

LE FLOCON DE NEIGE



SARL au capital de 34 700 €

RCS : PAU B 306 908 181

Nombre de salariés : 15

10 chambres

L'établissement est ouvert du

1^{er} décembre au 30 avril.

L'exercice comptable coïncide avec

l'année civile.

Régime du réel normal pour la T.V.A.

L'hôtel-restaurant « Le Flocon de Neige » est idéalement situé au pied des Pyrénées, dans une nature authentique et paisible, à proximité de Pau et de Lourdes. C'est un établissement familial et chaleureux, réputé pour son attrait touristique et ses spécialités culinaires. Le chef propose une cuisine de pays mettant les producteurs locaux à l'honneur.

Vous arrivez en tant que maître d'hôtel deux semaines avant l'ouverture de l'établissement prévue le 1^{er} décembre 2023.

À ce titre, madame Agile, propriétaire de l'établissement et responsable de salle compte s'appuyer sur vos compétences pour préparer au mieux la saison, et l'aider à former le personnel de salle, qui doit rejoindre l'établissement d'ici deux semaines.

| Dossier n° | Thème | Barème |
|----------------------|---|------------------|
| ① | Équilibre alimentaire et influence sur la santé | 14 points |
| ② | Hygiène des méthodes et sécurité alimentaire | 13 points |
| ③ | Entretien de l'office | 13 points |
| Total général | | 40 points |

Vous apporterez une attention particulière au soin et à la rédaction de vos réponses.

| | | | |
|--|--------------|--|------------------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION | | E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées | |
| Repère : 2309-CSR SA 12 – 3 | SUJET | Session : 2023 | Page 2/16 |

Dossier 1 : ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE ET INFLUENCE SUR LA SANTÉ

↻ Situation professionnelle

Le restaurant propose une carte avec des plats de la région. Vous conseillez régulièrement les clients au sujet de la qualité nutritionnelle. L'un d'eux sollicite votre avis sur l'équilibre de son menu.

↻ À partir du **DOCUMENT 1**, et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 1**.

Dossier 2 : HYGIÈNE DES MÉTHODES ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

↻ Situation professionnelle

Madame Agile est soucieuse de respecter les protocoles d'hygiène du PMS au sein de son restaurant. Elle a mis en place un classeur d'archivage que vous avez alimenté quotidiennement pour assurer la traçabilité des produits. Elle effectue régulièrement des contrôles en faisant appel à un laboratoire d'analyses.

↻ À partir des **DOCUMENTS 2, 3, 4** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 2**.

Dossier 3 : ENTRETIEN DE L'OFFICE

↻ Situation professionnelle

À la fin du service, vous devez réaliser les tâches d'entretien de l'office. Vous disposez pour cela d'un nouveau produit et votre directrice vous associe à l'écriture du protocole de nettoyage et désinfection.

↻ À partir du **DOCUMENT 5** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 3**.

DOCUMENT 1

**Le chef du restaurant
« Le Flocon de Neige » vous propose
à la carte :**

Nos entrées

- + Foie Gras de canard
- + Mille-feuille de pommes et boudin, jus au cidre
- + Jambon cru des Pyrénées
- + Salade d'endives, fromage de brebis et noix
- + Fondant pomme et chèvre frais à la crème de thym

Nos plats du jour

- + Pièce de bœuf du boucher (Blason Prestige) – Pommes de terre Duchesse/Tomates confites
- + Truite et son riz sauvage, accompagnés d'une salade de mâche
- + Carré d'agneau aux 3 légumes confits (Tomates, poivrons, aubergines)
- + Médaillon de veau et sa poêlée de champignons
- + Côte de porc à la crème d'ail, purée de carottes maison

Nos desserts

- + Clafoutis aux cerises
- + Fromage blanc et son coulis de myrtilles des Pyrénées
- + Crêpe Suzette au miel de montagne
- + Assiette de fromages de la région

Document proposé par l'auteur du sujet

| | | | |
|--|--------------|--|------------------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION | | E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées | |
| Repère : 2309-CSR SA 12 – 3 | SUJET | Session : 2023 | Page 4/16 |

DOCUMENT 2

Classeur d'archivage du PMS du restaurant « Le Flocon de Neige »

