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°6

Exercice 1 : ALIMENTATION

1.1. Présenter les règles permettant d'établir un menu équilibré du point de vue qualitatif.
1.2. Citer les nutriments énergétiques et les nutriments non énergétiques. Rappeler les pourcentages conseillés pour chacun des nutriments énergétiques, ainsi que leurs rôles.
1.3. Indiquer (en pourcentage) la part des trois principaux repas de la journée dans la ration énergétique.

Exercice 2 : HYGIENE

Deux types de liaisons peuvent être utilisées en restauration : La liaison froide et la liaison chaude.

2.1. Rappeler les consignes réglementaires de temps et de température dans le cas :

- D'une liaison froide.
- D'une liaison chaude.

2.2. Préciser les risques liés à une rupture de ces chaînes.

Exercice 3 : EQUIPEMENT

Pour la remise en température des plats, les clients de votre restaurant utilisent une enceinte à micro-ondes.
3.1. Rappeler le principe de fonctionnement général de cet appareil, ainsi que l'effet des micro-ondes sur les aliments.

3.2. Préciser le mode de transmission de la chaleur aux aliments dans ce cas.

3.3. Sur la fiche technique de cet appareil sont indiquées les informations suivantes :

220 V 50Hz 800 W

Donner la signification de chacune de ces informations.

Barème:

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