

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SCIENCES APPLIQUÉES

SUJET N° 2

A partir de vos connaissances et de la documentation fournie en annexe, vous répondrez aux questions suivantes :

Exercice 1 : Alimentation

Madame Bernard, secrétaire de direction, consomme le déjeuner suivant à la cantine de son entreprise :

*Salade de pommes de terre à la vinaigrette
Poulet accompagné de frites et de sauce mayonnaise
Brie de Meaux
Flan pâtissier*

1. Citer les groupes d'aliments auxquels appartient le plat : « salade de pommes de terre à la vinaigrette ».
2. Donner les apports nutritionnels caractéristiques de ces groupes alimentaires.
3. Ce déjeuner est-il équilibré ? Justifier votre réponse.
4. Proposer des modifications si le menu ne vous semble pas équilibré.
5. Citer deux conséquences sur la santé d'une consommation régulière de ce type de repas.

Exercice 2 : Hygiène

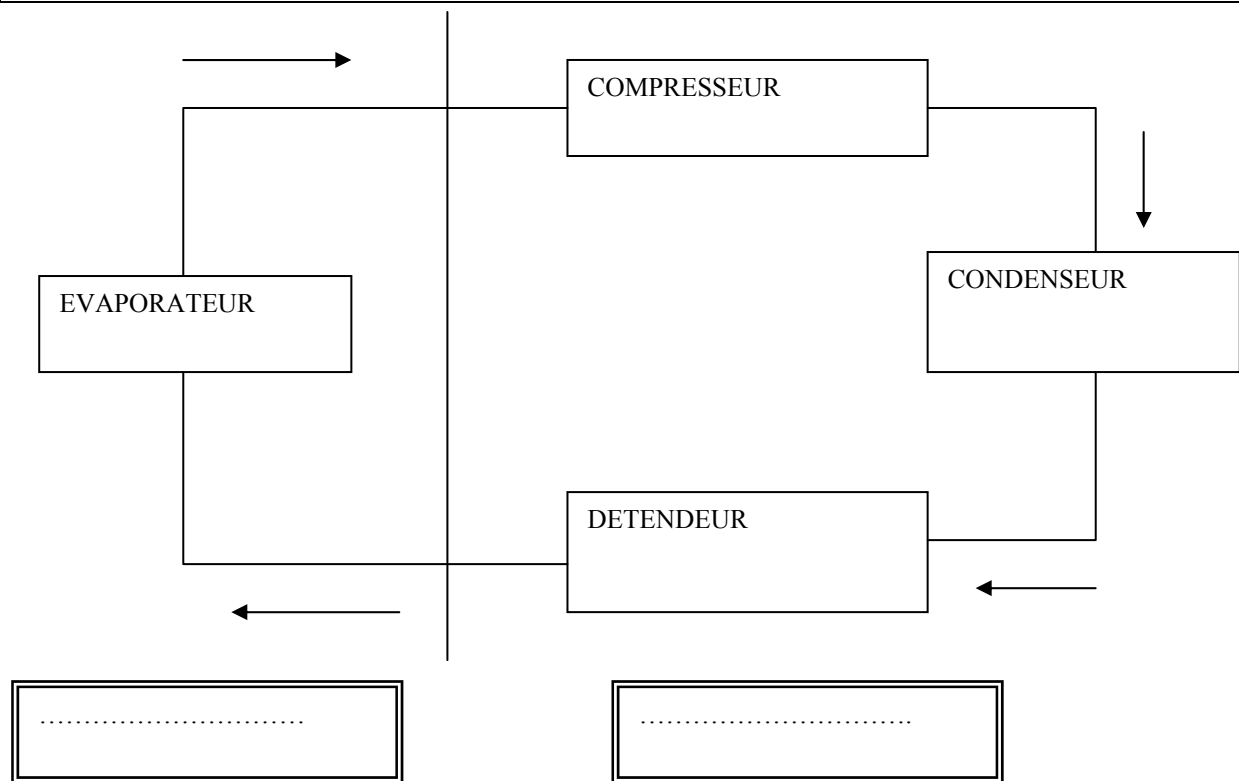
Le flan pâtissier est à base d'œufs.

1. Nommer la bactérie qui contamine le plus souvent ce type de préparation.
2. Proposer une origine de contamination du flan par cette bactérie autre que les œufs.
3. Préciser le risque lié à la consommation du flan contaminé par cette bactérie.
4. Donner deux mesures préventives afin d'éviter cette contamination.

Exercice 3 : Equipements

1. Les flans à base d'œufs doivent être conservés en chambre froide positive. Nommer le mode de conservation dans ce cas, et sa température.
2. Indiquer les effets de ce froid positif sur les bactéries.
3. Compléter le schéma de l'ANNEXE 1 en plaçant les termes « intérieur de la chambre froide » et « extérieur ».
4. Indiquer le rôle des différents organes de l'ANNEXE 1.

ANNEXE 1 : Schéma de principe de la production de froid mécanique



Barème :

Exercice 1 : 5 pts

Exercice 2 : 5 pts

Exercice 3 : 5 pts

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