

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 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
 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	/ 26 POINTS
2^{ème} partie Sciences appliquées à l'hygiène	/ 34 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 :	1/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Sciences appliquées à la nutrition (26 pts)

Vous travaillez chez un traiteur et vous devez préparer une commande.

1.1. Compléter le tableau suivant en indiquant les différents groupes d'aliments et les constituants alimentaires principaux.

Menu	Groupes d'aliments	Constituants alimentaires principaux
Terrine de saumon et merlu	-	-
Paupiettes de veau sauce tomate	- -	- protéines -
Pommes dauphines	- -	- -
Salade de fruits au sirop	- fruits légumes -	- -

1.2. Ce menu n'est pas équilibré. Justifier cette affirmation en indiquant le groupe d'aliment en excès et le groupe manquant.

Groupe en excès	-
Groupe manquant	-

A la demande des clients, vous préparez de plus en plus de plats végétaliens.

1.3. Définir un régime alimentaire végétalien.

.....
.....

	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 : 2/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1 :

Protéines végétales et animales : vers un nouvel équilibre

Comme le montrent les traditions culinaires du monde entier, il est possible de manger équilibré grâce aux légumineuses. (...)

Dans des régimes pauvres en viande, la consommation simultanée de céréales et de légumineuses permet d'apporter les acides aminés essentiels que notre organisme ne peut pas fabriquer lui-même.

De nombreux travaux de recherche montrent les bienfaits des légumineuses sur l'organisme. Riches en fibres, vitamines, minéraux et contenant de l'amidon à digestion lente, peu à peu, leurs atouts nutritionnels se dévoilent. Ainsi, la consommation régulière de légumineuses pourrait aider à prévenir les maladies cardiovasculaires et le diabète de type 2. (...)

La viande, le lait, les œufs gardent leur importance dans l'alimentation humaine. Les protéines animales restent plus facilement assimilables que les protéines végétales. De plus, viandes, œufs et produits laitiers apportent certains éléments, comme la vitamine B12 ou le fer, que l'on ne trouve pas, ou pas en quantité suffisante, dans les végétaux.



inra.fr/Grand-public/Alimentation-et-sante/Tous-les-dossiers/Legumineuses-retour-des-proteines-vegetales/Equilibre-proteines-vegetales-et-animales

1.4. Relever l'avantage des protéines animales sur les protéines végétales.

.....

.....

1.5. Indiquer deux catégories d'aliments que peuvent associer les personnes végétaliennes afin de garantir un apport protidique de qualité suffisante.

.....

1.6. Proposer deux préparations respectant cette association.

.....

.....

1.7. Citer deux raisons pouvant justifier l'adoption d'un régime végétalien.

.....

.....

	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 : 3/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de la dégustation d'un aliment, nos cinq sens interviennent. Les clients ont fait remonter plusieurs remarques.

1.8. Citer les cinq sens mis en jeu et les organes sensoriels correspondants, en les associant aux remarques des clients.

Remarques des clients	Cinq sens	Organes sensoriels
Odeur très prononcée de curry		
Belle couleur du plat		
Riz trop collant		
Aliment fade		
Plat bien croustillant		

2^{ème} partie : Sciences appliquées à l'hygiène (34 pts)

Lors de la préparation d'un steak tartare vous avez commis un certain nombre d'erreurs.

2.1. Citer les cinq composantes de la méthode des cinq M en les associant aux erreurs figurant dans le tableau.

Les erreurs commises	Cinq M
Stocker la viande de bœuf à 8 °C	M
Utiliser un hachoir sale	M
Oublier de se laver les mains	M
Travailler dans un laboratoire à 20 °C	M
Utiliser un œuf à la coquille fêlée	M

Le lendemain plusieurs clients se sont plaints de maux de ventre sévères, de diarrhées et de vomissements. Suite à une enquête les analyses des « steaks Tartare » ont montré une concentration élevée en salmonelles. Ces dernières sont aéro-anaérobies, mésophiles. Elles agissent sur les cellules intestinales selon un processus invasif mais aussi par libération d'une entérotoxine lorsqu'elles sont tuées. Ces clients ont été victimes d'une TIAC.

