

SESSION 2013

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BOULANGER PÂTISSIER

Épreuve E1 : Technologique et Scientifique

Durée de l'épreuve : 3 heures – Coefficient 4

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet
Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11

Cette épreuve comporte deux parties :

1^{ère} partie technologie professionnelle (pages 2/11 à 4/11)

2^{ème} partie sciences appliquées (pages 5/11 à 11/11)

Le candidat doit traiter le sujet sur 2 copies différentes

1 ^{ère} copie	Technologie Professionnelle	Documents réponse 1 et 2 à rendre avec la copie
2 ^{ème} copie	Sciences appliquées	

**Ne pas utiliser l'encre rouge et les surligneurs
qui sont réservés à la correction.**

L'usage de la calculatrice est autorisé selon la réglementation en vigueur

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER		SUJET	SESSION 2013
Coefficient : 4	Durée : 3 h 00		
Épreuve : E1 – 1 ^{ère} partie technologie professionnelle		Code : 1306 BP TS	Page : 1/11

Contexte professionnel :

Vous êtes le chef du département d'une entreprise du secteur de l'agroalimentaire, vous êtes donc distributeur auprès de nombreuses boulangeries pâtisseries. Pour le développement de votre gamme de produits vous devez sélectionner différentes matières premières. Vous devez impérativement prendre en compte la qualité, le rendement et l'évolution de vos produits.

1. PÂTISSERIE (20 points)

1.1 Les matières grasses (8 points)

Vous travaillez dans un environnement climatisé, vous devez réaliser de la pâte feuilletée en grande quantité.

1.1.1 Citer deux corps gras à votre disposition.

1.1.2 Élaborer une étude comparative des deux corps gras. (Compléter le document 1 à rendre avec la copie)

Après la réflexion menée ci-dessus, votre choix se porte sur un beurre d'Isigny.

1.1.3 Expliquer en quoi ce produit peut être un atout commercial.

1.2 Les produits sucrants (4.5 points)

Dans la fabrication de vos garnitures des petits fours secs, vous êtes à la recherche de produits sucrants afin de prolonger la conservation de vos ganaches.

Citer deux produits pouvant améliorer la conservation de ces garnitures et pour chacun d'eux citer leur origine et deux propriétés.

1.3 Les fruits (7.5 points)

Vous décidez de proposer à votre clientèle une gamme de verrines « fraîcheur » composées et décorées de fruits. Vous les commercialisez surgelées. Elles seront vendues décongelées par les boulangers pâtisseries.

1.3.1 Citer quatre critères liés au choix des fruits composant les verrines.

1.3.2 Énumérer quatre méthodes de conservation des fruits.

Pour la finition et la mise en valeur de vos verrines aux fruits, vous demandez à votre collaborateur de napper avec un nappage abricot.

1.3.3 Lister quatre composants de ce nappage.

1.3.4 Citer un gélifiant épaississant employé pour cette préparation.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : E1 - 1 ^{ère} partie technologie professionnelle (40 points)	Code : 1306 BP TS	Page : 2/11

2. BOULANGERIE (20 points)

2.1 Le sel (10 points)

Votre principal objectif pour le secteur boulangerie est de faire baisser la quantité de sel dans le pain pour passer de 25 g/kg de farine à 18 g/kg de farine. Cependant, les habitudes de panification devront changer. Des notions importantes contenues dans l'annexe 1, doivent vous permettre de guider votre réflexion.

2.1.1 Citer les six rôles du sel en panification.

2.1.2 Indiquer trois problèmes pouvant intervenir si l'on diminue le dosage du sel.

2.1.3 Proposer deux solutions permettant de limiter ces désagréments.

2.1.4 Citer deux arguments commerciaux expliquant la baisse du taux de sel et les bienfaits qui en découlent sur la santé du consommateur.

