

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 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
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 l'hygiène	/ 32 POINTS
2^{ème} partie Sciences appliquées à la nutrition	/ 28 POINTS
TOTAL	/ 60 POINTS

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

Session :	2022	Code :	2206-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 :	1/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Sciences appliquées à l'hygiène

Votre entreprise partage son activité entre la vente de plats préparés et la production de repas événementiels.

Le comité d'entreprise d'une entreprise voisine souhaite proposer à la vente aux salariés des plats de fête qui seront livrés pour les fêtes de Noël. Il vous a passé commande de ces plats.

Vous préparez les plats pour le comité d'entreprise. La solution de plats surgelés a été retenue pour des raisons pratiques.

1.1. Énoncer deux intérêts de surgeler ces préparations.

-
-

1.2. Préciser la température de conservation de ces plats surgelés.

-

1.3. Les plats surgelés ont une durée de conservation qui peut être de plusieurs mois. Justifier cette conservation longue.

-

1.4. Pour la livraison vous devrez respecter la chaîne du froid.

1.4.1. Définir la chaîne du froid.

-

	Session : 2022	Code : 2206-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 : 2/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4.2. Indiquer deux moyens que vous allez utiliser pour livrer ces produits en respectant la chaîne du froid.

-
-

1.4.3. Donner un moyen de vérifier le respect de la chaîne du froid sur les produits livrés.

-

1.5. Les plats préparés seront livrés avec une notice présentant vos conseils pour la décongélation et la remise en température des préparations. Dans cette notice vous conseillez de décongeler les produits en les plaçant la veille au réfrigérateur à une température inférieure ou égale à +4°C.

1.5.1. Justifier ce choix de température.

-

1.5.2. Pour un professionnel, la remise en température des préparations décongelées doit être effectuée en respectant des températures et des durées précises. Compléter le tableau suivant :

Paramètres à respecter	Justification
Température initiale des produits :	
Température à atteindre :	
Durée de la remise en température :	

1.6. Vous avez utilisé de la viande hachée pour la réalisation d'une farce. La viande hachée est un produit à risque sanitaire élevé qui doit être préparée et utilisée dans des conditions d'hygiène strictes.

1.6.1. Justifier ce risque sanitaire élevé en indiquant deux facteurs favorisant le développement des micro-organismes dans la viande hachée.

-
-

	Session : 2022	Code : 2206-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 : 3/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1 :

Le hachage, comme le tranchage, fragilisent l'aliment. Les micro-organismes y trouvent un refuge idéal pour se multiplier. De la réception jusqu'à la consommation, des précautions doivent être prises. [...]



©

Thinkstock

- Si vous hachez la viande vous-même, utilisez de la viande de première fraîcheur.
- Celle-ci doit être hachée moins de deux heures avant la consommation et conservée au froid jusqu'à la cuisson. Hachez seulement les quantités dont vous avez besoin. L'excédent devra être jeté (et non congelé ou mis sous vide).
- Ne jamais introduire de déchets de parage ni de jus issu de la découpe de la viande dans la viande hachée.
- Utiliser pour le hachage des ustensiles en bon état et parfaitement propres.
- Les plans de travail doivent être également bien nettoyés et désinfectés.
- Ne pas oublier le lavage des mains aux différentes étapes de préparations.
- Le hachoir devra être minutieusement nettoyé et désinfecté après utilisation, puis mis à l'abri des contaminations (housse propre ou papier film par exemple).
- Si vous devez maintenir la viande au chaud après cuisson, restez au-dessus de 63 °C. Mais pour une meilleure qualité gustative, il vaut mieux cuire les steaks hachés à la minute. [...]

Romy Carrère et Laurence Le Bouquin

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/blogs-des-experts/hygiene/aliments-a-risques-la-viande-hachee.htm>

1.6.2. Relever dans le DOCUMENT 1 :

- Trois sources de contamination de la viande hachée lors de sa préparation.

