

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
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.

**Mention Complémentaire**  
**Employé Traiteur**

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

Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

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

Vous répondez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuves.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

1 <sup>ère</sup> partie Sciences appliquées à la nutrition	/ 27 POINTS
2 <sup>ème</sup> partie Sciences appliquées à l'hygiène	/ 33 POINTS
TOTAL	/ 60 POINTS

NOTE :	/ 20 POINTS
--------	-------------

Session :	2019	Code :	1906-MC5 ET ET2
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>		
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>
Coefficient :	<b>3</b>	Page :	<b>1/9</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## I – SCIENCES APPLIQUEES A LA NUTRITION (27 points)

Vous travaillez chez un traiteur au centre-ville. Vous devez réaliser aujourd'hui une sauce béchamel pour un plat de chou-fleur gratiné au fromage râpé.

Les principaux ingrédients de la béchamel sont le beurre, la farine et le lait.

1-1 – Citer les groupes d'aliments, les constituants alimentaires et leurs rôles en complétant le tableau suivant :

INGREDIENTS	GROUPES D'ALIMENTS	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES	RÔLES
Beurre	-	-	-
Farine	-	-	-
Lait	-	- -	-

Session :	2019	Code :	1906-MC5 ET ET2				
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR						
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène						
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient :	3	Page :	2/9

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-2 – Nommer et expliquer les transformations physico-chimiques subies lors de la réalisation de cette sauce béchamel, dans le tableau.

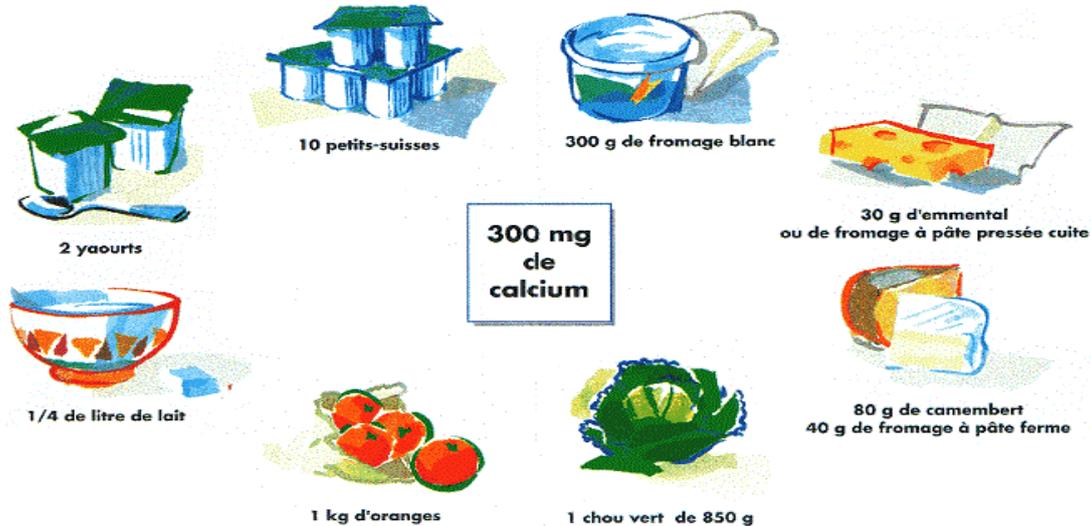
ETAPES	MODIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES	EXPLICATIONS DES MODIFICATIONS
Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux	-	- Passage de l'état solide à liquide
Ajouter la farine, remuer et laisser cuire quelques instants.	- Dextrinisation de la farine	-
Verser le lait en remuant avec le fouet jusqu'à épaississement.	-	-
Porter à ébullition et laisser cuire quelques minutes en remuant. Assaisonner	- Epaississement maximal de la sauce et dissolution du sel	- Ne pas prolonger la cuisson ce qui entraînerait une liquéfaction de la sauce

Session :	2019	Code : 1906-MC5 ET ET2		
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>			
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>			
Type :	<b>SUJET</b>	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 3/9

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En nutrition, il est possible de réaliser des équivalences alimentaires.

1-3 – En vous aidant du document suivant citer deux équivalences calciques égales à 150 mg de calcium. (aliments + quantités).



Site : Prévention / le calcium et la femme (site consulté le 29/11/18)

150 mg de calcium = - .....  
 - .....

