ACADÉMIES DE CRÉTEIL
PARIS - VERSAILLES
MAISON DES EXAMENS
Service Interacadémique des Examens & Concours

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2010

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SCIENCES APPLIQUÉES

SUJET N°3

Exercice 1 : ALIMENTATION

Une cuisine scolaire prépare ses menus selon un plan alimentaire et propose un buffet pour le petit déjeuner des adolescents internes.

1.1. Définir un plan alimentaire et indiquer deux intérêts de cette organisation.
1.2. Justifier l'importance du petit déjeuner dans l'alimentation quotidienne.
1.3. Donner la part du petit déjeuner dans la répartition énergétique journalière.
1.4. Proposer un petit déjeuner équilibré, justifier vos choix.
1.5. Indiquer l'apport nutritionnel conseillé en calcium par jour pour un adolescent.

Exercice 2 : HYGIÈNE

La cuisine applique un protocole de nettoyage-désinfection pour assurer l'hygiène des plans de travail. Pour cela, un produit « deux en un » détergent-désinfectant est utilisé.

2.1. Définir les termes désinfectant et détergent.
2.2. Citer les quatre facteurs d'efficacité d'un produit nettoyant.
2.3. Proposer un moyen permettant de vérifier l'efficacité des opérations d'entretien des plans de travail.

Exercice 3 : EQUIPEMENTS

La cuisine de l'établissement est équipée d'un adoucisseur d'eau.

3.1. Définir une eau dure.
3.2. Citer quatre inconvénients à l'utilisation d'une eau dure dans le secteur de l'hôtellerie restauration.
3.3. Avec l'aide des schémas en ***annexe 1***, expliquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau.

Barème :
Exercice 1 : 6 pts
Exercice 2 : 4 pts
Exercice 3 : 5 pts
Vocabulaire scientifique et technique : 3 points
Clarté de l'expression : 2 points

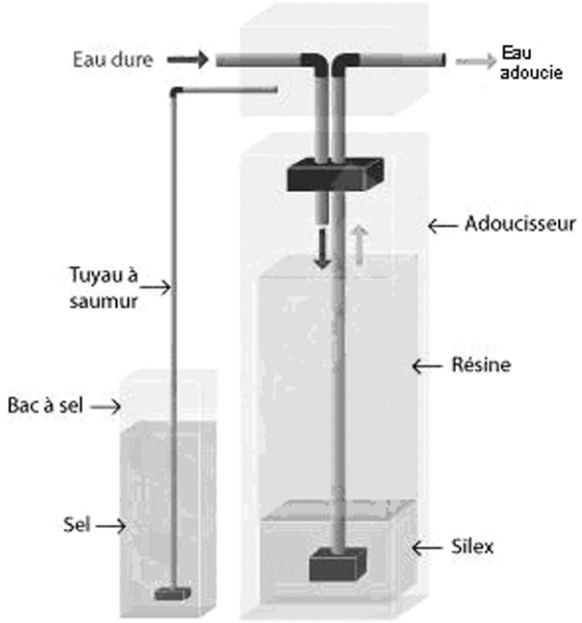

Schéma d'un adoucisseur d'eau

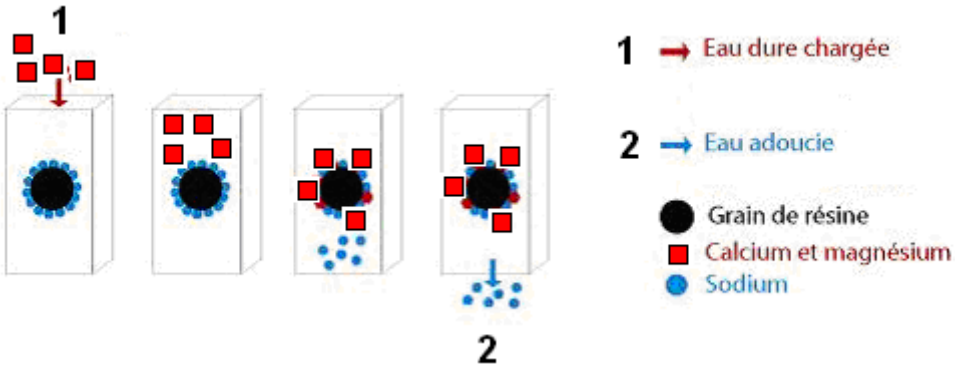

Schéma d’une résine d'adoucisseur d'eau

Source FT Média : Traitement-eau.ComprendreChoisir.com