

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 <input type="text"/>
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 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

« L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé. ».

1^{ère} partie	
Sciences appliquées à la nutrition	/ 31 POINTS
2^{ème} partie	
Sciences appliquées à l'hygiène	/ 29 POINTS
TOTAL	/ 60 POINTS

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

Session :	2023	Code :	2306-MC3 ET ET2
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	4
		Page :	1/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes salarié du traiteur « Gourmet ». Votre entreprise est chargée de fournir l'école du village en repas sur le temps du midi. Voici le menu que l'on vous demande de préparer pour aujourd'hui :

- **Macédoine de légumes**
- **Poulet basquaise ou steak quinoa et boulgour**
- **Pâtes**
- **Fromage à la coupe**
- **Fraises sur un coulis sucré**
- **Pain farine bio**
- **Eau**

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4 Page : 2/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Nutrition

1.1. Analyser le menu et compléter le tableau suivant.

Plat	Aliment	Groupe alimentaire	Constituant alimentaire caractéristique	Rôle dans l'organisme
Macédoine	Carotte	Fruits et Légumes	Fibres	Favorise le transit intestinal
Poulet basquaise	Poulet	-	-	-
	Huile d'olive	-	-	Énergétique ou thermorégulation
Pâtes		-	-	-
Fromage		-	-	-
Coulis sucré		Produits sucrés	-	Energétique
Pain		-	Glucides complexes	Energétique
Eau		-	-	-

1.2. Indiquer si l'équilibre alimentaire est respecté dans le menu proposé et justifier.

.....

.....

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page : 3/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Voici la composition nutritionnelle (pour 100 g) d'un steak de quinoa et boulgour :

- Glucides : 27 g
- Protides : 5,9 g
- Lipides : 11 g
- Fibres : 5,1 g

Source : lanutrition.fr

Pour rappel : Apport énergétique par gramme :

- 1 g de glucides : 17 kJ
- 1 g de protides : 17 kJ
- 1 g de lipides : 38 kJ

1.3. Calculer la valeur énergétique de 100 g de steak quinoa et boulgour. Détailler les calculs.

.....

.....

.....

.....

Votre employeur pense que le steak de quinoa et boulgour est une équivalence alimentaire par rapport au poulet basquaise, par exemple pour les végétariens.

1.4. Définir le terme équivalence alimentaire.

.....

.....

1.5. Proposer un autre aliment, à destination d'un végétarien, pour remplacer le poulet basquaise.

.....

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4 Page : 4/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de la cuisson du poulet, vous constatez des modifications de l'aliment.

1.6. Classer les éléments suivants dans le tableau, en fonction de la cuisson du poulet.

Coagulation des protéines – Formation d'une croûte – Couleur blanche – Durcissement de la viande – Couleur brune – Réaction de Maillard

Cuisson	Réaction physico-chimique	Transformations de l'aliment
Poulet basquaise	-	- -
Poulet grillé	-	- -

Lors de la livraison d'un repas, vous constatez la présence de sauce ketchup dans la cantine. Sur place, on vous confirme que le ketchup est souvent utilisé par certains enfants, notamment avec les pâtes.

DOCUMENT 1 : Composition d'une sauce ketchup pour 100 g :

- Glucides : 23,2 g
- Protides : 1,2 g
- Lipides : 0,1 g

Source : <https://fr.openfoodfacts.org>

1.7. Analyser la composition de la sauce ketchup en indiquant sa particularité.

.....
.....

1.8. Citer les trois conséquences d'une consommation excessive de ketchup.

-
-
-

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4 Page : 5/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.9. Compléter le tableau les saveurs et les aliments.

Saveur	Aliment associé
-	Ketchup
Salée	-
-	Citron
Amère	-

2^{ème} partie : Hygiène

Votre employeur vous alerte sur le risque de biocontamination par la salmonelle lors de la production de votre menu. Il vous demande donc de bien cuire la viande.

2.1. Nommer la famille de micro-organisme à laquelle appartient la salmonelle.

.....

2.2. Citer la maladie pouvant être provoquée par l'ingestion de salmonelles.

.....

2.3. Définir l'expression « pouvoir pathogène ».

.....