- Onglet n° 1 : GBPH Restaurateur
- Onglet n° 2 : Attestations d'aptitude médicale du personnel
- Onglet n° 3 : Formations du personnel
- Onglet n° 4 : Documents de réception des marchandises
- Onglet n° 5 : Relevé de températures
- Onglet n° 6 : Analyses microbiologiques
- Onglet n° 7 : Protocoles d'entretien
- Onglet n° 8 : Fiches de contrôle visuel du nettoyage
- Onglet n° 9 : Liste des produits d'entretien utilisés/fiches de données de sécurité des produits d'entretien
- Onglet n° 10 : Contrats de dératisation
- Onglet n° 11 : Contrats d'entretien du linge

Source : « Sciences Appliquées » Bac pro Cuisine/CSR - Editions BPI

| | | | |
|---|--------------|--|------------------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION | | E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées | |
| Repère : 2309-CSR SA 12 – 3 | SUJET | Session : 2023 | Page 5/16 |

DOCUMENT 3

Analyse microbiologique du clafoutis aux cerises

LABO CONSEIL

12 place de la République - 64000 PAU

Lieu de prélèvement : restaurant « Le Flocon de Neige » - Chambre froide +8°C

Nature : Clafoutis aux cerises

ÉCHANTILLON N° 54 03 04 5046

Date de fabrication : le 25/09/22

Date de prélèvement : le 25/09/22 à 12h00

| Germes recherchés | Limites | Résultats / g |
|---------------------------------------|---------|----------------|
| Flore totale aérobie mésophile / g | 300 000 | 510 000 |
| Coliformes totaux / g | 1 000 | 300 |
| Coliformes fécaux / g | 400 | 600 |
| Staphylococcus aureus / g | 7 | 9 |
| Anaérobies sulfitoréducteurs / g | 10 | Inférieur à 10 |
| Salmonella dans 25 grammes | Absence | Absence |

Source : Document proposé par l'auteur du sujet

DOCUMENT 4

Les micro-organismes recherchés dans une analyse microbiologique

| | |
|---|--|
| <p>Trois familles de micro-organismes sont généralement dénombrées dans un contrôle microbiologique</p> | <p>☞ Les micro-organismes aérobies à +30°C : c'est la flore aérobie totale, qui est constituée de l'ensemble des bactéries de l'aliment, à l'exception des anaérobies strictes. Un développement anormalement important de cette flore révèle qu'elle a trouvé des conditions autorisant une croissance rapide. C'est donc la mise en évidence d'une erreur de conservation de l'aliment analysé.</p> <p>☞ Les coliformes : ce sont les bactéries tests d'hygiène. Elles proviennent d'intestins humains ou animaux. Leur présence anormalement élevée révèle une contamination fécale de l'aliment. On distingue les coliformes totaux, qui proviennent d'une contamination pouvant être ancienne et indirecte, et les coliformes fécaux, plutôt apportés récemment par l'homme, lors d'une contamination fécale ou d'un mauvais nettoyage des fruits et légumes.</p> <p>☞ Les germes pathogènes : ce sont les bactéries tests de la salubrité de l'aliment. Leur présence excessive peut rendre dangereuse la consommation de l'aliment. Trois sont généralement recherchés : staphylococcus aureus provenant généralement d'un personnel souffrant d'une affection des voies respiratoires ou d'une coupure aux doigts, clostridium perfringens (il apparaît toujours sous la dénomination anaérobie sulfitoréducteur à +46°C), salmonella ou salmonelle.</p> |
|---|--|

*Source d'après : <https://www.lhotellerie-restauration.fr>
(consulté le 17.11.2022).*

| | | | | | |
|---|--|--------------|-----------------------|--|------------------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION | E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées | | | | |
| Repère : 2309-CSR SA 12 – 3 | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; padding: 5px;">SUJET</td> <td style="width: 50%; text-align: center; padding: 5px;">Session : 2023</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">Page 6/16</td> </tr> </table> | SUJET | Session : 2023 | | Page 6/16 |
| SUJET | Session : 2023 | | | | |
| | Page 6/16 | | | | |

Extrait « Fiche technique DDM ECO »

DDM ÉCO DÉTERGENT DÉSINFECTANT MOUSSANT

INDICATIONS

Nettoyage et désinfection des sols et surfaces, y compris celles pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires : murs, plans de travail, gros matériel, véhicules de transport alimentaire, chambres froides, etc.

COMPOSITION

Chlorure de didécyldiméthylammonium
(N° CAS 7173-51-5 : 35 mg/g), excipients.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES - MODE D'EMPLOI

Bactéricide en 10 min, 1 %, 20°C (EN 1040, EN 1276, EN 13697).

