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° 9

EXERCICE 1 : ALIMENTATION

Le repas suivant est proposé dans un restaurant d'entreprise :

Salade de concombre à la crème
Boudin noir, compote, purée
Roquefort
Yaourt

1.1. Classer chaque aliment du menu dans un groupe d'aliments et préciser leurs principaux apports nutritionnels.

1.2. Le menu proposé est-il équilibré ? Justifier votre réponse et proposer éventuellement des modifications.

1.3. Proposer 2 solutions pour faire prendre conscience aux clients de l'importance de l'équilibre alimentaire.

EXERCICE 2 : HYGIENE

2.1. Préciser les couples (temps, températures) de la pasteurisation et de la stérilisation.
2.2. Indiquer les conséquences de chacun des deux traitements sur les micro-organismes.
2.3. Indiquer les températures de conservation des laits pasteurisés et stérilisés avant ouverture, ainsi qu'un ordre de grandeur de la durée de conservation de chacun d'eux (avant ouverture).

EXERCICE 3 : EQUIPEMENT

3.1. Donner l'équation chimique de combustion du méthane.

3.2. Définir le Pouvoir Comburivore d'un gaz (**m^3 d'air / m^3 de gaz)**

3.3. Indiquer la conséquence dangereuse d'une combustion incomplète, et son impact sur la santé (le candidat en expliquera les mécanismes physiologiques).

3.4. Donner deux critères de sécurité pour l'utilisation du gaz dans une cuisine de restaurant.

Barème: *Question 1 : 6 points, Question 2 : 4 points, Question 3 : 5 points (+ 3 points pour le vocabulaire scientifique et technique + 2pts pour la clarté et l'expression)*