

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 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuves.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

1^{ère} partie Sciences appliquées à la nutrition	/ 28 POINTS
2^{ème} partie Sciences appliquées à l'hygiène	/ 32 POINTS
TOTAL	/ 60 POINTS

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

Session :	2023	Code :	2309-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 :	3
		Page :	1/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Sciences appliquées à la nutrition (28 points)

Vous travaillez pour le « Petit Cuisinier » un site traiteur en ligne qui propose des plats cuisinés équilibrés, riches en saveurs et livrés à domicile.

Ces plats préparés sous vide, individuels ou à partager sont à réchauffer à la maison ou au bureau et s'adaptent à l'ensemble des régimes alimentaires spécifiques.

Aujourd'hui votre chef vous confie la préparation d'un poulet basquaise pour quatre personnes, des cuisses de poulet mijotées dans un jus « tomate » garni d'oignons, de poivrons rouges et verts. Cette préparation rehaussée de piment d'Espelette sera accompagnée de riz pilaf, un riz fondant, cuisiné dans un beurre d'oignons.

1.1. Citer dans le tableau ci-dessous les groupes d'aliments, les principaux constituants alimentaires et leurs rôles dans l'organisme des aliments utilisés dans la préparation du poulet basquaise.

<u>Aliments</u>	<u>Groupes d'aliments</u>	<u>Constituants alimentaires</u>
Cuisse de poulet	-	-
Tomate, oignon, poivron	-	- - -
Beurre	-	- LIPIDES
Riz	-	-

	Session : 2023	Code : 2309-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 : 3	Page : 2/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2. Citer les deux groupes d'aliments manquants pour un repas équilibré.

-
-
-

1.3. Conseiller à votre client une entrée et un dessert à associer à ce plat pour respecter l'équilibre alimentaire.

- Entrée :
- Dessert :

1.4. A l'aide du **document 1**, relever les constituants alimentaires énergétiques.

Document 1 : Valeurs énergétiques et nutritionnelles du plat cuisiné moyenne pour 100g

Énergie	699 kJ
Lipides	12 g
Glucides	2,3 g
Fibres alimentaires	0,8 g
Protéines	12 g
Sel	0,50 g

<u>Rappel</u> : valeurs énergétiques	
1g de protéines	17kJ
1g de glucides	17 kJ
1 g de lipides	38 kJ

Source : <https://www.lepetitcuisinier.com/plats-cuisin>

-
-
-

Session :	2023	Code :	2309-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 :	3	Page :	3/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La valeur énergétique du poulet basquaise est de 699 kJ ou 167 kcal, pour une portion de 100g.

1.5. Réaliser et détailler le calcul de cette valeur énergétique en vous aidant du document 1.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Sur le site en ligne du traiteur « **Le petit cuisinier** » tous les plats proposés sont sublimés afin de mettre en avant leurs qualités organoleptiques et de donner « envie » au client de passer commande.

1.6. Définir la qualité organoleptique des aliments.

.....
.....

1.7. Citer les cinq organes et les sens correspondants permettant de connaître ces qualités organoleptiques, en complétant le tableau suivant.

<u>Organes</u>	<u>Sens</u>

	Session : 2023	Code : 2309-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 : 3	Page : 4/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées à l'hygiène (32 points)

« Dis-moi comment tu cuisines je te dirai qui tu es » !!!

Telle est la devise de ce site de traiteur en ligne. Chez « Le petit cuisinier » on ne plaisante pas avec l'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication. Les plats cuisinés servis en différé sont confectionnés dans le plus strict respect des normes sanitaires.

Durant la réalisation du poulet basquaise le chef vous observe et vérifie vos connaissances sur ces normes que certains ont parfois tendance à oublier !

2.1. Rappeler trois conditions qui favorisent le développement microbien.

-
-
-

2.2. Indiquer la température de conservation du poulet basquaise cuisiné sous vide.

.....

2.3. Préciser pourquoi il est important de le conserver à cette température.

.....
.....

Après avoir été cuisiné, le poulet basquaise va subir un refroidissement rapide.

2.4. Indiquer les critères réglementaires à respecter lors de ce refroidissement rapide, au niveau des températures et de la durée.

- Passer de °C à °C.
- En moins de

	Session : 2023	Code : 2309-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 : 3	Page : 5/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le poulet basquaise une fois préparé est mis sous vide. C'est une PCEA.

2.5. Définir le sigle PCEA

- P..... C..... É..... A.....

2.6. Proposer un appareil ou un équipement professionnel permettant de réaliser les différentes étapes de fabrication du poulet basquaise.

<u>Étapes de fabrication</u>	<u>Appareils</u>
Refroidissement rapide du poulet basquaise.	
Contrôle de la température du poulet basquaise.	
Conditionnement du poulet basquaise.	
Stockage entre 0 et +4°C du poulet basquaise.	

2.7. Préciser le type de liaison utilisée dans la conservation du poulet basquaise.

.....

« Avant stockage et distribution de votre préparation, le chef vous demande de l'étiqueter et de réaliser un échantillon témoin. »

2.8. Citer trois mentions à noter sur l'étiquette.

-
-
-

	Session : 2023	Code : 2309-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 : 3	Page : 6/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.9. Définir un échantillon témoin et donner son rôle.

- Définition :

- Rôle :

« Le chef vous félicite pour votre préparation, il tient également à vous complimenter sur la propreté de votre plan de travail et l'hygiène de vos mains »

2.10. Justifier l'importance du lavage des mains en cuisine.

	Session : 2023	Code : 2309-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 : 3	Page : 7/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.11. Citer les différentes étapes du lavage des mains, en complétant le tableau suivant.

Etape 1	Enlever les bijoux et montres.
Etape 2	
Etape 3	
Etape 4	Frotter environ 30 secondes.
Etape 5	
Etape 6	
Etape 7	Jeter dans la poubelle sans toucher avec les mains.

2.12. Justifier l'étape 4 du protocole de lavage des mains.

.....
.....

	Session : 2023	Code : 2309-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 : 3	Page : 8/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.13. Identifier les 4 éléments du poste de lavage des mains ci-dessous.



- Elément 1 :
- Elément 2 :
- Elément 3 :
- Elément 4 :

	Session : 2023	Code : 2309-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 : 3	Page : 9/9