Fongicide en 10 min, 2 %, 20°C (EN 1275, EN 1650, EN 13697).

Homologué en traitement bactéricide à 1 % et fongicide à 2 % sous le N° 2060202

Rincer à l'eau potable après usage.



La centrale de nettoyage et de désinfection permet de doser et de distribuer automatiquement la solution de produit.

Dangereux - respectez les précautions d'emploi
(établies selon la Directive 99/45/CE et ses adaptations).
Utilisez des gants. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et
les informations concernant le produit. Stockage : entre +5°C et +35°C.
Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les
denrées alimentaires (Groupe 1-TP 2 & 4) - usage réservé aux professionnels.
Ne pas mélanger avec d'autres produits d'entretien.

Mentions d'avertissement : DANGER

Source, d'après : <https://www.produitsentretien.fr/fr/produit/ddm-eco-degraissant-desinfectant-moussant-anios-5-kg.php>
(consulté le 17.11.2022)

| | | | |
|--|--------------|--|------------------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION | | E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées | |
| Repère : 2309-CSR SA 12 – 3 | SUJET | Session : 2023 | Page 7/16 |

ANNEXE 1

Un client habituel, soucieux de son équilibre alimentaire, vous sollicite pour composer son menu. Ce client a choisi le menu suivant :

- Jambon cru des Pyrénées
- Médaillon de veau et sa poêlée de champignons
- Crêpe Suzette au miel de montagne

Il vous demande votre avis.

1.1 Identifier les principaux groupes d'aliments et les constituants alimentaires correspondant aux plats sélectionnés en complétant le tableau ci-dessous.

| Menu proposé | Groupes d'aliments | Constituants alimentaires |
|--|--------------------|---------------------------|
| Jambon cru des Pyrénées | - | - |
| Médaille de veau et sa poêlée de champignons | - - | - - |
| Crêpe Suzette au miel de montagne | - - | - - |

1.2 Indiquer à votre client s'il a fait un choix de menu équilibré. Justifier la réponse.

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 1 (suite)

1.3 Proposer une éventuelle rectification du menu à l'aide de la carte du **DOCUMENT 1**.

.....

.....

.....

1.4 Indiquer le rôle principal des constituants alimentaires contenus dans les préparations du menu. Pour cela, compléter le tableau ci-dessous.

| Constituant alimentaire | Rôle principal |
|-------------------------|----------------|
| Glucides | |
| Protides | |
| Lipides | |
| Fibres | |

1.5 Indiquer les pourcentages conseillés de la ration en constituants énergétiques pour une alimentation équilibrée.

| Glucides | Protides | Lipides |
|----------|----------|---------|
| | | |

1.6 Repérer, dans la carte du restaurant, un aliment riche en lipides d'origine animale.

.....

ANNEXE 1 (suite)

1.7 Indiquer deux conséquences sur la santé d'une alimentation trop riche en lipides d'origine animale.

-
-

Les glucides simples consommés en excès peuvent avoir des conséquences sur la santé.

1.8 À partir de vos connaissances et du **DOCUMENT 1**, compléter le tableau ci-dessous, en indiquant :

- deux sources alimentaires de ce constituant apparaissant dans un plat de la carte,
- deux conséquences possibles sur la santé en cas de consommation excessive.

| Constituant alimentaire | Sources alimentaires | Conséquences possibles sur la santé |
|-------------------------|--|--|
| Glucides simples | <ul style="list-style-type: none"> - - | <ul style="list-style-type: none"> - - |

À l'inverse, certains constituants alimentaires insuffisamment consommés peuvent provoquer des carences.

1.9 Nommer le constituant alimentaire en carence dans le cas d'une ostéoporose.

.....

1.10 Pour pallier cette carence, proposer, à l'aide du **DOCUMENT 1**, un plat adapté.

.....

ANNEXE 2

Dans le cadre du PMS, madame Agile dispose d'un classeur d'archivage organisé par onglets permettant de ranger les documents officiels de contrôle.

2.1 Indiquer la signification des sigles PMS et GBPH.

- PMS :
.....
- GBPH :
.....

2.2 À partir du **DOCUMENT 2**, identifier les trois onglets comportant des documents de traçabilité.

