

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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
Note : <input type="text"/>		

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.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

« L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé. ».

1 ^{ère} partie Sciences appliquées à la nutrition	/ 30 POINTS
2 ^{ème} partie Sciences appliquées à l'hygiène	/ 30 POINTS
TOTAL	/ 60 POINTS

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

Session :	2021	Code :	2106-MC3 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 :	1/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Sciences appliquées à la nutrition (30 points)

Vous venez d'obtenir votre mention complémentaire et vous êtes embauché dans l'entreprise de Monsieur Dario.

Dans la boutique, un large choix de plats cuisinés est proposé : assortiments de salades, de terrines, de tartes, de plats chauds, de spécialités régionales mais aussi une grande variété de petits fours et de verrines ainsi que de nombreux desserts.

Pour la partie organisation de réception, l'entreprise propose sur réservation des prestations de qualité : lunches, cocktails, buffets froids et chauds.

En cette période très chargée, il vous demande de l'assister dans la réalisation d'une prestation pour un évènement familial.

Au menu :

- Un buffet de crudités accompagné de différentes sauces : vinaigrette moutardée, anchoïade et crème ciboulette.
- Une macaronade Sétoise (pâtes, paleron de bœuf, lard maigre de porc, tomates concassées, vin rouge)
- Un assortiment de fromages locaux.

	Session : 2021	Code : 2106-MC3 ET ET2		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLÉMENTAIRE 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 : 2/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1. Indiquer dans le tableau ci-dessous, le groupe alimentaire et les constituants alimentaires pour chaque élément proposé du menu.

ELEMENTS DU MENU	GROUPES ALIMENTAIRES	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES
Buffet de crudités	Pour les crudités : -	- - - -
Macaronade Sétoise	Pour les pâtes : - Pour le paleron de bœuf : -	- -
Assortiment de fromages	Pour les fromages : -	-

M. Dario vous consulte au sujet du dessert.

1.2. Proposer un dessert pour compléter ce menu de façon équilibrée.

-

Les crudités sont accompagnées de vinaigrette moutardée.

1.3. Cocher s'il s'agit d'une émulsion stable ou instable. Justifier la réponse.

Emulsion : Stable Instable

- Justification :

Session :	2021	Code :	2106-MC3 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 :	3/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Donner un exemple de sauce ayant les mêmes propriétés que la vinaigrette moutardée.

-

Certains légumes proposés crus sont sensibles à l'oxydation.

1.5. Indiquer deux précautions afin de limiter les conséquences de cette oxydation.

-
-

Lors de la réalisation de la macaronade, la viande est saisie. Vous remarquez des modifications de la viande.

1.6. Nommer la réaction responsable de ces modifications.

-

1.7. Préciser une modification observée lors de cette étape

-

1.8. Citer deux conditions favorables à ces modifications.

-
-

Vos sens sont activement stimulés lors de la cuisson de la macaronade, ce qui vous met en appétit.

1.9 Définir la sensation de faim.

-

.....

	Session : 2021	Code : 2106-MC3 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 : 4/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.10. Numéroté dans le tableau, les étapes de la perception des saveurs.

	La salive riche en saveurs stimule les papilles gustatives situées dans les bourgeons sensoriels de la langue
	La deuxième aire du goût dans le cerveau analyse les saveurs perçues, les identifie et les interprète.
	Au cours de la mastication, les substances gustatives se dissolvent dans la salive.
	Les nerfs du goût transmettent l'information au cerveau.
	La première aire du goût située dans le cerveau reçoit les messages et les mémorise.
	L'aliment source de saveurs (sucré, salé, acide ou amer) entre en bouche.

1.11. Enumérer trois facteurs modifiant la perception d'une préparation culinaire.

-
-
-

1.12. Proposer trois facteurs qui concourent à mettre en valeur vos préparations culinaires.

-
-
-

	Session : 2021	Code : 2106-MC3 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 : 5/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées à l'hygiène (30 points)

La saison estivale est bien entamée, les contrôles d'hygiène se font de manière plus importante. Voici les résultats du dernier contrôle effectué sur un lot de verrines « Ananas nougat ».