2.2 Les céréales et les farines (10 points)

Soucieux de proposer des produits de panification d'une valeur nutritionnelle équilibrée dit « pain santé », vous devez sélectionner des farines, à partir des questions ci-dessous :

2.2.1 Indiquer la partie du grain de blé où se situe la plus forte concentration de fibre.

2.2.2 Déterminer trois types de farine de blé à mettre en œuvre pour la fabrication de ces « pains santé ».

2.2.3 Lister trois ingrédients, à rajouter à votre pain de tradition française pour augmenter la teneur en fibres.

2.2.4 Proposer une recette de pain riche en fibres.

Un de vos clients fait une commande de 50 pains complets de 400g de pâte crue. Déterminer le type de matériel adapté que vous allez utiliser et rédiger la fiche de fabrication de cette commande. Compléter les parties grisées du document 2 à rendre avec la copie.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : E1 - 1 ^{ère} partie technologie professionnelle (40 points)	Code : 1306 BP TS	Page : 3/11

Extrait d'article - Source: <http://www.citylocalnews.com/avignon>



Chaque Français consomme en moyenne 8,5 g de sel par jour au lieu de 2 g. Le Vaucluse a donc été retenu comme département pilote pour mettre en place une réduction du sel dans le pain.

"Diminuer la quantité de sel est une initiative fondamentale" assure le Docteur François Fisch, nutritionniste et biologiste, venu à la « Pause gourmande », place des Châtaignes à Avignon ce mercredi à la demande du Groupement professionnel des artisans boulangers pâtisseries de Vaucluse. Le département (comme l'Aisne, la Loire-Atlantique et les Pyrénées-Atlantiques) a en effet été choisi par la Confédération nationale de la boulangerie française, pour mettre en place une action "Moins de sel dans le pain".

Le sel en chiffres:

Une étude de l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des aliments) lancée en 2001 en a conclu la nécessité, entre autres, d'une diminution de 25% de sel dans le pain, aliment de base.

Un enjeu majeur pour la santé:

"Baisser la quantité de sel est majeur pour la santé", défend le Dr François Fisch, nutritionniste et biologiste. Certes le sel rehausse le goût mais un apport excessif de sel peut avoir des conséquences néfastes pour le corps.

Passer de 25 à 18 g de sel par kilo de farine:

Comment réduire le taux de sel sans perdre du goût ? C'est un enjeu du programme national pour l'alimentation pour lequel la Confédération nationale de la boulangerie française a manifesté son intérêt. "L'idée est d'aller faire 150 visites auprès des boulangers de la région afin de les inciter à diminuer, progressivement bien sûr, la quantité de sel.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : E1 - 1 ^{ère} partie technologie professionnelle (40 points)	Code : 1306 BP TS	Page : 4/11

L'entreprise « Les gourmandises de JANOT », soucieuse de répondre aux souhaits de sa clientèle, diversifie ses produits en proposant des produits allégés en sel et en sucre.

Vos connaissances vous permettent de comprendre et d'analyser des situations professionnelles. Les annexes fournies guideront votre réflexion.

PARTIE 1 : ALIMENTATION (14,5 points)

1.1 Dans le cadre des recommandations du PNNS 2011 – 2015 (Plan National Nutrition Santé), votre entreprise agro-alimentaire met à la vente une gamme de produits de boulangerie pauvre en sel (chlorure de sodium). Consulter l'annexe 2.

1.1.1. Identifier à quel type de constituants alimentaires appartient le chlorure de sodium.

1.1.2. Relever la quantité journalière de sel à ne pas dépasser pour un adulte.

1.1.3. Rappeler deux conséquences sur la santé d'une surconsommation de sel.

1.2. De même, le PNNS émet des recommandations quant à la consommation quotidienne des glucides : l'objectif du PNNS est d'augmenter la part de l'apport énergétique issue des glucides à plus de 50%, en favorisant la consommation des aliments source d'amidon et en réduisant de 25% la consommation actuelle de sucres simples.

1.2.1. Indiquer en kilojoules l'apport énergétique journalier total d'un homme d'activité moyenne.

1.2.2. Calculer la part souhaitable des glucides dans l'apport énergétique.

1.2.3. En déduire en gramme l'apport journalier en glucides. Détailler les calculs.

1.3 Le plan actuel recommande l'augmentation de 50% des fibres alimentaires, consulter l'annexe 3 et expliquer l'intérêt pour la santé du consommateur du pain aux fibres commercialisé par votre entreprise.

1.4 Pour contribuer à la baisse de l'apport en glucides simples, votre entreprise propose des entremets dont la crème pâtissière est sucrée avec « stévia ». En effet, depuis la parution de l'arrêté du 26 août 2009, « stévia » peut être utilisée en France comme additif alimentaire. Reconnue sans valeur énergétique et d'un index glycémique quasiment nul, son utilisation permet de contribuer à la lutte contre l'obésité, le diabète et les maladies cardio-vasculaires.

