

| | | | |
|--|--|---------------------|-------------------|
| Toutes académies | | Session 2007 | Code(s) examen(s) |
| Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION | | | |
| Épreuve : E1B1.U12 Sciences appliquées | | | |
| Coefficient : 1,5 | | Durée : 2 heures | Feuillet : 1/5 |

ATTENTION !

Le candidat répondra dans l'ordre des questions posées sur le sujet.

Lors de la correction, il sera tenu compte de la rigueur de l'expression et de la rédaction des réponses.

Calculatrice autorisée

Paul a réussi son baccalauréat professionnel en juin et il a trouvé du travail chez un traiteur dès juillet.

En septembre, l'entreprise accueille en cuisine un apprenti de 16 ans, Raphaël BON. Il est confié à Paul.

PARTIE 1 (5 points)

Le premier travail de Paul consiste à rappeler à l'apprenti le danger que représentent les micro-organismes dans l'alimentation. Pour cela, il détaille leurs conditions de vie.

- 1.1. À l'aide de l'annexe 1, lister les différentes conditions du développement des micro-organismes.
- 1.2. Choisir cinq de ces conditions de développement, les expliquer et pour chacune d'elles, proposer une mesure de prévention. Présenter les réponses dans un tableau.

PARTIE 2 (4,25 points)

Lors du stockage des préparations en chambre froide positive, Paul explique à l'apprenti le rôle de l'étiquetage (annexe 3.1).

- 2.1. Compléter l'étiquette proposée pour la préparation de la garniture de bouchées à la reine, fabriquée le 20 juin 2007, et destinée à être stockée en chambre froide positive (annexe 3.1).
- 2.2. Donner la signification des initiales HACCP (en français ou en anglais).
- 2.3. Après lecture de l'annexe 2, expliquer le terme "traçabilité".
- 2.4. Donner la signification des initiales DSV et expliquer le rôle de cet organisme (2 réponses sont attendues).
- 2.5. Citer deux autres organismes susceptibles d'intervenir dans les mêmes cas (en toutes lettres).

| | | | |
|--|------------------|---------------------|-------------------|
| Toutes académies | | Session 2007 | Code(s) examen(s) |
| Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION | | | |
| Épreuve : E1B1.U12 Sciences appliquées | | | |
| Coefficient : 1,5 | Durée : 2 heures | | Feuillet : 2/5 |

PARTIE 3 (4.5 points)

L'annexe 4 représente le protocole d'entretien du trancheur utilisé par Paul pour expliquer à l'apprenti comment nettoyer cet appareil.

- 3.1. Préciser la fréquence de l'entretien d'un trancheur. Justifier cette fréquence.
- 3.2. Justifier les étapes 1, 3, 5 et 6 du protocole d'entretien.
- 3.3. Observer la plaque signalétique présentée en annexe 3.2 du trancheur. Compléter le tableau de l'annexe 3.2.

PARTIE 4 (2.75 points)

Pressé de partir, l'apprenti n'a pas pris de précaution lors de la manipulation de la lame du trancheur et se coupe le côté extérieur de la main.

- 4.1. Indiquer le premier geste de secours que Paul doit effectuer pour stopper le saignement.
- 4.2. Donner trois actions complémentaires à accomplir sur la victime et les justifier.

PARTIE 5 (3.5 points)

Pour le repas de midi, Paul et son apprenti se rendent au snack du quartier.

| Composition du repas de Raphaël | Hamburger 210 g | Frites 157 g | Sauce à la tomate 10 g | Dessert lacté 175 g | Soda au cola 40 cl (400 g) |
|---------------------------------|--------------------|-----------------|---------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Énergie en kJ pour 100 g | 1057 | 1246 | 510 | 807 | 184 |

- 5.1. Le tableau ci-dessus vous renseigne sur le repas pris par l'apprenti. Calculer l'apport énergétique de son repas (indiquer le détail des calculs).
- 5.2. La ration énergétique journalière d'un adolescent est de 12000 kJ. Calculer le pourcentage que représente ce repas par rapport à cette ration. (indiquer le détail des calculs). En tirer une conclusion.
- 5.3. Indiquer les erreurs principales de ce menu.

