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°1

Exercice 1 : ALIMENTATION

Une cuisine collective prépare chaque jour le repas du déjeuner à ses convives. Pour cela elle fonctionne avec un plan alimentaire.

1.1 Définir le « plan alimentaire ».

1.2 Citer trois avantages de cette organisation.

Pour le déjeuner de la journée du mardi, le menu suivant est proposé :

DEJEUNER	**Mardi**
Entrée	Salades de concombres
Plat	Steak haché
Garniture	Ratatouille
Fromage	Camembert
Dessert	Tarte aux pommes

1.3 Retrouver la structure du plan alimentaire ayant permis d'élaborer le menu du déjeuner du mardi.

1.4 Indiquer les caractéristiques nutritionnelles du groupe des crudités.

Exercice 2 : HYGIÈNE

2.1 Définir le rôle d'un détergent et celui d'un désinfectant.

2.2 Indiquer les 4 facteurs d'efficacité d'un produit détergent.

2.3 Indiquer 4 précautions à prendre lors de l'utilisation de ce produit.

Exercice 3 : ÉQUIPEMENTS

Cette cuisine collective est équipée de brûleurs atmosphériques et de brûleurs séquentiels.

3.1 En vous aidant du schéma en **Annexe 1**, expliquer le principe de fonctionnement d'un brûleur atmosphérique.

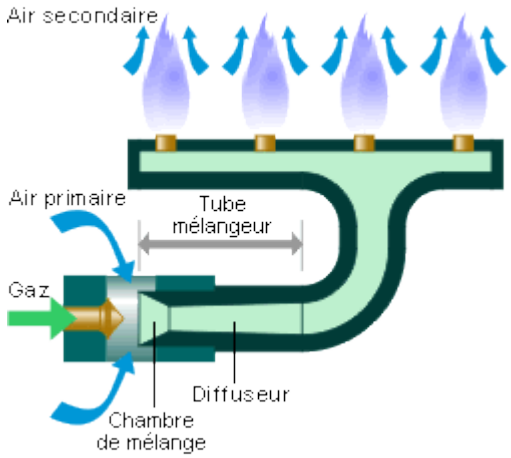
3.2 Citer le mode de propagation de la chaleur dans les récipients chauffés avec ce type d'appareil.

3.3 Préciser la particularité d'un brûleur séquentiel.

3.4. Citer 3 intérêts à utiliser le brûleur séquentiel.

ANNEXE 1

Schéma d'un brûleur atmosphérique.



www-energie.arch.ucl.ac.be

BAREME

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