

Baccalauréat Professionnel – Épreuve Ponctuelle
Sous épreuve de Prévention Santé Environnement

GRILLE D'ÉVALUATION DES COMPÉTENCES

⚠ Document à lire de droite à gauche

Thématique A + B = Buitoni / aliments
Thématique C : Suivi médical du salarié

Thématique A - Thématique B -
Thématique C

Modules	Questions	COMPÉTENCES	
		Autres niveaux	Réponses attendues pour un niveau maîtrisé
		C2 : Mettre en œuvre une méthode d'analyse dans une situation donnée C3 : Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention C4 : Proposer une solution pour résoudre un problème. C5 : Argumenter un choix C6 : Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté	
A9	Q1.1 C2		La <u>contamination des pizzas</u> surgelées Fraich'Up de la marque Buitoni ou sécurité alimentaire ou toxi-infection alimentaire <i>toutes autres réponses cohérentes</i>
A9	Q1.2 C2	NT : aucune bonne réponse I : 1 cause et 1 conséquence ou 2 causes ou 2 conséquences A : 2 causes et 2 conséquences	Causes de contamination : <ul style="list-style-type: none"> - Présence de rongeurs - Manque d'entretien - Manque de nettoyage Conséquences : <ul style="list-style-type: none"> - Deux inspections - Fermeture de l'usine - Arrêt de la production - 41 cas de syndrome hémolytique et urémique - 2 enfants décédés Au moins 3 causes et 3 conséquences attendues pour le niveau maîtrisé.
A9	Q1.3 C4	NT : réponse fausse I : / A : une bonne réponse	Entretien régulier des locaux Élimination des nuisibles, Nettoyage des mains, réunion du CSE...
A9	Q1.4 C2		Bactérie Escherichia Coli.
A9	Q1.5 C3		La température de conservation de -18°C empêche ou stoppe la prolifération des microorganismes
A9	Q1.6 C3	I : uniquement le ou les sigles A : /	DDM : Date de Durabilité Minimale, le produit n'est pas périmé à l'issue de la date mais peut perdre certaines qualités. <u>Il est sans danger sanitaire.</u> DLC : Date limite de Consommation. Le produit est périmé lorsque la date indiquée est atteinte. Il présente <u>un danger sanitaire</u> s'il est consommé après la date
A9	Q1.7 C5		Lait UHT car il se conserve plus longtemps Ou Lait frais car meilleur goût
B1	Q1.8 C3	I : circuit long sans justification A : /	Circuit long Justification : + de deux intermédiaires
B1	Q1.9 C2	I : / A : 1 avantage juste sur deux	Deux avantages en faveur des circuits courts : <ul style="list-style-type: none"> - Une distance géographique courte entre le producteur et le consommateur qui limite la production de CO2 responsable de l'effet de serre - Le consommateur respecte la saisonnalité des fruits et légumes D'autres réponses possibles : <ul style="list-style-type: none"> - La limitation des emballages - La diminution de l'utilisation de pesticides et engrais de synthèse car les agriculteurs ne sont pas soumis aux exigences de la production standard en ce qui concerne l'aspect et le calibre des fruits et légumes.

Baccalauréat Professionnel – Épreuve Ponctuelle
Sous épreuve de Prévention Santé Environnement

B1	Q1.10 C5	I : Choix du panier B, sans justification A : Panier B avec une justification mal exprimée	Panier B : les fruits et les légumes sont de saison (hiver), ils sont produits localement. Panier A : l'ananas est cultivé loin et les tomates ne sont pas de saison.
B5	Q1.11 C2	I : évocation du CO2 sans la notion de quantité A : /	L'empreinte carbone est <u>la quantité de CO2</u> émise tout au long du processus de production d'un aliment, jusqu'à sa consommation.
B5	Q1.12 C2		L'intérêt pour le consommateur est de pouvoir privilégier une alimentation écoresponsable ou émettre moins de pollution ou moins de GES.
B5	Q1.13 C3		Les déplacements individuels sont réalisés pour de plus petites quantités de denrées alimentaires
B5	Q1.14 C4	I : / A : une bonne réponse	Limiter la consommation de viande Privilégier la consommation de fruits et légumes locaux Utiliser un vélo pour les courts trajets...
B5	Q1.15 C5		La cueillette à la ferme est ludique, les produits sont frais, c'est moins cher....
C5	Q2.1 C2		Mains gelées
C5	Q2.2 C2	I : 1 à 2 estimations du tableau justes sans justification A : 2 estimations justes avec une justification ou 3 estimations justes avec une justification juste sur les 3 à donner.	Gravité du dommage : 2 (moyen). Justification : car AT avec arrêt de travail Probabilité d'apparition du dommage : 3 ou 4 ; expositions à l'azote liquide une grande partie de l'année et le temps d'exposition est prolongé et répété. Niveau de priorité : Priorité 2
C3	Q2.3 C2	I : / A : Un seul des éléments soulignés	<u>Assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale du travailleur</u>
C3	Q2.4 C2		Obtenir des indemnités OU Obtenir une majoration de sa rente OU réparation des préjudices OU des dommages et intérêts
C5	Q2.5 C2	I : 1 bonne réponse A : 2 bonnes réponses	Taux d'humidité, la force du vent, l'altitude, la capacité de résistance de l'organisme.
C5	Q2.6 C2	I : moins de 3 A : 3 dommages	Hypothermie, crampes, assoupissement, troubles musculo-squelettiques (au moins 4 dommages), engourdissements, fatigue accrue, perte de dextérité...
C3	Q2.7 C2	I : uniquement inspecteur du travail A : inspecteur du travail et mission incomplète	Acteur : l'Inspecteur du travail Mission : <u>Contrôles inopinés</u> pour s'assurer du respect, par les employeurs, de leurs <u>obligations réglementaires</u> et d'une bonne évaluation du risque, adaptée au facteur 'grand froid'.
C5	Q2.8 C4	I : / A : uniquement gants de protection	Mesure de prévention <u>individuelle</u> : <u>Gants de protection</u> Ou Mesure de prévention <u>collective</u> : <u>Maintenance régulière du cryobroyeur</u>
C5	Q2.9 C5		Choix de 2 mesures de prévention parmi les 5 proposées dans le dernier paragraphe du document C et argumentation cohérente concernant l'efficacité (exemple : Les mesures collectives sont plus efficaces que les EPI ou les EPI sont plus faciles à mettre en œuvre ...)
C7	Q2.10 C2		L'apprenti a moins de 18 ans
C7	Q2.11 C3		Vérifier l'aptitude médicale du salarié à occuper l'emploi OU Suivre l'état de santé du salarié
C7	Q2.12 C2		Tous les 2 ans