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°2

Exercice 1 : ALIMENTATION

Les œufs font partie du groupe des aliments protidiques.

1.1. Donner la caractéristique commune des aliments de ce groupe.
1.2. Citer les autres aliments qui appartiennent à ce groupe.
1.3. La protéine du blanc d'œuf est qualifiée de « protéine de référence ». Définir cette notion.
1.4. Il est conseillé de ne pas consommer plus de 5 œufs par semaine. Justifier cette affirmation.
1.5. Nommer les autres groupes d'aliments.

Exercice 2 : HYGIENE

Les œufs, surtout s'ils sont consommés crus, peuvent être vecteurs de Salmonelles, bactérie pathogène, responsable d'un grand nombre de TIAC en France.

2.1. Donner la définition d'un micro-organisme pathogène.
2.2. Donner la signification des initiales TIAC et donner la définition d'une TIAC.
2.3. Expliquer en quoi la consommation d'œufs crus augmente le risque de salmonellose par rapport à la consommation d'œufs cuits.

Exercice 3 : EQUIPEMENT

L'enceinte micro-ondes est un équipement pratique mais qui ne permet pas de tout faire, il ne permet entre autre pas de cuire un œuf dur.

3.1. Donner le principe de production de chaleur dans l'aliment.
3.2. Donner le mode de transmission de chaleur aux aliments dans l'enceinte micro-ondes.
3.3. Donner la succession d'évènements qui se produisent si on met un œuf coquille à chauffer dans une enceinte micro-ondes.

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