| | | | |
|--|------------------|--------------|-------------------|
| Toutes académies | | Session 2007 | Code(s) examen(s) |
| Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION | | | |
| Épreuve : E1B1.U12 Sciences appliquées | | | |
| Coefficient : 1,5 | Durée : 2 heures | | Feuillet : 3/5 |

ANNEXE 1

HACCP

La gestion des produits les plus sensibles

Dans cet article j'évoquerai les conditions qui influencent le développement microbien, pourquoi un aliment peut devenir potentiellement dangereux, quels sont ces aliments qu'il faudra particulièrement surveiller, et les principales mesures de maîtrise.

LES CONDITIONS DE DÉVELOPPEMENT MICROBIEN

Il existe plusieurs facteurs influençant le développement des micro-organismes. Il s'agit du support nutritif, du temps, de la température, de la présence d'eau disponible (*Aw*), de la présence ou de l'absence d'oxygène, du sel, du sucre et du pH (acidité ou pas)... Dans les limites des conditions de développement possible des micro-organismes, et pour chaque niveau particulier, soit de température, *Aw*, pH..., nous aurons toujours des micro-organismes, mais il s'agira de populations différentes en qualité et en quantité. Il faut retenir que chaque condition particulière du milieu (température, oxygène, *Aw*, pH,...) va favoriser certaines familles de germes au détriment d'autres. Cela est bien connu des professionnels de la fermentation comme les charcutiers, les boulangers, les fromagers, les producteurs de boissons... Passons en revue les principaux facteurs qui interfèrent sur la présence des germes dans les aliments.

Source : *Cuisine Collective*, par Christian Delagoutte Docteur vétérinaire – Septembre 2006

ANNEXE 2

HACCP

L'étiquetage des bacs alimentaires

Véritable outil d'information sur l'état de fraîcheur des produits et de leur traçabilité, cette démarche est devenue aujourd'hui incontournable.

L'hygiène occupe une place prépondérante dans le quotidien du personnel de restauration. Ces dernières années la réglementation sur la traçabilité et l'exigence de la D.S.V. se sont d'ailleurs accrues. Du bon de commande au service, en passant par le stockage de la marchandise et de sa cuisson, tout doit être scrupuleusement noté et répertorié. "Il faut également être capable de donner la date d'entame de l'aliment et le jour de sa fin de consommation", explique Luc Chevalier, formateur et consultant en restauration collective.

Source : *Cuisine Collective*, par Florent Martin – Septembre 2006

| | | | |
|---|------------------|---------------------|-------------------|
| Toutes académies | | Session 2007 | Code(s) examen(s) |
| Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION | | | |
| Épreuve : E1B1.U12 Sciences appliquées | | | |
| Coefficient : 1,5 | Durée : 2 heures | Feuillet : 4/5 | |

ANNEXE 3.1 (à rendre avec la copie)

NOMRaphaël BON DATE

PRODUIT.....

Rayez les mentions inutiles :

ENTRÉE DE RÉFRIGÉRATION

SORTIE DE CONGÉLATION

À CONSOMMER AVANT LE :

TEMPÉRATURE :

ANNEXE 3.2 (à rendre avec la copie)

DELCOUPE – 69100 VILLEURBANNE
Tél. : 04.72.82.02.22 – Fax : 04.72.82.03.33

Mod N°

V Kw

A

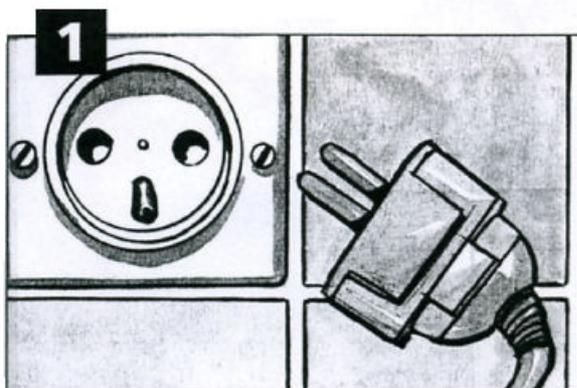
Importateur pour la France Constructeur RHENINGHAUS - 1 -

| | Unité de mesure (en toute lettre) | Signification |
|----|--------------------------------------|---------------|
| V | | |
| A | | |
| kW | | |

