

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE  
HÔTELLERIE- RESTAURATION  
SESSION 2011**

**ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE**

**SCIENCES APPLIQUÉES**

**SUJET N° 10**

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

**Exercice 1 : Alimentation**

En collectivité, il est indispensable de planifier l'alimentation pour garantir l'équilibre, la variété des repas et faciliter la gestion des stocks et des commandes.

1. Donner la définition d'un plan alimentaire.
2. Exposer le plan alimentaire qui a servi de base à la préparation des menus du jeudi et du vendredi présentés ci-dessous et destinés à des adolescents.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs	Salade de betteraves rouges	Tomate farcie à la macédoine	Endives en salade	Salade verte
Œufs pochés	Escalope de dinde	Steak de thon	Rôti de porc	Foie de génisse braisé
Epinards à la crème	Pommes de terre frites	Pâtes	Haricots blancs	Carottes
Yaourt Pommes	Chaurce Cerises	Coupe de fromage blanc battu aux fraises	Comté Poires au sirop	Camembert Banane

**Exercice 2 : Hygiène**

La maîtrise des températures au cours de la chaîne du froid est un élément clé pour garantir la qualité, la valeur nutritionnelle et la sécurité des produits alimentaires et limiter les pertes au cours des circuits logistiques.

Source : [www.cemafroid.fr](http://www.cemafroid.fr)

1. Définir « la chaîne du froid ».
2. Préciser les consignes réglementaires de temps et de températures dans le cas d'un service en liaison froide réfrigérée.
3. Donner la zone des températures où le risque de développement des micro-organismes et de la production de toxines est maximal.

**Exercice 3 : Equipement**

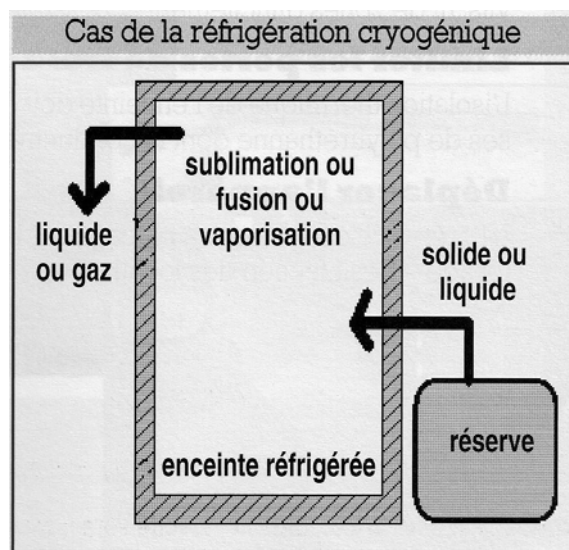
Les cellules de refroidissement rapide sont souvent utilisées en restauration collective (**Annexe**).

1. Enoncer leur fonction principale.
2. Exposer le fonctionnement des cellules de refroidissement rapide à production de froid cryogénique en précisant le fluide utilisé dans ce cas.

**BAREME : Exercice 1 : 5 points / Exercice 2 : 5 points / Exercice 3 : 5 points + 5 points pour l'expression et la précision du vocabulaire scientifique.**

**Annexe :**

**SCHEMA DE PRINCIPE DU REFROIDISSEMENT RAPIDE PAR FROID  
CRYOGENIQUE**



Extrait *Les équipements en hôtellerie-restauration, Sciences appliquées, Patrick SEVERIN*