

SCIENCES APPLIQUÉES

SUJET N° 5

Exercice 1 : ALIMENTATION

Une femme adulte choisit le repas suivant :

Salade de Roquette
Escalope de dinde
Fondue de poireaux
Fromage blanc
Pomme

1. Citer le groupe d'aliments de chaque plat. Conclure sur l'équilibre qualitatif de ce repas.
2. Indiquer les apports nutritionnels caractéristiques des fruits et légumes.
3. Présenter le rôle pour l'organisme des glucides complexes suivants : amidon et fibres.
4. Rappeler les recommandations du PNNS 2 concernant les fruits et légumes et les féculents.

Exercice 2 : HYGIÈNE

Un contrôle microbiologique des surfaces en cuisine montre une charge importante d'une flore aérobie mésophile sur les plans de travail.

1. Définir les termes : aérobie et mésophile.
2. Citer un exemple de bactérie mésophile.
3. Définir un nettoyage et indiquer le produit permettant cette opération.

Afin d'assurer une décontamination efficace des surfaces en cuisine, l'employé dispose de plusieurs produits listés ci-dessous :

- détergent	- abrasif	- détartrant
- décapant	- détergent / désinfectant	- antiseptique

4. Parmi la liste des produits, indiquer le produit à utiliser pour assurer une décontamination des plans de travail. Justifier votre choix par deux arguments.

Exercice 3 : EQUIPEMENTS

Afin d'assurer la qualité de l'air, le restaurant est équipé de différents systèmes de ventilation en cuisine et dans la salle de restaurant.

1. Citer trois polluants de l'air en cuisine.

Dans le restaurant la ventilation se fait par l'appareil présenté en **ANNEXE 1**.

2. Identifier et nommer le système de ventilation mis en place dans la salle de restaurant.

3. Expliquer son principe de fonctionnement.

4. Citer deux avantages de ce système de ventilation.

Barème :

Exercice 1 : 5 pts

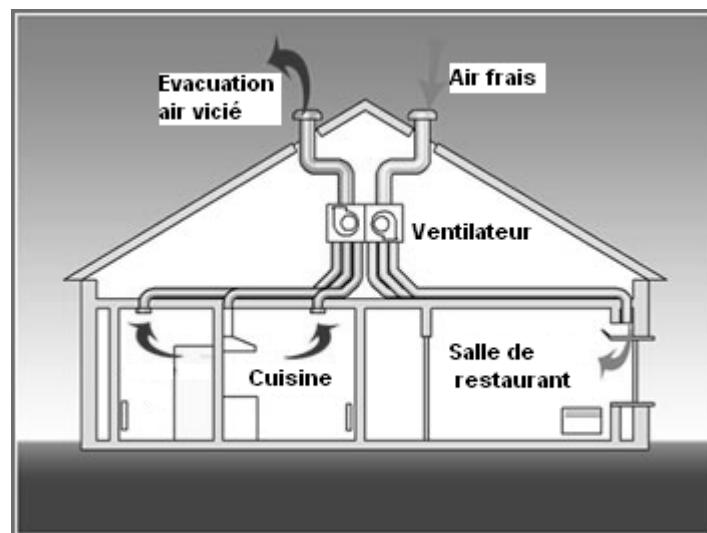
Exercice 2 : 5 pts

Exercice 3 : 5 pts

5pts : pour l'expression et la précision du vocabulaire

ANNEXE 1

Système de ventilation



Source : thermever.fr (avec modifications)