

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.

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	/ 31 POINTS
2^{ème} partie Sciences appliquées à l'hygiène	/ 29 POINTS
TOTAL	/ 60 POINTS

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

Session :	2020	Code :	2006-MC5 ET ET2
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	1/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Sciences appliquées à la nutrition (31 points)

Dans le cadre d'un anniversaire, le traiteur pour lequel vous travaillez vous a chargé de la confection du menu suivant :

- Velouté de carottes
- Pavé de saumon grillé accompagné de pommes de terre vapeur et de tagliatelles de courgettes
- Fromages du marché
- Macaron vanille et sa salade de fruits de saison (fraises, framboises, cerises)

1.1. Indiquer la règle pour réaliser un menu équilibré.

-

1.2. Compléter le tableau en indiquant les groupes d'aliments, les constituants alimentaires principaux et les rôles nutritionnels des aliments.

Ingrédients	Groupes alimentaires	Principaux constituants alimentaires	Rôle principal
Velouté de carotte	-	-	-
Pavé de saumon grillé	-	-	-
Pomme de terre vapeur	-	-	-
Fromage du marché	-	-	-
Macaron vanille	-	-	-

	Session : 2020	Code : 2006-MC5 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 2/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de la confection du velouté de carotte, vous vous rendez compte qu'il est trop liquide et vous décidez de l'épaissir.

1.3. Nommer la réaction physico-chimique qui va rendre le velouté plus épais, en précisant l'agent de liaison que vous allez utiliser.

- Nom de la réaction :
- Agent de liaison :

1.4. Citer deux groupes alimentaires à consommer en petites quantités chaque jour.

-
-

1.5. Citer trois conséquences sur la santé d'une surconsommation de ces deux groupes d'aliments.

-
-
-

1.6. La dégustation du macaron proposé au dessert du menu sollicite tous les sens.

Mettre en relation chaque sens à l'organe sensoriel correspondant et les propriétés organoleptiques dégagées.

Sens	Organes sensoriels	Propriétés organoleptiques
-	-langue	-
-	-	- Forme ronde -
-ouïe	-	-
-	-	-odeur agréable
-	-main (peau)	-

	Session : 2020	Code : 2006-MC5 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 3/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées à l'hygiène (29 points)

Lors de l'apéritif, les convives dégustent des petits canapés au foie gras. Plusieurs invités sont pris de vomissements violents quelques heures après, un enfant et une personne âgée sont hospitalisés d'urgence. L'analyse des canapés révèle la présence de toxines, produites par une bactérie, le staphylocoque doré, qui est à l'origine de l'intoxication alimentaire. Pour mettre en évidence la source de contamination, une enquête est menée auprès du traiteur : on découvre un employé porteur sain de staphylocoque. On peut conclure d'un non-respect des règles d'hygiène.

2.1. Donner la signification du sigle TIAC.

- T.....
- I.....
- A.....
- C.....

2.2. Relever le micro-organisme responsable.

-

2.3. Relever le principal symptôme de cette TIAC.

-

2.4. Nommer deux catégories de personnes sensibles aux TIAC.

-
-

2.5. Proposer trois mesures de prévention pour éviter une nouvelle contamination par ce micro-organisme.

-
-
-

	Session : 2020	Code : 2006-MC5 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3 Page : 4/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6. Pour le transport réfrigéré positif, toutes les préparations sont passées en cellule de refroidissement et conditionnées.

2.6.1. Citer trois informations nécessaires à apposer sur l'emballage.

-
-
-

2.6.2. Citer la température de stockage lors du transport réfrigéré positif.

-

2.6.3. Ce principe respecte le principe de la chaîne du froid. Définir la chaîne du froid.

-
-

	Session : 2020	Code : 2006-MC5 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 5/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.7. A la fin des préparations, vous devez réaliser l'entretien du laboratoire à l'aide du produit suivant.

Bacnet 7

Détergent désinfectant alimentaire.

C'est un nettoyant, désinfectant des surfaces alimentaires agréablement parfumé. Il peut s'utiliser pour les locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale.

Améliore l'hygiène des matériels lavés et évite la prolifération des micro-organismes dans les bains de lavage.

Bactéricide : NFT 72301 à 1%, EN 1040 à 0.25 % et EN 1276 sur Escherichia coli, Enterococcus hirae et Staphylococcus aureus à 0.5% en conditions de propreté et de saleté.

Fongicide : EN 1275 sur le Candida albicans.

Actif selon la norme EN 1040 sur Listeria monocytogenes et Salmonella enterica à 0.25 %.

Homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche n° 9800549 pour le traitement bactéricide à 1%.



Mode d'emploi

Nettoyage des sols et surfaces : Diluer de 0.5 à 1 %, étendre la solution, laisser agir au minimum 5 min, brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Désinfection (sur surface rincée ou nettoyée) : Diluer de 1 à 2%, étendre la solution, laisser agir au minimum 5 min, brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Nettoyage du matériel et des ustensiles : Remplir un bac d'eau chaude (40 à 50 °C). Verser à raison de 5g/l d'eau ou à l'aide de notre centrale de dosage CDM 2000. Eliminer les déchets les plus importants des pièces à nettoyer. Laisser tremper 5 à 10 min, brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire et laisser sécher par égouttage.

Précautions d'utilisation

Ne pas utiliser en association avec d'autres produits ou à une température supérieure à 50 °C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.

Stocker à l'abri du gel.

Port de gants recommandé en cas d'utilisation prolongée.

Eviter les projections oculaires et le contact prolongé avec l'épiderme.

Données techniques

Aspect : liquide limpide

pH à 1 % : 7,5

Densité : 0.99

Source : www.aspenvironnement.com (site consulté le 25/11/2019)

2.7.1. Souligner sur l'étiquette, les termes qui justifient de l'utilisation de ce produit en cuisine professionnelle.

-

	Session : 2020	Code : 2006-MC5 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 6/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.7.2. Relever les deux fonctions de ce produit et les définir.

Fonctions	Définitions

2.7.3. Quatre facteurs déterminent l'efficacité du nettoyage. A l'aide de vos connaissances sur le cercle de Sinner et de l'étiquette, lister les quatre facteurs d'efficacité (ou paramètres) pour réaliser l'opération d'entretien des plans de travail.

Facteurs d'efficacité	Informations de la fiche technique
T	
A.....	
C.....	
T.....	

Session :	2020	Code :	2006-MC5 ET ET2				
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR						
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène						
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient :	3	Page :	7/7