2.4. Citer un aliment souvent vecteur de salmonelle.

.....

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page : 6/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le conseil municipal vous rappelle que l'ensemble du menu doit être livré en liaison froide. Votre employeur vous demande d'appliquer la procédure réglementaire.

2.5. Indiquer dans le tableau ci-dessous les températures et les durées réglementaires de refroidissement rapide et de stockage au froid positif.

Étapes	Températures réglementaires	Durée
Refroidissement rapide	De à
Stockage au froid positif

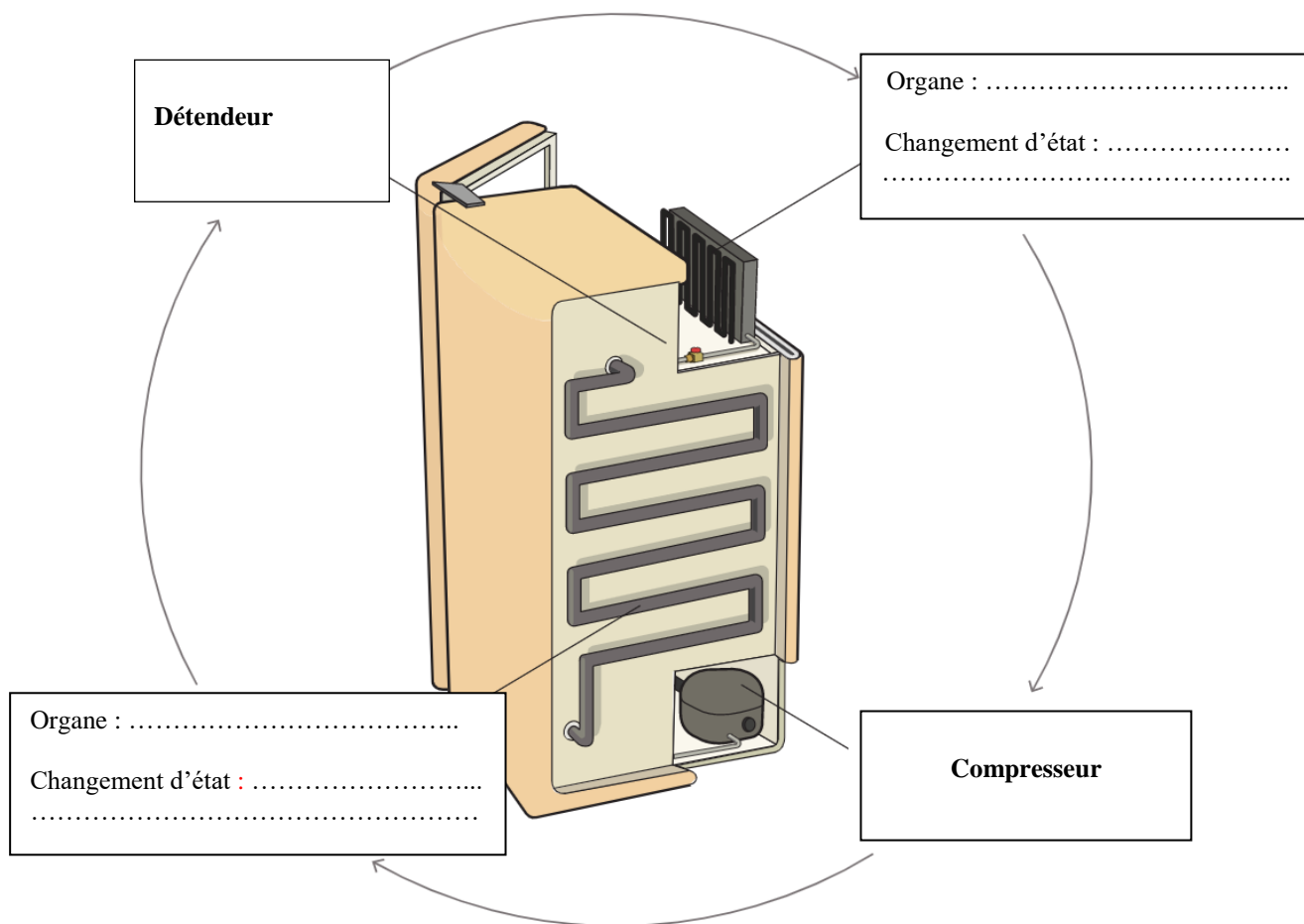
	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page : 7/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous utilisez une armoire frigorifique positive pour stocker le fromage à la coupe proposé au menu dans votre entreprise.