-
-
-

- Trois précautions destinées à limiter la multiplication microbienne dans la viande hachée.

-
-
-

Session :	2022	Code :	2206-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 :	4/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.6.3. Indiquer la température de conservation de la viande hachée entre le hachage et l'utilisation.

-

1.7. Pour le lavage des mains vous utilisez le savon présenté dans le DOCUMENT 2.

DOCUMENT 2 : Extrait de la fiche technique du Savon doux haute fréquence Anios

Fiche Technique Savon Doux haute fréquence Anios



Lavage simple des mains, (niveaux de risque infectieux bas : réduire la flore transitoire) et toilette générale. Recommandé pour les peaux sensibles et usages répétés par ses propriétés surgraissantes et hydratantes.

Propriétés bactériologiques : Bactéricide et Fongicide vis à vis de contamination microbienne

Savon doux à la glycérine

Mode d'emploi : Se mouiller les mains (pas de bijoux, ni vernis), déposer une dose au creux de la main, se savonner pendant au moins 30 secondes, sans oublier le bout des doigts, les espaces interdigitaux et le haut des poignets. Rincer abondamment à l'eau de réseau. Sécher soigneusement par tamponnement à l'aide d'essuie mains à usage unique. Si nécessaire fermer le robinet sans toucher, à l'aide d'une autre serviette.

Dose : 2 ml.

Précaution d'emploi : Produit d'usage externe. Ne pas avaler. Voie cutanée exclusivement. Éviter le contact avec les yeux. Rincer immédiatement les yeux si le produit entre en contact avec ceux-ci. Stocker entre +5°C et + 35°C.

Dangereux- respectez les précautions d'emploi.

1.7.1. Relever les propriétés bactériologiques du savon et les définir dans le tableau suivant :

Propriété bactériologique	Définition

Session :	2022	Code :	2206-MC3 ET ET2				
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR						
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène						
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient :	3	Page :	5/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.7.2. Indiquer les facteurs d'efficacité concernant ce savon en complétant le tableau suivant.

Paramètres à respecter		Pour le savon doux Anios
Symbole	Signification	
T	Température	
A		
C		
T		

1.7.3. Justifier les deux recommandations soulignées dans le mode d'emploi du savon.

-
-

Session :	2022	Code :	2206-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 :	6/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées à la nutrition

Lors d'une réception organisée par une entreprise voisine vous proposez, parmi les entrées, du foie gras et des œufs pochés accompagnés d'une sauce hollandaise. Le foie gras a été cuit sous vide.

DOCUMENT 3 :

Les avantages de la cuisson sous vide

[...] La cuisson sous vide permet avant tout de maîtriser les cuissons à juste température. Dès que les différentes séquences de production sont bien maîtrisées, on peut les reproduire aussi souvent que l'on veut.



- La technique de la cuisson sous vide permet de valoriser les caractères organoleptiques des produits ; ceux-ci acquièrent en effet :
 - des couleurs régulières et reproductibles ;
 - des textures parfaitement maîtrisées, où se conjuguent agréablement tendreté et jutosité ;
 - des goûts (saveurs, odeurs et arômes) amplifiés, puisque rien ne s'échappe au cours de la cuisson ;
 - une aromatisation parfaitement répartie à cœur des produits. [...]

Bruno Goussault

<https://www.ihotellerie-restauration.fr/journal/recette/2018-04/Fiche-pratique-Les-avantages-de-la-cuisson-sous-vide.htm>

2.1. Justifier par deux arguments chacune des affirmations suivantes :

- La cuisson sous vide préserve la qualité sanitaire des aliments.

-
-

- La cuisson sous vide préserve la qualité nutritionnelle des aliments.