2.2. Donner la signification du sigle TIAC.

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 :	4/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Indiquer trois critères de reconnaissance d'une TIAC.

.....

.....

.....

2.4. Relever les trois symptômes de cette TIAC.

.....

.....

.....

2.5. Indiquer les caractéristiques du micro-organisme responsable de la TIAC.

Nom du micro-organisme	
Famille	
Type respiratoire	
Organe touché	
Pouvoir pathogène	
Aliment vecteur	

2.6. Justifier la dangerosité sanitaire des viandes hachées, en donnant un argument.

.....

.....

2.7. Proposer quatre mesures de prévention qui pourraient être mises en place pour éviter une contamination des steaks tartares.

.....

.....

.....

.....

	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 : 5/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour réaliser l'entretien du hachoir vous utilisez le produit dont l'étiquette figure sur la dernière page.

2.8. Citer deux raisons justifiant l'importance de lire l'étiquette d'un produit avant son utilisation.

-
-

2.9. Citer la catégorie à laquelle appartient ce produit.

.....

2.10. Relever sur l'étiquette la mention permettant l'utilisation de ce produit sur le hachoir.

.....

2.11. Définir les propriétés microbiologiques de ce produit.

- Bactéricide :
- Levuricide :

2.12. Relever quatre facteurs à respecter lors de l'utilisation de ce produit à la centrale d'hygiène.

-
-
-
-

2.13. Relever trois règles de sécurité à observer lors de l'utilisation de ce produit.

-
-
-

2.14. Votre responsable vous demande de ne pas diluer trop longtemps à l'avance ce produit. Justifier cette recommandation.

.....
.....

	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 : 6/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2 : Etiquette du produit utilisé pour le hachoir

AGROBAC +		PROP
DETERGENT DESINFECTANT DEGRAISSANT ALIMENTAIRE POUR SOLS, SURFACES ET MATERIELS		
Détergent désinfectant super-actif à fort pouvoir moussant, pour le nettoyage des matériels et locaux des industries agro-alimentaires.	Moins de 5% : agents de surface anioniques, agents de surface amphotères, désinfectants, conservateurs.	
Aspect liquide transparent jaune clair Odeur caractéristique Ph..... 13.5 +/- 0.5 Ph (2.5%) 11.5 +/- 0.5 Ph (5%)..... 12.8 +/- 0.5 Densité..... 1.080 +/- 0.010	Homologué par le Ministère de l'Agriculture n° 2070106 (1.5% P.O.A/P.O.V) : traitement bactéricide Produit conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (Arrêté du 8/11/1999)	
Bactéricide Levuricide	<u>Centrale d'hygiène :</u> Utiliser une solution diluée entre 1.5 et 7.5 % dans de l'eau à 20 ° C environ (soit 15 à 75 ml d'AGROBAC + par litre de solution) Laisser agir 5 à 15 min. Rincer à l'eau froide. <ul style="list-style-type: none"> Bien refermer le bidon après usage Ne pas mélanger avec des produits chlorés et/ou aldéhydiques 	
Le produit dilué se conserve 24 h au plus dans un flacon propre, fermé et identifié dans les conditions décrites dans la fiche de sécurité	DANGER. Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves. Porter des gants de protection/des vêtements de protection/ un équipement de protection des yeux et du visage. EN CAS D'INGESTION : rincer la bouche. NE PAS faire vomir. EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux) : enlever immédiatement les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau/se doucher. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Appeler immédiatement le CENTRE ANTIPOISON ou un médecin. Ne pas avaler. Ne pas mélanger avec d'autres produits. L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux. Se conserve 3 ans dans les conditions normales de stockage à température ambiante. Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.	
		
2 litres	CE	Lot N° 25401 UTILISER AVANT : 12/12/2023 GROUPE PROP – 6. sauaere de l'Onéra Louis Jouvet - 75008 PARIS – Tél. 0142650711

Source : auteur

	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 : 7/7