1-4 – Indiquer trois raisons pour lesquelles il est intéressant de proposer des équivalences alimentaires :

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

1-5 – Proposer des préparations culinaires pour compléter un menu, autour d'un plat de chou-fleur béchamel gratiné, afin qu'il soit équilibré.

Entrée : .....

Plat principal : Chou-fleur béchamel gratiné + .....

Dessert : .....

Pour confectionner la sauce béchamel, vous avez utilisé du beurre qui a une température critique peu élevée.

Session :	<b>2019</b>	Code : 1906-MC5 ET ET2					
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>						
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>						
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>	Coefficient :	<b>3</b>	Page :	<b>4/9</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-6 – Définir la température critique d'un corps gras.

.....

1-7 – Parmi les propositions suivantes, entourer le corps gras qui a la température critique la plus basse :

- huile de tournesol                      - beurre                      - saindoux

1-8 – Citer une conséquence néfaste sur la santé de la consommation régulière d'un corps gras qui a dépassé cette température critique.

- .....

.....

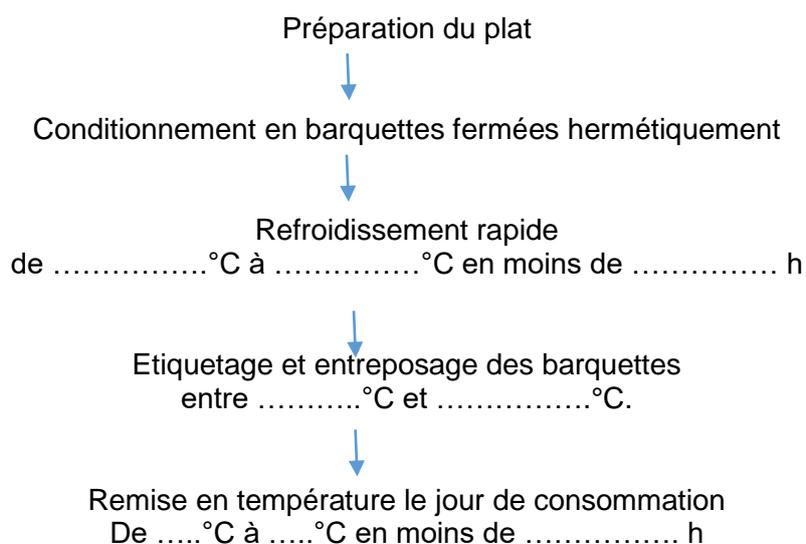
Session :	2019	Code :	1906-MC5 ET ET2				
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>						
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>						
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>	Coefficient :	<b>3</b>	Page :	<b>5/9</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## II – SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE (33 points)

Il est possible de réaliser ce plat de chou fleur béchamel gratiné à l'avance en liaison froide positive.

### 2-1 – Compléter le schéma faisant apparaître les différentes étapes de la liaison froide positive.



### 2-2 – Préciser la durée de conservation de ce plat et justifier l'intérêt de respecter l'entreposage des produits en zone froide positive.

- Durée : .....
- Justification : .....

Session :	2019	Code :	1906-MC5 ET ET2				
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR						
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène						
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient :	3	Page :	6/9

