

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SCIENCES APPLIQUÉES

SUJET N° 1

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

Exercice 1 : Alimentation

En rentrant du lycée, une élève prend la collation suivante :
Un cornet de glace au chocolat
Un verre de soda
Un paquet individuel de bonbons

1. Citer le groupe d'aliment commun à ces trois composants de la collation.
2. Indiquer le constituant nutritionnel caractéristique apporté par ce groupe d'aliment.
3. Lister les conséquences sur la santé d'une consommation répétée d'une telle collation.
4. Indiquer le pourcentage maximal des apports énergétiques que peut couvrir une collation.
5. Présenter les règles pour élaborer un repas équilibré.

Exercice 2 : Hygiène

Principe de la méthode HACCP

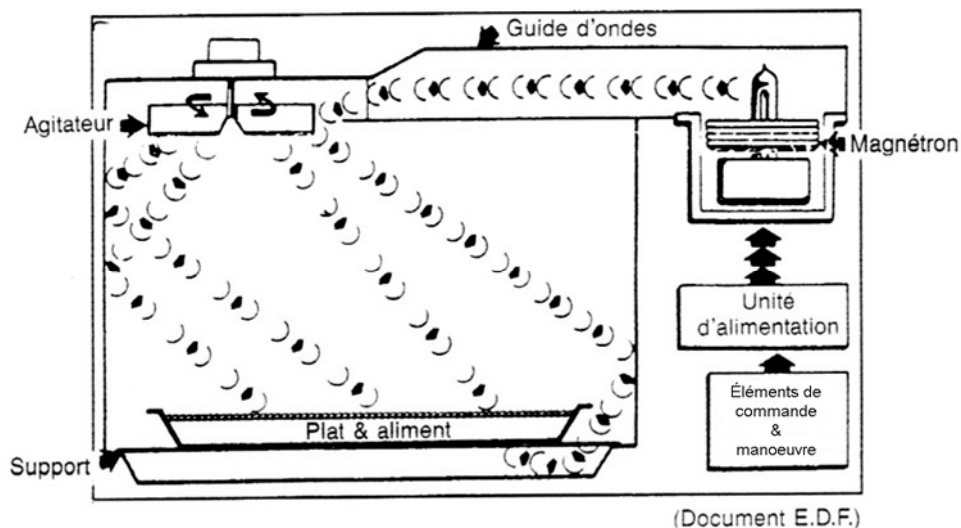
1. **Analyser et évaluer les risques alimentaires** potentiels d'une opération.
2. Mettre en évidence les niveaux et moments (les “ **points** ”) de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter.
3. Etablir lesquels de ces points sont **critiques** pour la salubrité des aliments (les “**points critiques**”).
4. Définir et mettre en œuvre, au niveau de chacun de ces points critiques, des **procédures de contrôle** permettant de s'assurer de leur maîtrise effective.
5. Définir les **actions correctives** à mettre en œuvre lorsqu'un **contrôle** révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné.
6. Définir et mettre en œuvre des **procédures spécifiques de vérification et de suivi** de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi mises en place.
7. **Revoir périodiquement**, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que leurs procédures de vérification et de suivi.

1. Donner la signification du sigle HACCP en français.
2. Vous décidez d'appliquer la méthode à la préparation *d'une omelette*. Choisissez un point critique de la préparation, grâce à la méthode des 5 M. Indiquez une procédure de contrôle et l'action corrective adaptée en cas de non-conformité constatée à ce point critique.
3. Définir un autocontrôle.

Exercice 3 : Equipements

1. Avec l'aide du schéma ci-dessous, expliquer le fonctionnement d'une enceinte à micro-ondes en précisant les éléments suivants : énergie consommée, énergie produite, rôle du magnétron, de l'agitateur, du plateau tournant, de l'enceinte blindée.
2. Indiquer le mode de propagation de la chaleur dans l'aliment.

Schéma du principe de fonctionnement du micro-ondes (document EDF)



Barème :

Exercice 1 : 5 pts

Exercice 2 : 5 pts

Exercice 3 : 5 pts

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