1.4.1 Justifier l'utilisation du « stévia » dans les entremets commercialisés par votre entreprise.

1.4.2 « Stévia » participe à la modification du goût lors de la prise alimentaire. Commenter la perception de la saveur en vous aidant de la représentation schématique présentée en annexe 4.

1.4.3 Citer la famille d'additifs à laquelle appartient « stévia ».

1.4.4 Enumérer trois autres familles d'additifs.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : E1 – 2 ^{ème} partie sciences appliquées (40 points)	Code : 1306 BP TS	Page : 5/11

PARTIE 2 : HYGIENE (12 points)

2.1 Pour garantir la sécurité des consommateurs, depuis le 1^{er} janvier 2006, le paquet hygiène a été mis en place. Afin de faciliter la lecture des six textes de loi qui le constituent, les professionnels ont rédigé des GBPH. Ces documents, validés par la Direction Départementale de la Protection des Populations (à laquelle appartient la D.S.V) permettent la mise en place de la démarche H.A.C.C.P. dans les entreprises.

2.1.1. Traduire en toutes lettres le sigle HACCP. (Traduction anglaise ou française)

2.1.2. Expliquer simplement le but de cette méthode.

2.2. Dans la fiche « bonne pratique de la crème pâtissière du GBPH » (annexe 5), il est conseillé de pasteuriser la crème pâtissière en la cuisant un minimum de 1 minute 30 dès ébullition.

2.2.1. Chiffrer la plage de température de pasteurisation.

2.2.2. Expliquer ses effets sur les micro-organismes.

2.2.3. Proposer deux moyens d'autocontrôles permettant de s'assurer que la pasteurisation est suffisante.

2.3. La fiche OP4 « refroidissement rapide du GBPH » présentée en annexe 5 mentionne l'importance du refroidissement rapide, de l'utilisation d'une plaque propre (nettoyée et désinfectée) et de filmer au contact. Ces recommandations contribuent à la prévention des T.I.A.

2.3.1. Justifier par un argument chacune des trois consignes soulignées.

2.3.2. Proposer un moyen de prévention pour limiter les risques relatifs à l'utilisation de l'œuf frais.

2.3.3. Traduire en toutes lettres le sigle T.I.A.

2.3.4 Enumérer quatre symptômes d'une TIA.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : E1 – 2 ^{ème} partie sciences appliquées (40 points)	Code : 1306 BP TS	Page : 6/11

PARTIE 3 : ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL (13,5 points)

3.1. Pour la cuisson de la crème pâtissière, vous utilisez des brûleurs atmosphériques.

3.1.1. Nommer un combustible gazeux utilisé en milieu professionnel.

3.1.2. Nommer le comburant utilisé par le brûleur atmosphérique.

3.1.3. Préciser la condition d'une bonne combustion. Indiquer les moyens de l'obtenir au niveau du brûleur (une réponse attendue) et au niveau du local (une réponse attendue).

3.1.4 Indiquer deux signes visuels d'une combustion incomplète.

3.1.5. Préciser le gaz formé lors d'une combustion incomplète.

3.2. Dans votre métier, le nettoyage et la désinfection sont une étape clé dans les processus de fabrication. Cette étape incontournable garantit la qualité sanitaire des productions mises en vente et participe à la réduction des risques d'intoxications alimentaires chez vos clients. Vous devez mener cette étape avec rigueur, en commençant par un bon nettoyage. Il va permettre d'éliminer toutes les salissures visibles et préparer la surface, qui doit être « propre » au moment de la mise en œuvre de la désinfection. Lorsque l'on nettoie une surface, on a l'habitude de dire que cela doit être fait avec TACT. Ce sigle permet de mémoriser les quatre facteurs d'efficacité d'un bon nettoyage (cercle de Sinner). Une fois le nettoyage effectué il est important de réaliser un rinçage. La désinfection terminée, il n'est pas obligatoire de procéder à un rinçage. En effet, certains produits ont une action rémanente, qui dure un certain temps après application du produit. Pour connaître la conduite à tenir lors de l'utilisation de ces produits d'entretien, il est donc primordial de lire l'étiquette qui fournit des consignes d'utilisation et des précautions d'emploi.

3.2.1. Définir le terme « nettoyage ».

3.2.2. Le nettoyage des salissures grasses passe par l'utilisation d'un détergent contenant des molécules tensioactives. Préciser la particularité que présentent les deux pôles de cette molécule.