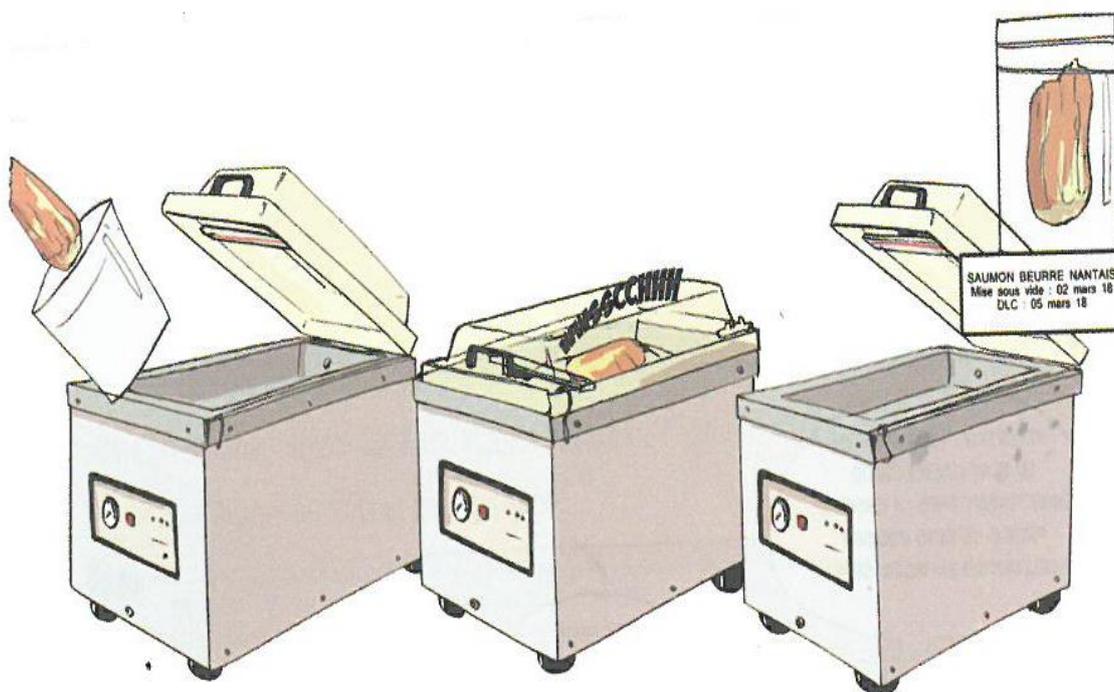
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour accompagner le plat de chou fleur sauce béchamel gratiné, le traiteur vous demande de réaliser une cuisson sous-vide de saumon.

## 2-3 – Définir le sous-vide.

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

## Document 2 : La cellule de mise sous vide



Machine sous-vide.com 04/03/19

## 2-4 – Numéroté, à l'aide des illustrations, les étapes de la mise sous-vide, dans le tableau.

NUMERO	ETAPES DE LA MISE SOUS-VIDE
	Après aspiration de l'air, la machine ferme hermétiquement le sachet
	Je déclenche l'aspiration de l'air par la machine
	Je dépose le sachet dans la machine sur la barre de scellement et ferme le couvercle
	Je mets le plat cuisiné dans un sachet en plastique alimentaire
	Je sors le sachet et colle dessus une étiquette sur laquelle je note 3 indications.

Session :	2019	Code :	1906-MC5 ET ET2				
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR						
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène						
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient :	3	Page :	7/9

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-5 – Citer les trois indications qui doivent figurer sur l'étiquette de l'emballage sous- vide.

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

2-6 – Citer la méthode de conservation qui sera appliquée suite à la mise sous-vide du plat de chou-fleur béchamel.

- .....

Pour entretenir le laboratoire, vous utilisez le produit dont voici l'étiquette

**DÉTERGENT DÉSINFECTANT  
DES SOLS ET DES SURFACES**

Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires.

Usage réservé aux professionnels.  
Conforme à la norme française NFT 72190  
BACTÉRICIDE (NFT 72150, NFT 72190)  
FONGICIDE (NFT 72200)

Dose de 20 ml pour un seau de 8 litres d'eau

**Précautions d'emploi :**  
Produit d'usage externe.  
Ne pas avaler.  
Tenir hors de la portée des enfants  
En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau

**Stockage :** entre +5°C et +35°C.



2-7 – Relever les 2 rôles de ce produit

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

Session :	<b>2019</b>	Code : 1906-MC5 ET ET2					
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR</b>						
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>						
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>	Coefficient :	<b>3</b>	Page :	<b>8/9</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-8– Définir les termes suivants :

-Bactéricide : .....

-Fongicide : .....

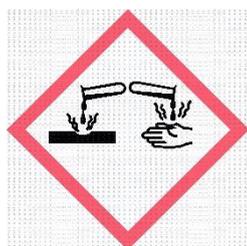
2-9– Sur l'étiquette, apparaît le paramètre d'efficacité de concentration (C) du cercle de Sinner. Compléter les trois autres critères d'efficacité à prendre en compte lors de l'utilisation d'un produit d'entretien.

T..... A..... Concentration T.....

2-10 – Relever la concentration à respecter lors de l'utilisation du produit :

.....

2-11 – Donner la signification du pictogramme ci-dessous et citer la mesure de précaution d'emploi s'y rapportant que vous respecterez au moment de l'utilisation.



Signification : .....

Mesure de précaution : .....

.....

Session :	2019	Code :	1906-MC5 ET ET2				
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR						
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène						
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient :	3	Page :	9/9