

**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 = Viande alimentation et développement durable**  
**Thématique C : Production de viande et hypothermie**

Thématique A - Thématique B – Thématique C

Questions	COMPÉTENCES	
	Autres niveaux	Réponses attendues pour un niveau maîtrisé
	<p><b>C2 : Mettre en œuvre une méthode d'analyse dans une situation donnée</b>  <b>C3 : Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention</b>  <b>C4 : Proposer une solution pour résoudre un problème.</b>  <b>C5 : Argumenter un choix</b>  <b>C6 : Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté</b></p>	
Q1.1 C2	A : La réduction de la consommation de viande	Quels sont les enjeux (ou intérêt, ou conséquences) de la réduction de consommation de viande pour les français ?
Q1.2 C2		Les femmes, les Français de 50 ans ou plus ou les habitants de régions parisiennes.
Q1.3 C2	I : 2 critères sur 4 A : 3 critères sur 4	Cause personnelle : protéger leur santé ou faire des économies Causes sociétales : Bien-être des animaux d'élevage ou réduire l'impact sur l'environnement.
Q1.4 C2	I : Moins de 3 conséquences et avec ou sans limite de consommation A : 3 conséquences avec la valeur de la limite de consommation de viande exacte	4 conséquences parmi celles-ci : - Déséquilibre nutritionnel - Surpoids - Hypertension - Maladies cardiovasculaires - Diabète type 2 - Cancer colorectal  Valeur de la limite : 500g de viande rouge /semaine
Q1.5 C3	A : Prévenir les atteintes à la santé.	La recommandation est une information aux consommateurs pour prévenir les atteintes à la santé en diminuant sa consommation de viande.
Q1.6 C4		Consommer de la viande blanche, du poisson, des œufs, des aliments d'origine végétale riches en protéines.
Q1.7 C2	A : 6 éléments nutritionnels en quantité supérieure pour le steak végétal. I : moins de 6 éléments	Dans le steak végétal : tous les éléments nutritionnels sont en quantité supérieure par rapport au steak de bœuf sauf les protéines. On peut accepter aussi comme réponse : précision de présence d'additifs, d'allergènes et de plus d'ingrédients.
Q1.8 C3		Informé le consommateur sur la présence de produits qui peuvent être dangereux pour sa santé.
Q1.9 C3	A : Si 2 exemples I : Si un seul exemple	La viande végétale est moins bonne pour la santé car elle est trop grasse, trop salée, trop riche et contient plus d'additifs dangereux pour la santé.
Q1.10 C5	I : Uniquement l'argument plus économique	Le steak haché Charal est aussi bon pour la santé voire meilleur (moins de lipides, autant de protéines, pas d'additifs ni d'allergènes, moins de calories, pas ultra-transformé) que le steak végétal ET il est plus économique.
Q1.11 C2	A : Sans exemple	La production d'aliments d'origine animale consomme beaucoup plus d'eau que la production végétale + exemple.
Q1.12 C3	I : Limiter la consommation de viande permet de limiter l'utilisation des ressources en eau. Sans lien avec l'environnement	Réduire sa consommation de viande permet de limiter l'utilisation des ressources en eau, ce qui limite l'impact sur l'environnement.

**Baccalauréat Professionnel – Épreuve Ponctuelle**  
**Sous épreuve de Prévention Santé Environnement**

Q1.13 C4	I : Un seul exemple.	Limiter le temps passer sous la douche, récupérer les eaux de pluies, faire tourner le lave-vaisselle uniquement quand il est plein, utiliser les systèmes de chasse d'eau à double commande...
Q1.14 C2	I : Une seule réponse juste	Eau verte (ou eau issue des précipitations) et eau bleue (ou eau des réseaux de distribution).
Q1.15 C2		Eau verte (ou eau des précipitations).
Q1.16 C3		Produire 1kg de viande utilise surtout de l'eau provenant des eaux de pluie (14414 litres) et peu du réseau de distribution (550 litres) <i>ou toute réponse cohérente.</i>
Q1.17 C4		Récupération des eaux de pluie, agriculture raisonnée, arroser la nuit <i>ou Toute réponse pertinente.</i>
Q2.1 C2	A : 4 éléments sur les 5 (4/5 et pour le dommage : un seul symptôme) I : 3 éléments sur 5	<u>Personne</u> : Cariste, <u>danger</u> : température de -28°C, <u>Situation dangereuse</u> : travaille avec un transpalette dans un entrepôt à -28°C, <u>Evènement déclencheur</u> : enfoui sous 100 tonnes pendant 4h dans l'entrepôt à -28°C, <u>Domage</u> : hypothermie ou les 4 symptômes : <u>perte de connaissance, maux de tête, des difficultés respiratoires et des gelures.</u>
Q2.2 C2	I : le cariste travail dans le froid.	C'est un risque lié à l'ambiance thermique car le cariste est exposé à <u>une température de -28°C</u> et qu'il présente des symptômes d'hypothermie
Q2.3 C2	A : 2 éléments +niveau de prévention I : seulement deux exemples sans niveau de prévention	Engin avec protection renforcée et système de dégivrage, moyen de communication avec l'extérieur – Protection collective
Q2.4 C3	A : Au moins obligation pénale	Le collègue est intervenu pour favoriser <u>l'arrivée rapide des secours</u> et répondre à <u>l'obligation pénale</u> de porter assistance au risque d'être sanctionné de 5 ans d'emprisonnement et 75.000 euros d'amende.
Q2.5 C2	A : 1 élément pour la mission et le critère I : Que la mission ou que le critère.	La mission du CSE est <u>d'analyser les risques professionnels</u> pour <u>protéger la santé et la sécurité des salariés.</u> Critère : Nombre de salariés dans l'entreprise supérieur à 11. <i>Toute réponse cohérente liée à la santé et la sécurité au travail.</i>
Q2.6 C2	A : les 2 risques sans les peines I : un seul risque	<u>Risques sociaux</u> : dommages et intérêts aux salariés <u>Risques pénaux</u> : 1 an <u>d'emprisonnement</u> et/ou 3750 euros d'amende.
Q2.7 C3		Une réunion exceptionnelle du CSE peut être convoquée en cas d'accident du travail.
Q2.8 C3	A : il permet de choisir des actions de prévention.	Il permet <u>d'évaluer les risques professionnels</u> et de <u>choisir des actions de prévention.</u>
Q2.9 C2		L'employeur risque une amende de 1500 euros.
Q2.10 C4	A : une mesure de prévention correcte I : une mesure correcte et une fausse.	<u>L'activité nécessite-t-elle un travail en chambre froide ?</u> : vérifier régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité OU installer une ventilation adaptée OU choisir des chariots de manutention adaptés au travail en chambre froide <i>OU toute réponse cohérente</i> <u>Les équipements individuels sont-ils fournis ?</u> : fournir des EPI (gants, polaires... <i>ou toute réponse cohérente</i> ).
Q2.11 C5	A : L'employeur a choisi les gants xxx car ils sont adaptés aux températures froides proches de -28° OU plus économiques.	L'employeur a choisi les gants xxx car ils sont <u>adaptés aux températures froides proches de -28°C</u> ET <u>qu'ils sont plus économiques.</u>