Résultats de contrôle microbiologique de verrines « Ananas nougat »

Paramètres recherchés	Unités	Critères	Résultats
Micro-organismes aérobies mésophiles 30°C	UFC/g	300 000	250 000
Coliformes fécaux	/g	1 000	2500
Escherichia coli	UFC/g	10	<10
Staphylocoques	/g	100	<10
Salmonelles	/25g	Absence	Absence

Conclusion : Résultat non satisfaisant

Document élaboré par l'auteur

2.1. Justifier la conclusion mentionnée dans les résultats d'analyses des verrines « Ananas Nougat ».

-

2.2. Indiquer une cause possible expliquant ces résultats et proposer une mesure corrective.

Cause	Mesure corrective

2.3. Indiquer deux autres origines de contamination impliquant le personnel.

-
-

Session :	2021	Code :	2106-MC3 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 :	6/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4. Définir le terme pathogène.

-

M. Dario en profite pour vous faire un rappel sur l'hygiène des mains.

2.5. Citer trois situations de travail pendant la préparation qui nécessitent de se laver les mains.

-
-
-

2.6. Nommer, en toute lettre, l'organisme susceptible d'effectuer un contrôle sanitaire dans l'établissement.

-

2.7. Citer deux documents que M. Dario doit présenter lors d'un contrôle sanitaire.

-
-

M. Dario vous demande d'assurer la réception d'une livraison contenant des légumes, dont de la mâche conditionnée sous atmosphère modifiée.

2.8. Définir les produits de 4^{ème} gamme.

-

2.9. Citer deux contrôles à effectuer à la réception de la mâche

-
-

	Session : 2021	Code : 2106-MC3 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 : 7/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.10. Préciser les conditions d'entreposage de la mâche réceptionnée.

- Lieu de stockage :
- Température de stockage :

Avant la préparation de la macaronnade, M. Dario vous informe qu'une quantité supplémentaire sera réalisée et destinée à la vente à emporter.

L'entreprise a opté depuis quelques semaines pour des bonnes pratiques environnementales respectueuses des principes du développement durable.

Pour cela, M. Dario doit choisir entre différents emballages.

Obligations applicables aux matériaux

Exigences particulières : matériaux actifs et intelligents

« Les matériaux et objets actifs destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont des matériaux et objets destinés à prolonger la durée de conservation ou à maintenir ou améliorer l'état de denrées alimentaires emballées. Ils sont conçus de façon à incorporer délibérément des constituants qui libèrent ou absorbent des substances dans les denrées alimentaires emballées ou dans l'environnement des denrées alimentaires. »

Extrait : <https://www.economie.gouv.fr>

2.11. Relever les deux objectifs de l'utilisation des matériaux destinés au contact alimentaire.

L'emballage doit :

-
-

M. Dario souhaite avoir votre avis sur les emballages susceptibles d'être utilisés tout en respectant les principes du développement durable.

2.12. Cocher l'emballage susceptible de répondre à cette exigence. Justifier la réponse.

- Des barquettes en plastique Des bocaux en verre consignés*
- Des bocaux en verre non consignés* Des barquettes en aluminium

(* Facturer provisoirement un emballage pour le rembourser quand il sera rapporté. Déf. Larousse).

Justification : (1 réponse attendue)

-

.....

	Session : 2021	Code : 2106-MC3 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 : 8/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La macaronade est préparée le matin et refroidie en cellule de refroidissement rapide en fin de cuisson.

2.13. Indiquer dans le cas de la macaronade refroidie le type de liaison. Préciser le couple temps/température du refroidissement rapide

- Type de liaison :
- Couple temps/température :

2.14. Préciser les conditions de remise en température de la macaronade servie lors de la prestation familiale. Justifier la réponse.

- La remise en température :
- Justification :

2.15. Indiquer si les Plats Cuisinés Élaborés à l'Avance ont une DLC ou une DDM.

Justifier votre réponse.

-

2.16. Indiquer la durée maximale de conservation de ce plat cuisiné à l'avance.

-

	Session : 2021	Code : 2106-MC3 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 : 9/9