-
-

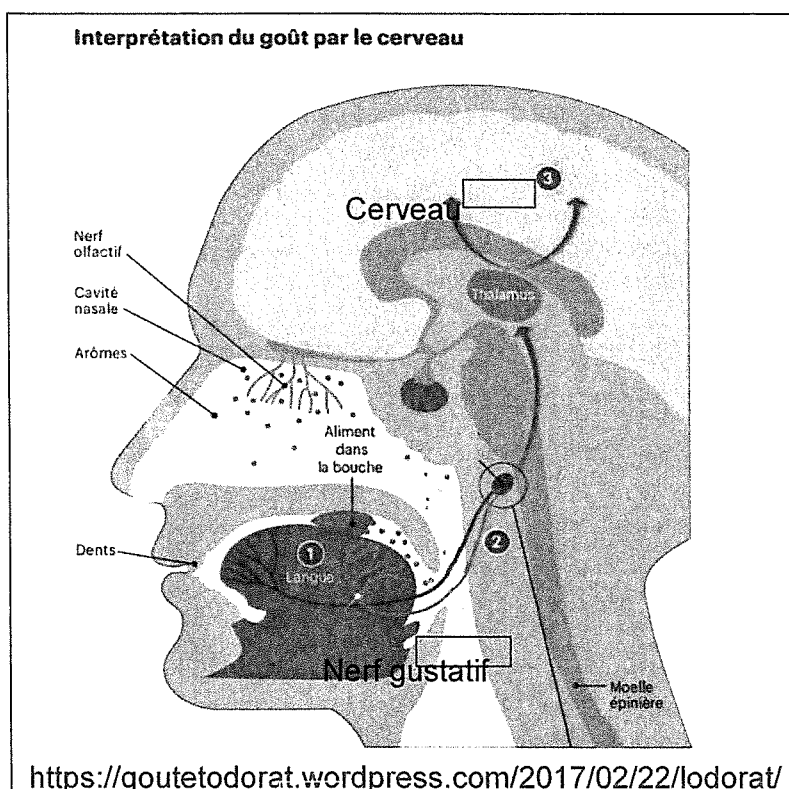
	Session : 2022	Code : 2206-MC3 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 7/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Relever dans le **DOCUMENT 3** les qualités organoleptiques des produits cuits sous vide et les reporter dans le tableau ci-dessous en face de l'organe qui les capte et associer le sens mis en jeu.

Organe	Propriété organoleptique	Sens mis en jeu
Nez		
Œil		
Bouche		
Langue et bouche		

DOCUMENT 4 :



2.3. A l'aide du **DOCUMENT 4**, expliquer comment les molécules du goût (molécules sapides) sont perçues.

-

Session :	2022	Code :	2206-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 :	8/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4. Citer trois éléments liés à l'individu qui peuvent perturber une perception sensorielle.

-
-
-

2.5. Lorsque vous réalisez la cuisson des œufs pochés, ils changent de consistance. Expliquer ce phénomène.

-
-

2.6. Expliquer l'intérêt d'ajouter du vinaigre dans l'eau de cuisson des œufs pochés.

-

2.7. Lors de la confection de la sauce hollandaise, vous mélangez le jaune d'œuf, le beurre et le jus de citron.

2.7.1. Nommer le mélange obtenu.

-

2.7.2. Nommer le constituant des jaunes d'œuf qui permet à ce mélange de se stabiliser.

-

2.7.3. Expliquer le rôle de ce constituant.

-
-

	Session : 2022	Code : 2206-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 : 9/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les œufs pochés sauce hollandaise seront servis avec des pointes d'asperge et des mouillettes de pain grillé.

2.8. Pour chacun des ingrédients, compléter le tableau suivant.

Ingrédients	Groupe d'aliments	Constituants principaux	Rôle dans l'organisme
Œufs			
Asperges			
Pain grillé			
Beurre			

2.9. Certaines personnes sont allergiques à l'œuf. Citer les aliments équivalents à l'œuf que vous pouvez proposer pour remplacer deux œufs, en précisant les quantités.

2 œufs =

-
-

	Session : 2022	Code : 2206-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 : 10/10