

**SCIENCES APPLIQUÉES**

**SUJET N° 6**

**Se préparer aux visites de contrôle : l'hygiène du personnel**

(cf « L'hôtellerie », mercredi 28 avril 2010 09:55)

Le personnel, correctement formé et informé, peut prévenir les contaminations des produits qu'il fabrique. Maîtriser son hygiène en tant que salarié, c'est se protéger en tant que consommateur(...)

**Exercice 1 : Alimentation**

1. Citer les différents apports nutritifs des œufs et expliquer leurs rôles dans l'organisme.
2. Proposer un menu équilibré autour des œufs.

**Exercice 2 : Hygiène**

1. Définir un porteur sain.
2. Citer le germe dangereux pouvant entrer en contact avec les aliments lors d'une quinte de toux.

Les produits à base d'œuf sont des produits à risques.

3. Citer un micro-organisme pouvant être présent dans ces aliments puis expliquer les symptômes qu'il peut provoquer.

**Exercice 3 : Equipements**

Vous décidez d'utiliser un four mixte (ANNEXE 1).

1. Expliquer ce qu'est un four mixte en précisant trois de ces fonctions.
2. Expliquer les fonctions des organes suivants : résistance et ventilateur.
3. Citer trois avantages de cet appareil.

*Barème :*

Exercice 1 : 5.5 pts

Exercice 2 : 3.5 pts

Exercice 3 : 6 pts

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

