

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2013**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SCIENCES APPLIQUÉES

SUJET N° 4

1. Alimentation

En collectivité, les menus sont construits à partir d'un plan alimentaire établi sur deux semaines minimum selon le schéma suivant :

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Cuidités	Crudités	Féculent + produit laitier	Cuidités
Plat à base de boeuf	Poissons	Volaille	Plat à base d'oeuf
Cuidités	Féculent	Cuidités	Féculent
Produit laitier	Produit laitier : fromage		Produit laitier frais
Crudités	Cuidités	Crudités	Crudités

1. Définir un plan alimentaire.
2. Citer deux avantages du plan alimentaire en collectivité.
3. Etablir les menus du jeudi et du vendredi destinés à des enfants d'une école primaire, pour un mois de juin.

2. Hygiène

Dans les métiers de la restauration le dos est souvent soumis à des efforts importants et répétés qui peuvent provoquer des TMS.

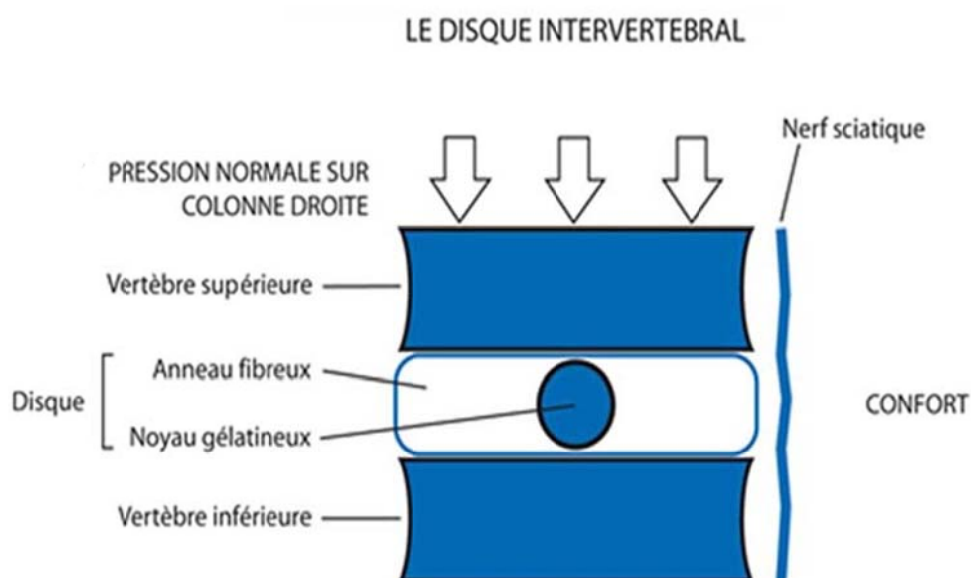
1. Définir l'abréviation T.M.S.
2. A l'aide du schéma proposé en annexe 1, citer deux rôles des disques intervertébraux.
3. Citer et décrire trois atteintes possibles de ces disques.

3. Equipements

Le propriétaire d'un restaurant envisage de remplacer son système de chauffage actuel par un chauffage au gaz.

1. Ecrire l'équation générale de la combustion.
2. Indiquer la condition indispensable à une combustion complète.
3. Dans le cas d'une combustion incomplète, il peut y avoir production de monoxyde de carbone. Indiquer les dangers de ce gaz pour les utilisateurs de ce chauffage en précisant le mode d'action du monoxyde de carbone.

ANNEXE 1



Source www.ergodynamie-vepi.fr

BAREME :

Exercice 1 : 5 points

Exercice 2 : 5 points

Exercice 3 : 5 points

+ 5 points pour l'expression et la précision du vocabulaire scientifique