3.2.3. En déduire son mode d'action sur les salissures grasses.

3.2.4. Nommer les quatre facteurs d'efficacité d'un bon nettoyage.

3.3. Actisène (annexe 6) est le produit que vous utilisez dans l'entreprise.

3.3.1. Préciser à quelle famille de produit appartient Actisène C300.

3.3.2. Citer deux consignes d'utilisation et justifier.

3.3.3. Indiquer la signification du pictogramme de l'étiquette d'Actisène.

3.3.4. Préciser une précaution d'emploi relative à ce pictogramme.

3.3.5. Justifier chacune des étapes suivantes présentées dans le plan de nettoyage proposé en annexe 6 : « prélavage – laisser agir 5 minutes – brosser – rincer ».

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : E1 – 2 ^{ème} partie sciences appliquées (40 points)	Code : 1306 BP TS	Page : 7/11

Source: <http://www.citylocalnews.com/avignon>



Chaque Français consomme en moyenne 8,5 g de sel par jour au lieu de 2 g. Le Vaucluse a donc été retenu comme département pilote pour mettre en place une réduction du sel dans le pain.

"Diminuer la quantité de sel est une initiative fondamentale" assure le Docteur François Fisch, nutritionniste et biologiste, venu à la Pause gourmande, place des Châtaignes à Avignon ce mercredi à la demande du Groupement professionnel des artisans boulangers pâtisseries de Vaucluse. Le département (comme l'Aisne, la Loire-Atlantique et les Pyrénées-Atlantiques) a en effet été choisi par la Confédération nationale de la boulangerie française, pour mettre en place une action "Moins de sel dans le pain".

En effet, les Français consomment trop de sel. Alors que les besoins physiologiques sont seulement de 2 g par jour et par personne, les Français en ingèrent en moyenne 8,5 g.

Le sel en chiffres :

- Le besoin physiologique de sel est de moins de **2 g** par jour par personne
- La quantité maximale recommandée par l'Organisation Mondiale de la Santé équivaut à **5 g** maximum par jour par personne
- **8,5g** correspond à la consommation moyenne des Français sachant que **25%** de la population en consomme davantage.

Une étude de l'Afssa (Agence Française de Sécurité Sanitaire des aliments) lancée en 2001 en a conclu la nécessité, entre autres, d'une diminution de 25% de sel dans le pain, aliment de base.

Passer de 25 à 18 g de sel par kilo de farine :

Comment réduire le taux de sel sans perdre du goût ? C'est un enjeu du programme national pour l'alimentation pour lequel la Confédération nationale de la boulangerie française a manifesté son intérêt. "L'idée est d'aller faire 150 visites auprès des boulangers de la région afin de les inciter à diminuer, progressivement bien sûr, la quantité de sel. L'objectif est que 80% des boulangers rencontrés s'engagent dans cette réduction du taux de sel" explique Yannick Mazette, président du Groupement des artisans boulangers de Vaucluse. Depuis fin mai, ils ont déjà visité une cinquantaine de boulangers. Passer des 25 g actuels à 18 g de sel par kilo de farine, sans faire perdre le bon goût du pain source de fibres c'est le but.

Le président explique tout simplement que la modification de certaines étapes de la fabrication du pain peut suffire à compenser une diminution du sel. Mais cela requiert un certain savoir-faire. "Nous engageons toute une profession", souligne-t-il. Tout semble se jouer sur la fermentation, plus longue, et le pétrissage, plus lent, du pain.

Un enjeu majeur pour la santé :

"Baisser la quantité de sel est majeur pour la santé", défend le Dr François Fisch, nutritionniste et biologiste. Certes le sel rehausse le goût mais un apport excessif de sel peut avoir des conséquences néfastes pour le corps. Il peut ainsi être la cause de "trois problèmes majeurs : l'hypertension, les accidents cardiovasculaires et les accidents vasculaires cérébraux", indique le nutritionniste, L'ostéoporose, le cancer de l'estomac (pour les gros consommateurs.)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : E1 – 2 ^{ème} partie sciences appliquées (40 points)	Code : 1306 BP TS	Page : 8/11

extrait: <http://www.boulangerie.net/forums/bnweb/sante.php>



Au Symposium Pain et Santé du 8 novembre 1996, les médecins, études comportementales et nutritionnelles à l'appui, ont affirmé:

"Le pain est un produit aux qualités exceptionnelles..."