2.6. Légender le document 2, à l'aide des propositions suivantes.

Évaporateur – Condenseur – Gazeux à liquide – Liquide à gazeux



DOCUMENT 2 : Représentation schématique du fonctionnement d'une unité de réfrigération.

Source : Adapté de Wikipedia Commons.

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page : 8/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous utilisez le produit de bionettoyage suivant, pour l'entretien de l'armoire frigorifique positive :

Document 3 : SUPERCLEAN : Détergent Désinfectant

Contact alimentaire – Toutes surfaces
Dilution : 4% à 30°C minimum
Appliquer le produit
Laisser agir 10min pour un effet bactéricide et fongicide.
Frotter si nécessaire
Rincer à l'eau



Source : auteur du sujet

2.7. Relever sur le document 3 la notion permettant d'utiliser ce produit pour l'entretien de l'armoire frigorifique.

.....

2.8 Définir les termes suivants.

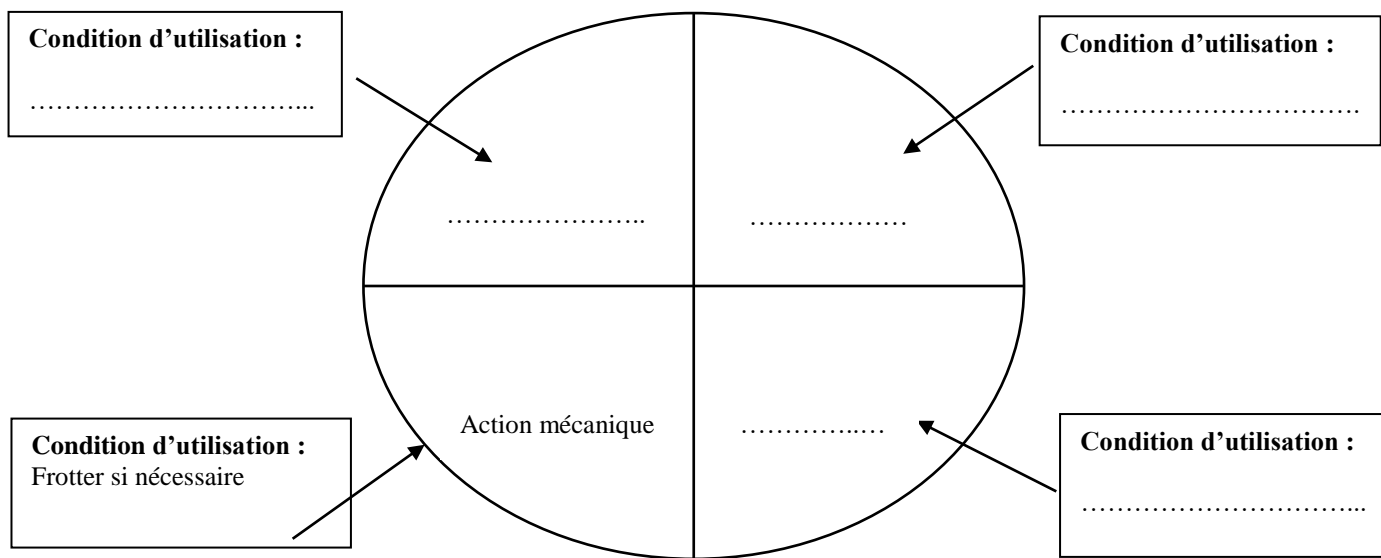
- Bactéricide :

- Fongicide :

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page : 9/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.9. Compléter le cercle de Sinner en indiquant les paramètres et les conditions d'utilisation du produit « SUPERCLEAN ».



2.10. Indiquer la signification des 2 pictogrammes figurant sur l'étiquette du produit SUPERCLEAN.



	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page : 10/10