

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note : 

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## MC EMPLOYÉ TRAITEUR

### Épreuve ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1 / 8 à 8 / 8.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

<b>1<sup>ère</sup> partie</b> <b>Sciences appliquées à la nutrition</b>	<b>/ 24 points</b>
<b>2<sup>ème</sup> partie</b> <b>Sciences appliquées à l'hygiène</b>	<b>/ 36 points</b>
<b>TOTAL</b>	<b>/ 60 points</b>

<b>NOTE</b>	<b>/ 20 points</b>
-------------	--------------------

<b>MC EMPLOYÉ TRAITEUR</b>	<b>Code : 1806-MC5 ET ET2</b>	<b>Session 2018</b>	<b>SUJET</b>
<b>ET2 : Sciences appliquées</b>	<b>Durée : 1 h</b>	<b>Coefficient 3</b>	<b>Page 1/8</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **1<sup>ère</sup> partie : Sciences appliquées à l'alimentation : 24 points**

Le traiteur pour lequel vous travaillez décide d'acquérir un food-truck pour faire découvrir ses produits à une plus large clientèle. A l'occasion d'un événement sportif, il propose les plats suivants au déjeuner :

### ***Menu du jour***

**Salade du jour (petits légumes croquants, poivrons, sauce curry)**

**ou**

**Plancha de charcuteries espagnoles (jambon serrano, chorizo, saucisson sec)**

=====

**Pilons de poulet mariné, pommes de terre sautées**

**ou**

**Burger classique (viande bovine locale, cheddar, salade, oignons, sauce),**

**frites maison**

=====

**Brownie noix de pécan**

**ou**

**Verrine de fromage blanc au coulis de framboise**

1.1 Choisir à partir de ce menu le repas qui respecte au mieux le principe de l'équilibre alimentaire.

.....  
.....  
.....

1.2 Rappeler le principe de l'équilibre alimentaire d'un menu.

.....  
.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Indiquer les groupes d'aliments, les constituants alimentaires et les rôles nutritionnels des aliments, en complétant le tableau.

Aliments	Groupes d'aliments	Constituants alimentaires principaux	Rôles nutritionnels
poivrons	-	-	-
viande bovine	-	-	-
frites	- -	- -	- -
fromage blanc	-	-	-
coulis de framboise	-	-	-

Le pain du burger est croustillant en surface, présente un aspect doré, avec une odeur agréable de grillé.

1.4 Nommer la réaction physico-chimique responsable des caractéristiques de ce pain, en précisant les deux constituants alimentaires intervenant.

Nom de la réaction : .....

Constituants alimentaires intervenant :

- .....

- .....

Le traiteur s'interroge face à la demande croissante de plats végétariens de la part de sa clientèle. Il envisage de créer un nouveau burger répondant à cette demande.

1.5 Proposer un aliment pouvant remplacer la viande bovine dans le nouveau burger végétarien.

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le document suivant montre l'évolution des comportements alimentaires :

## Evolution du comportement alimentaire

Le temps consacré au déjeuner est passé en vingt ans de 1 h 40 à 40 minutes en moyenne, voire à moins de 10 minutes chez certains snackeurs, impliquant une adaptation de la restauration. Dans le même temps, le ticket moyen a connu une baisse de 20 %. Nouveau mode alimentaire, le snacking et la VAE (vente à emporter) représentent un marché de 23,5 Mds€ (28% dans les cafés, 23% dans les fast-foods, 13% sur les sites de concession dont les grands stades, parcs de loisirs..., 12% dans les commerces alimentaires comme les boulangeries, charcuteries, traiteurs..., 10% pour les ambulants, saisonniers et circuits quotidiens, 8% sur les sites de transports dont les gares et autoroutes, 4% dans les stations-services et 2% pour la GMS\*). Un certain nombre d'entreprises de Rungis ne sont pas absentes de ce marché et s'adaptent aux nouveaux modes alimentaires des consommateurs (snacking, produits 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gammes, produits VAE, alimentation nomade...) et même les anticipent par des produits innovants, via les commerces de détail spécialisés.