"Dans cet ensemble d'aliments qui nous est offert par la technologie, le pain est resté un aliment sain et savoureux, en grande partie conforme aux exigences actuelles de l'équilibre alimentaire..."

"L'alimentation actuelle, trop riche en lipides, trop riche en sucres simples et **pauvre** en glucides complexes et en fibres favorise la survenue de maladies dites de civilisation: athérosclérose, obésité, etc. Le Pain pauvre en lipides, riche en glucides d'absorption lente et **riche** en fibres quand il est complet apparaît comme un aliment indispensable pour corriger en partie les erreurs de l'alimentation moderne." (Professeur Philippe PASSA, Chef de service Médecine Diabète, Nutrition, Endocrinologie de l'Hôpital Saint Louis (Paris))

- "Le pain est un élément de régulation du transit intestinal..."

- "Le nouveau discours médical sur le pain s'inscrit en faux contre un certain nombre d'idées reçues.

Toutes les études faites notamment par l'INSERM sur des moyennes de consommation alimentaire depuis le début du siècle montrent bien la diminution énergétique provenant de la baisse de consommation du pain donnant une élévation du pourcentage de l'énergie apporté par les lipides..."

Les points forts du pain riche en fibres:

Un petit-déjeuner, à base de pain, génère pour les enfants une satiété plus longue (dégradation des molécules constituant l'amidon de pain au fur et à mesure des besoins de la journée contrairement à l'amidon des céréales - pétales, blé soufflé - qui, par le traitement subi, est déjà prédigéré), une meilleure répartition de la ration énergétique, une bonne humeur et une vigilance soutenue.

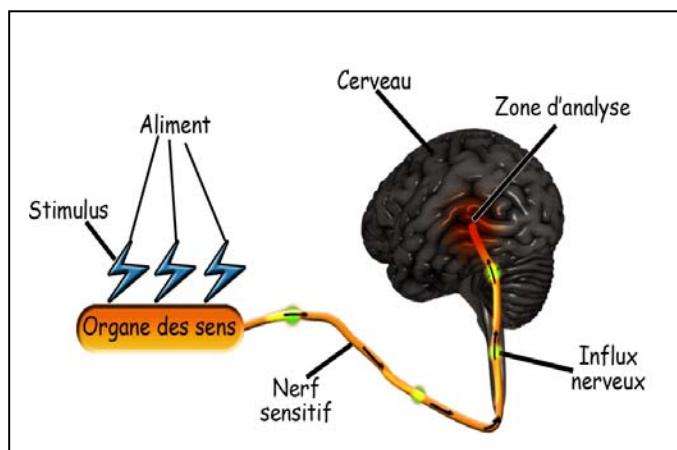
Autre point fort du pain, le grignotage qui constitue aujourd'hui la principale erreur alimentaire des pays riches comme certains pays européens, le pain représente dans le cadre d'un repas complet un apport d'énergie de longue durée sans apport excessif de lipides. Cela permet aussi d'éviter la consommation de sucreries, de barres chocolatées ou autres sodas responsables de nombreux cas de surcharge pondérale ou d'obésité. D'après les apports nutritionnels conseillés pour la population française, œuvre du C.N.R.S. - C.N.E.R.N.A. sous la direction de Messieurs DUPIN - ABRAHAM - GIAGHETTI, il est recommandé quotidiennement l'apport pour (baguette de 350g cuite):

- enfant de 2 à 6 ans : entre 60 g et 90 g de pain (1/4 baguette)
- enfant de 7 à 12 ans : entre 100 g et 130 g de pain (un peu plus d'1/3 baguette)
- adolescentes : pas moins de 150 g. (environ 1/2 d'une baguette)
- adolescents : pas moins de 200 g. (soit environ 3/4 d'une baguette)
- femmes adultes, pas moins de 150 g. (environ 1/2 d'une baguette)
- hommes adultes, pas moins de 200 g. (soit environ 3/4 d'une baguette)

Par ailleurs, la quantité est à répartir sur les 4 repas pour bénéficier de toute la quintessence du bienfait du pain, notamment sa teneur en amidon. Ces données moyennes sont à réajuster suivant la corpulence et l'activité physique.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : E1 – 2 ^{ème} partie sciences appliquées (40 points)	Code : 1306 BP TS	Page : 9/11

ANNEXE 4 ALIMENTATION



Document de l'auteur

ANNEXE 5 HYGIENE (fiche OP4 – GBPH)