-
-
-

2.3 Indiquer le rôle de la traçabilité des produits alimentaires.

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

2.4 Indiquer l'importance de conserver les documents de traçabilité dans un classeur d'archivage.

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

2.5 Indiquer le nom, en toutes lettres, de l'organisme officiel de contrôle des établissements de restauration qui peut être amené à vérifier la traçabilité mise en œuvre.

.....
.....

ANNEXE 2 (suite)

Dans le cadre d'un autocontrôle, madame Agile a envoyé un échantillon du clafoutis aux cerises au laboratoire de Pau. Le résultat de l'analyse microbiologique est non conforme.

2.6 À partir des **DOCUMENTS 3 et 4** et de vos connaissances, vous complétez le tableau ci-dessous en indiquant :

- les deux germes responsables de la non-conformité en plus de la flore totale aérobie mésophile,
- deux mesures d'hygiène non maîtrisées justifiant la contamination,
- deux actions correctives possibles.

| Germes responsables | Mesures d'hygiène non maîtrisées | Actions correctives |
|--------------------------------|--|--|
| Flore totale aérobie mésophile | - Rupture de la chaîne du froid - Refroidissement rapide non conforme - Température de conservation de la chambre froide trop élevée | - Respect du protocole de refroidissement rapide - Conservation du clafoutis en chambre froide entre 0 et +4°C. |
| | - - | - - |
| | - - | - - |

2.7 Nommer le risque encouru si les clients consomment des aliments contenant des germes pathogènes.

.....
.....

2.8 Lister trois symptômes possibles suite à l'ingestion par un client du clafoutis aux cerises non conforme.

-
-
-

ANNEXE 3

À la fin du service, vous devez réaliser les tâches d'entretien de l'office.

À l'aide du **DOCUMENT 5** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions ci-dessous.

3.1 Compléter les informations du protocole de nettoyage et de désinfection des sols de l'office figurant dans le PMS de l'entreprise.

| PROTOCOLE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DES SOLS (OFFICE) AVEC LA CENTRALE DE LAVAGE | |
|--|---|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">PERSONNE RESPONSABLE</p> <p style="text-align: center;">Commis de restaurant</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">FRÉQUENCE</p> <p style="text-align: center;">En fin de service</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">PRODUITS À UTILISER – CATÉGORIE</p> <p style="text-align: center;">DDM ECO</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">MATÉRIEL À UTILISER</p> <p>- Centrale de lavage</p> <p>-</p> <p>-</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">TEMPS DE CONTACT</p> <p>-</p> </div> | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">MÉTHODE</p> <p>- Appliquer la solution à l'aide de la centrale de nettoyage et de désinfection, broser.</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">PRECAUTIONS D'EMPLOI</p> <p>-</p> <p>-</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">AUTOCONTRÔLES – CONTRÔLES</p> <p>Autocontrôle visuel effectué à la fin de chaque opération de nettoyage et de désinfection.</p> </div> |

ANNEXE 3 (suite)

3.2 Indiquer le type de produit d'entretien dont il s'agit et préciser son mode d'action.

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

3.3 Indiquer si ce produit peut être utilisé pour le bionettoyage des plans de travail de l'office. Justifier la réponse.

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

3.4 Indiquer les types de micro-organismes sur lesquels le produit DDM ECO est efficace.

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

3.5 Justifier le temps d'action préconisé par le fabricant du DDM ECO.

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

3.6 Proposer deux actions que le responsable du restaurant peut mettre en œuvre pour sensibiliser le personnel à l'importance du respect des protocoles de nettoyage-désinfection.

-
-

| | | | |
|---|--------------|--|-------------------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION | | E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées | |
| Repère : 2309-CSR SA 12 – 3 | SUJET | Session : 2023 | Page 15/16 |

ANNEXE 3 (suite)

3.7 Indiquer la signification des deux pictogrammes figurant sur les données de sécurité du produit DDM ECO.



.....

.....

3.8 Justifier la consigne de sécurité « Ne pas mélanger avec d'autres produits d'entretien ».

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

3.9 Nommer deux autres règles de sécurité à respecter concernant le stockage des produits d'entretien dans un restaurant.

-
-

3.10 Indiquer une conséquence d'un dosage inadapté d'un produit d'entretien dans chacun des cas ci-dessous.

- Dosage insuffisant :

.....

- Dosage excessif :

.....

| | | | |
|--|--------------|--|-------------------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION | | E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées | |
| Repère : 2309-CSR SA 12 – 3 | SUJET | Session : 2023 | Page 16/16 |