

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 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.

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.

<b>1<sup>ère</sup> partie</b> <b>Sciences appliquées à la nutrition</b>	<b>/ 32 POINTS</b>
<b>2<sup>ème</sup> partie</b> <b>Sciences appliquées à l'hygiène</b>	<b>/ 28 POINTS</b>
<b>TOTAL</b>	<b>/ 60 POINTS</b>

<b>NOTE :</b>	<b>/ 20 POINTS</b>
---------------	--------------------

Session :	<b>2023</b>	Code :	<b>NC23SN-MC3 ET ET2</b>
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>		
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>
		Coefficient :	<b>4</b>
		Page :	<b>1/8</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1<sup>ère</sup> partie : Sciences appliquées à la nutrition

Durant la crise sanitaire liée à la COVID 19, le traiteur pour lequel vous travaillez, Monsieur LOUIS, a découvert une nouvelle clientèle. Il a donc décidé de développer sa carte.

### Menu

#### Les Entrées

Salade composée à base de lentilles  
Tourte à la volaille et foie gras, petits légumes primeurs et mesclun  
Mille feuilles d'avocat et de chair de crabe, dés de tomates concassées

#### Plats

Gigot d'Agneau sur os cuit sept heures au vin rouge accompagné de pommes de terre sautées  
Filet de Lieu Noir sauce moutarde avec riz  
Choucroutes - Terre, Mer  
Paëlla

#### Fromages

Accompagnés de sa salade verte

#### Desserts

Tiramisu au café et biscuit cuillère  
Clafoutis à la griotte  
Brioche façon pain perdu à la pomme  
Crumble de pommes, poires et framboises

Un client a choisi le menu suivant :

- Tourte à la volaille et foie gras, petits légumes primeurs et mesclun
- Gigot d'Agneau sur os cuit sept heures au vin rouge accompagné de pommes de terre sautées
- Fromage, accompagné de sa salade verte
- Brioche façon pain perdu à la pomme

1.1. Indiquer si ce menu est équilibré ou non et justifier votre réponse.

.....

.....

1.2. Rappeler la règle de base à respecter pour un menu équilibré.

.....

.....

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>NC23SN-MC3 ET ET2</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>		
Type :	<b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>4</b> Page : <b>2/8</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour développer la carte, Monsieur LOUIS décide de proposer un « Veggie Burger ». En effet, la demande de préparations végétariennes a considérablement augmenté avec cette nouvelle clientèle.

1.3. Proposer trois aliments riches en protéines végétales pouvant être utilisés dans la confection du steak végétal.

- .....
- .....
- .....

1.4. Indiquer les groupes d'aliments, les constituants alimentaires et les rôles nutritionnels des aliments suivants en complétant le tableau ci-dessous.

Aliments	Groupes d'aliments	Constituants alimentaires principaux
Crabe	-	-
Tomates	-	- Eau - - -
Pommes de terre	-	-
Fromage	-	-
Lentilles	-	-Glucides complexes -

Session :	<b>2023</b>	Code :	<b>NC23SN-MC3 ET ET2</b>				
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>						
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>						
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>	Coefficient :	<b>4</b>	Page :	<b>3/8</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5. Définir la qualité organoleptique d'un aliment.

.....

.....

1.6. Identifier le sens, l'organe correspondant et une qualité organoleptique lors de l'analyse sensorielle du crumble de pommes, poires et framboises.

Sens	Organe	Qualité organoleptique
-	Les yeux	-
-	-	Saveur
Le toucher	-	-
-	Le nez	-
L'ouïe	-	-

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>NC23SN-MC3 ET ET2</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>4</b>	Page : <b>4/8</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> partie : Sciences appliquées à l'hygiène (33 points)

Ce matin, durant la réunion hebdomadaire, un cas d'intoxication alimentaire est évoqué. Monsieur LOUIS vous montre un article de journal évoquant un drame à Avignon.

### **Staphylocoques dorés et autres bactéries pathogènes : ne pas oublier l'essentiel**

Le décès dramatique d'un client quelques heures après avoir consommé un repas dans une enseigne de restauration rapide a remis sous le feu de l'actualité les conséquences gravissimes que peuvent avoir des manquements aux règles élémentaires d'hygiène. Des gestes simples mais incontournables permettent néanmoins d'éviter de prendre des risques. Piqûre de rappel.

Des bactéries retrouvées sur les salariés d'un restaurant, cela n'arrive pas qu'aux autres. Ce constat est rendu d'autant plus important depuis le décès d'un adolescent victime d'une intoxication alimentaire liée à l'absorption, quelques heures avant sa mort, d'un repas pris dans un établissement de la chaîne de restauration rapide Quick d'Avignon. L'affaire a fait grand bruit, et la conclusion du procureur de la République d'Avignon, après que des prélèvements ont été effectués, l'établit clairement : *“les résultats montrent la présence de staphylocoques dorés dans le liquide gastrique de l'adolescent ainsi que sur cinq employés du restaurant.”* Le procureur d'Avignon a annoncé l'ouverture d'une information judiciaire contre X pour homicide involontaire...