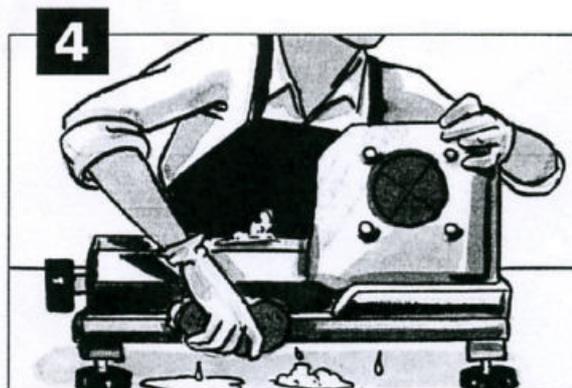
| | | | |
|--------------------|------------------|-----------------------------------|-------------------|
| Toutes académies | | Session 2007 | Code(s) examen(s) |
| Sujet | | BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL | |
| | | MÉTIERS DE L'ALIMENTATION | |
| Épreuve : E1B1.U12 | | Sciences appliquées | |
| Coefficient : 1,5 | Durée : 2 heures | Feuillet : 5/5 | |

ANNEXE 4

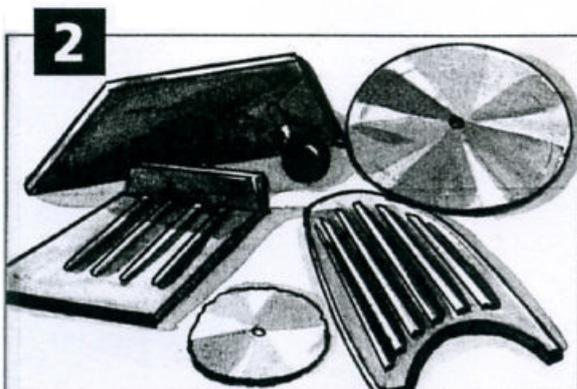
NETTOYAGE DESINFECTION DU TRANCHEUR JAMBON APRES UTILISATION



1 Débrancher l'appareil.



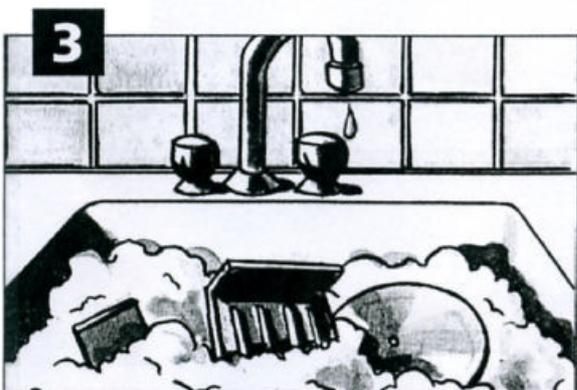
4 Nettoyer le support et le plan de travail avec la solution x. Rincer. Essuyer avec du papier jetable.



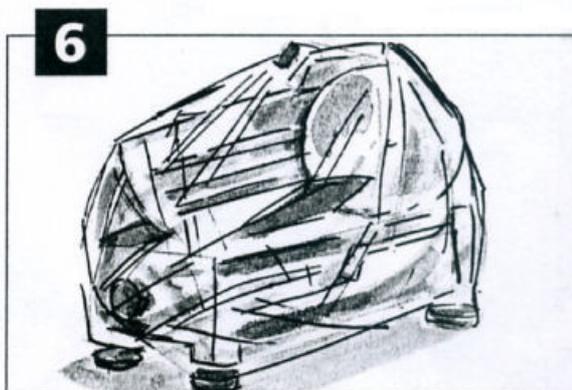
2 Démonter les parties amovibles.



5 Rincer les pièces sous l'eau courante. Essuyer avec du papier jetable.



3 Nettoyer les pièces dans la solution x diluée. Laisser tremper 10 min.



6 Remonter l'appareil. Filmer avec du plastique alimentaire.