CCP	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
1 Milieu de travail	<i>Zone du local</i> : contamination par les déplacements d'air (fenêtres ouvertes...). <i>Plan de travail</i> : contamination des produits par les souillures (autres produits, épluchures, emballages, air, éclaboussures...) <i>Ustensiles et machines</i> : les principales contaminations surviennent lors de l'assemblage et de la conservation. <i>Hygiène corporelle</i> : contamination lors du transvasement de la crème après cuisson pour son refroidissement et de son utilisation ultérieure	Après la cuisson, effectuer les manipulations de la crème pâtissière à un emplacement distinct, bien protégé. Nettoyer et désinfecter soigneusement le plan de travail avant d'y apporter les produits et le matériel. Nettoyer et désinfecter (fiche OP10 c). Entretien le matériel. Réserver cette fabrication à un manipulateur en bonne santé, à la tenue vestimentaire propre et à l'hygiène satisfaisante (se laver les mains avant manipulation). (fiche OP10d).	  
2 Cuisson	Pasteurisation insuffisante (temps ou température insuffisants).	Maintenir la masse totale à l'ébullition pendant 1 minute 30 minimum.	 
3 Refroidissement	Recontamination après cuisson. Multiplication due à un refroidissement trop lent.	Après cuisson, manipuler impérativement la crème pâtissière dans des conditions de travail maîtrisées, c'est-à-dire en respectant tous les points des fiches : <i>Locaux</i>, <i>Plan de travail</i>, <i>Ustensiles et matériels</i>, <i>Hygiène corporelle</i>. (= CCP 1: milieu de travail). Refroidir rapidement (fiche OP4).	
4 Conservation	Contamination croisée au stockage. Mauvais fonctionnement des appareils de froid.	Assurer une protection de la crème par filmage sur le produit. Contrôler les cycles de dégivrage (entretien du matériel, fiche OP10c, voir notice d'utilisation du matériel).	
5 Utilisation directe	Multiplication : séjour prolongé à température ambiante non filmé (plus de 4 - 5 heures). Contamination : si le produit est non couvert. Utilisation d'un ustensile mal désinfecté (corne, poche...).	Remiser immédiatement après utilisation au froid positif la quantité restante (+4°C). Filmer systématiquement la crème pâtissière en cours d'utilisation. N'utiliser que du matériel nettoyé et désinfecté (fiche OP10c). Les gâteaux à base de crème pâtissière confectionnée selon les pratiques décrites dans cette fiche, peuvent être commercialisés dans les 4 jours suivant la fabrication de cette base (fiche OP8).	 

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : E1 – 2 ^{ème} partie sciences appliquées (40 points)	Code : 1306 BP TS	Page : 10/11

ACTISENE C300

Détergent dégraissant désinfectant en milieu alimentaire

Actisène C300 peut s'utiliser manuellement en centrale de désinfection, en canon à mousse ou en nettoyeur haute pression.

En utilisation courante : diluer actisène C300 à 1%

Laisser agir au moins 5 minutes pour un traitement bactéricide et 15 minutes pour un traitement fongicide.

Rincer soigneusement à l'eau potable.

En cas de salissures plus importantes : augmenter le dosage

Composition : ammonium, tensioactifs non ioniques, agents alcalins, agents séquestrants

L'activité microbienne d'Actisène C300 a été démontrée selon les normes AFNOR suivantes :

- Bactéricide (EN1040 et NF T 72-151)
- Fongicide (NF T 72-201)
- Actif sur *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enterica* et *Escherichia coli*

Précautions :

- Produit à usage professionnel
- A n'utiliser que dilué dans l'eau
- Ne mélanger à aucun produit
- Porter un vêtement approprié, des gants
- Ne pas utiliser sur les métaux et alliages légers.



PLAN DE NETTOYAGE LABORATOIRE FEUILLE N°1									
Quoi	Produit/Matériel	Quand	Comment						Qui
Sol Protocole N°1	Détergent Désinfectant Eau chaude Balai-brosse Raclette	En fin de journée	 Prélever / Eliminer les déchets	 Pulvériser	 Laisser agir 5 min	 Brosser	 Rincer	 Racler et laisser sécher	

Document de l'auteur

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : E1 – 2 ^{ème} partie sciences appliquées (40 points)	Code : 1306 BP TS	Page : 11/11