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°10

EXERCICE 1 : ALIMENTATION

1.1. Définir ce que l'on appelle les « fibres alimentaires ». Citer un exemple de fibres alimentaires.

1.2. Citer deux groupes d'aliments dans lesquels on retrouve comme constituants les fibres alimentaires. Citer un exemple d'aliments pour chaque groupe contenant des fibres.

1.3. Donner deux rôles des fibres alimentaires.

1.4. Expliciter pourquoi l'alimentation des personnes âgées nécessite un apport relativement important en fibres alimentaires.

EXERCICE 2 : HYGIENE

Il faut garantir que les locaux de production seront maintenus en bon état de propreté. Cela dépend du nettoyage et de la désinfection de ces derniers. Afin de ne rien oublier, le mieux est de réaliser un plan de nettoyage basé sur une analyse des dangers. Dans ce plan, nous aurons les informations suivantes : les surfaces devant être nettoyées et/ou désinfectées, la fréquence du nettoyage, les produits utilisés et leurs instructions d'utilisation, les objectifs, les responsabilités, une documentation avec les fiches techniques et de sécurité des produits… Sur cette même analyse des dangers, l'efficacité du nettoyage et de la désinfection doit être vérifiée et enregistrée en suivant un plan d'échantillonnage qu'il est bon d'avoir mis en place. En cas de mauvais résultats, des actions correctives sont initiées et enregistrées. Le but est une recherche permanente de l'amélioration continue.

Extrait article « L'environnement et ses dangers potentiels » Christian Delagoutte, Cuisine Collective, Janvier 2009

2.1. Rappeler les différences existant entre nettoyage et désinfection du point de vue :

- des objectifs
- des produits utilisés
- des contrôles de l'efficacité des opérations

2.2. A l'aide du texte, rappeler ce qu'est un plan de nettoyage.

2.3. L'analyse des risques peut utiliser la méthode des 5M. Rappeler la signification du sigle 5M.

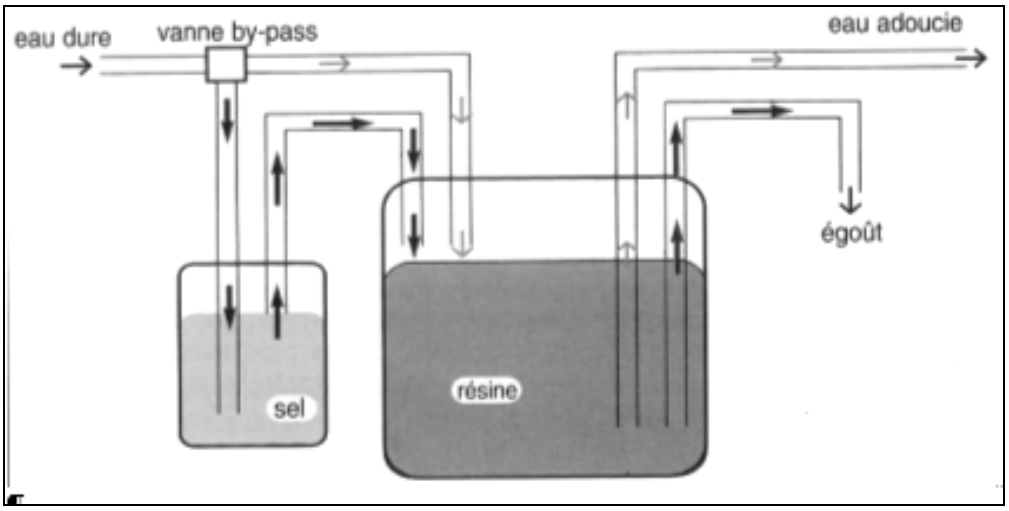
EXERCICE 3 : EQUIPEMENT

3.1. Donner une définition de l' « eau dure ».

3.2. Citer l'unité permettant de mesurer la dureté de l'eau.

3.3 Le schéma de l'annexe 1 représente un appareil permettant de réduire la dureté d'une eau. Nommer cet appareil et présenter son principe de fonctionnement.

ANNEXE 1 : SCHEMA REPRESENTANT LE FONCTIONNEMENT D'UN APPAREIL PERMETTANT DE DIMINUER LA DURETE DE L'EAU



Document extrait d'« Equipements en hôtellerie et restauration » P.Séverin

BAREME :

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