Dans ce marché qui connaît une croissance deux à trois fois supérieure à la restauration traditionnelle, le sandwich vient en tête et intègre de plus en plus la notion d'équilibre nutritionnel. Les salades et les soupes offrent également une image diététique auprès du consommateur. Parallèlement, des phénomènes comme les crises alimentaires ou la croissance des cas d'obésité ont sensibilisé les consommateurs au lien entre alimentation et santé. Pour un français sur cinq, se nourrir est d'abord une nécessité. La recherche du plaisir vient en seconde position, mais talonnée par l'incidence de l'alimentation sur la santé, une notion de plus en plus prégnante\*\*. [...]

\*GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

\*\* prégnante : prédominante

[WWW.RUNGISINTERNATIONAL.COM](http://WWW.RUNGISINTERNATIONAL.COM)

1.6 Relever trois évolutions des comportements alimentaires et les justifier par nos modes de vie actuels, en complétant le tableau.

<b>Evolutions des comportements alimentaires</b>	<b>Justifications</b>
-	-
-	-
-	-

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> partie : Sciences appliquées à l'hygiène : 36 points

A l'issue de sa journée, le traiteur réalise l'entretien de son food-truck à l'aide du produit suivant :

**Produit xxx**  
**Notice d'utilisation**

**Composition**



Agent de surface non ionique : détergent désinfectant, parfum.

**Mode opératoire**

Diluer la solution dans l'eau à 20°C en respectant les doses de 20 ml par litre d'eau dans le cas d'un traitement bactéricide et 50 ml par litre d'eau dans le cas d'un traitement fongicide. Laisser agir 5 minutes. Frotter si nécessaire et rincer.

**Précaution d'emploi**

Contient de l'hydroxyde de sodium



2.1 Relever les deux pouvoirs de ce produit et les définir.

Pouvoirs	Définitions
-	-
-	-

2.2 Indiquer les deux catégories microbiennes sur lesquelles ce produit est actif.

- .....

- .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour une efficacité optimale, il est nécessaire de respecter les facteurs d'efficacité du produit, représentés par le cercle de Sinner.

2.3 Indiquer les quatre facteurs d'efficacité et relever sur l'étiquette les actions à réaliser.

Facteurs d'efficacité	Actions à réaliser
-	-
-	- -
-	-
-	-

2.4 Donner la signification des pictogrammes de sécurité présents sur l'étiquette.



.....



.....

Les clients du food truck ont apprécié les mets proposés. Cependant dans l'après-midi plusieurs personnes encore présentes sont prises de malaises avec vomissements et diarrhées aiguës...

Bien qu'aucune d'entre elles ne soit en réel danger, le médecin du SAMU est appelé et une enquête est menée. Un staphylocoque est trouvé dans la salade du jour. Le traiteur qui l'a préparé a goûté plusieurs fois la sauce, l'a contaminé sans savoir qu'il était porteur sain.

Le problème survenu ce jour-là est bien une TIAC.

2.5 Donner la signification du sigle TIAC.

T..... I..... A..... C.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6 Justifier par trois arguments le fait que ce soit une TIAC.

- .....
- .....
- .....

2.7 Nommer le micro-organisme responsable de cette TIAC et donner la famille microbienne à laquelle il appartient.

- .....

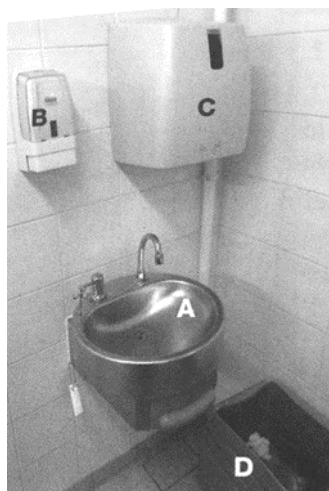
2.8 Citer deux autres micro-organismes souvent responsables de TIAC.

- .....
- .....

2.9 Définir un porteur sain.

- .....
- .....

Le lavage des mains est indispensable pour limiter le risque de TIAC. Le document suivant présente un poste de lavage des mains réglementaire.



Source : Sc Appliquées, Ed. J. Lanore

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.10 Justifier l'intérêt de chaque élément du lave-mains réglementaire.

Éléments du lave-mains	Justifications
A : lavabo à commande non manuelle	-
B : distributeur de savon antiseptique	-
C : distributeur de papier à usage unique	-
D : poubelle ouverte	-

2.11 Citer trois moments où le lavage des mains est indispensable.

- .....
- .....
- .....