Il n'est d'ailleurs pas inutile de rappeler ce que souligne l'arrêté ministériel du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur : *“Les professionnels sont civilement et pénalement responsables des problèmes subis par leurs clients après avoir consommé des aliments achetés dans leur établissement. Tous les aliments vendus doivent être sains et non contaminés.”*

Source : d'après <https://www.lhotellerie-restauration.fr>

2.1. Nommer le micro-organisme responsable.

.....

2.2. Relever à quelle famille de micro-organismes il appartient.

.....

Le micro-organisme responsable du décès de l'adolescent est pathogène.

2.3 Définir le terme pathogène.

.....

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>NC23SN-MC3 ET ET2</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>		
Type :	<b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>4</b>   Page : <b>5/8</b>

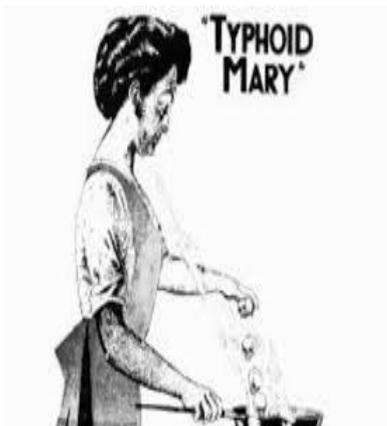
## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 Citer deux symptômes d'une intoxication alimentaire.

- .....
- .....

2.5. Souligner dans le texte précédent la responsabilité à laquelle est soumis le professionnel de la restauration, au niveau de l'hygiène alimentaire.

### Mary Typhoïde : une vie en quarantaine



Elle a passé 26 ans de sa vie en quarantaine sur une île près de New-York. Voici l'histoire de celle que l'on surnommait "**Mary Typhoïde**".

Été 1906 à Oyster Bay près de New York, **Mary Mallon** cuisine pour une famille riche lorsque la moitié des occupants de la villa tombe malade de la typhoïde. Une forte fièvre qui provoque céphalées, nausées et diarrhées et entraîne même la mort pour une personne sur dix.

Le père de famille engage un médecin, **George Sober**, afin de trouver le coupable de la contamination. Les soupçons se portent sur la cuisinière irlandaise, Mary Mallon. Pourquoi ? À cause de sa spécialité de crème glacée à la pêche, seule recette où les aliments n'étaient pas cuits.

Le médecin enquête alors rapidement et découvre que depuis 1900, dans toutes les riches maisons où elle a travaillé, des cas de fièvre typhoïde se sont déclarés. Mais Mary Mallon n'a jamais été malade, elle est ce que l'on appelle une "porteuse saine". La bactérie *Salmonella typhi* est en elle mais ne se déclare pas. Mais cela, ni elle ni les médecins ne le savent.

Le département de santé décide alors de la placer à l'isolement. Elle est installée au **Riverside Hospital sur North Brother Island**, une petite île au large de New York.

Source : d'après <https://www.franceculture.fr/histoire/mary-typhoide-une-vie-en-quarantaine>

2.6. Justifier en quoi « Mary Typhoïde » était un porteur sain.

- .....
- .....

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>NC23SN-MC3 ET ET2</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>		
Type :	<b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>4</b>   Page : <b>6/8</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.7. Indiquer si une visite médicale à l'embauche est utile ou pas dans le secteur de l'alimentation. Justifier votre réponse.

.....  
.....

Monsieur LOUIS vous rappelle l'importance du respect du protocole de lavage des mains.

2.8. Proposer quatre activités professionnelles nécessitant un lavage des mains.

Avant de :

- .....
- .....

Après avoir :

- .....
- .....

L'entreprise cherche un nouveau produit pour le lavage des mains. On lui propose un savon « bactéricide » et un savon « bactériostatique ».

2.9. Différencier l'action de ces deux produits.

- Savon bactéricide : .....
- .....
- Savon bactériostatique : .....
- .....

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>NC23SN-MC3 ET ET2</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>4</b>	Page : <b>7/8</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le cercle de Sinner rappelle les quatre paramètres du nettoyage.

2.10. Citer les paramètres du cercle de Sinner et indiquer les actions correspondantes lors du lavage des mains, en complétant le tableau ci-dessous.

Paramètres	Actions
-	Action bactéricide
-	-
-	-
Température	-

2.11. Énoncer le principe à respecter mis en place au sein du laboratoire, pour éviter les contaminations croisées et donner sa définition.

.....

.....

.....

Session :	<b>2023</b>	Code :	<b>NC23SN-MC3 ET ET2</b>				
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR</b>						
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</b>						
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>	Coefficient :	<b>4</b>	Page :	<b>8/8</b>