

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2011**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SCIENCES APPLIQUÉES

SUJET N° 7

Exercice 1 : Alimentation 5 Points

Voici un des menus proposés au déjeuner dans un établissement scolaire :

Salade verte
Rôti de dindonneau au citron
Courgettes sautées
Camembert
Orange

- 1 Définir un plan alimentaire.
- 2 Traduire en plan alimentaire le menu précédent.
- 3 Citer 2 intérêts apportés par l'élaboration des plans alimentaires.
- 4 Nommer 2 facteurs à prendre en compte pour élaborer un plan alimentaire.

Exercice 2 : Hygiène 5 Points

Deux cas graves d'intoxication alimentaire en Ile et Vilaine

Deux personnes de la même famille, une mère et sa fille, présentent tous les symptômes d'une intoxication alimentaire liée au **Clostridium Botulinum**. Hospitalisées ce week-end en Ile et Vilaine, leur état de santé est jugé très préoccupant par les directions générales de la santé et de l'alimentation. Parmi les aliments consommés par les 2 victimes, une suspicion pèse sur plusieurs produits industriels de distribution nationale, dont un plat mexicain « fajitas enchiladas » de la marque *companeros*. Ces aliments sont soumis aux analyses par les autorités. Les résultats seront connus dans les 48 heures

Le microorganisme responsable apparaît dans les aliments lors d'une absence de stérilisation ou d'une mauvaise conservation.

Les autorités sanitaires recommandent aux consommateurs ayant conservé ce produit de ne pas le consommer et de le rapporter à leur point de vente ...

Le Clostridium Botulinum est un bacille anaérobie stricte qui sécrète une **neurotoxine** très puissante : elle provoque une paralysie musculaire et peut entraîner la mort lorsqu'elle atteint les muscles respiratoires(...)

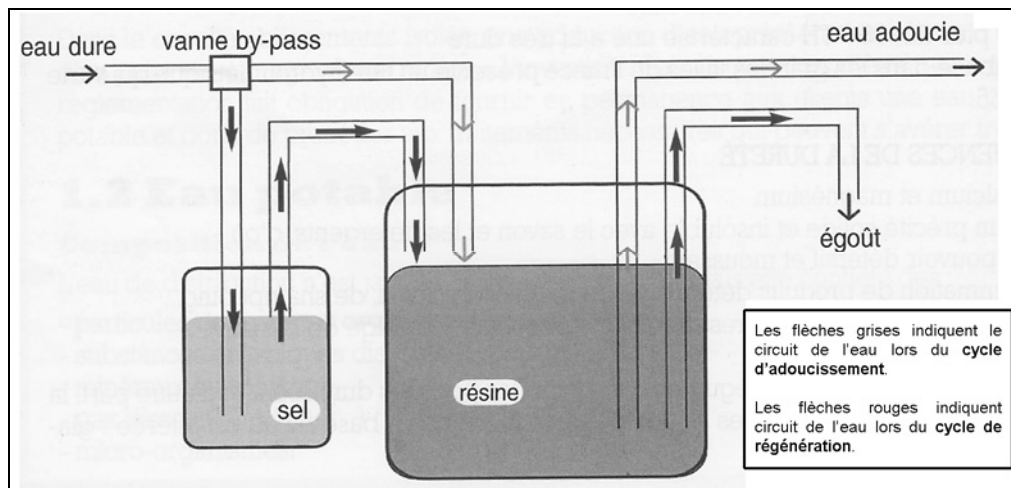
Source : Communiqué de la direction générale de la santé Août 2008

- 1 Nommer la maladie humaine causée par le Clostridium Botulinum.
- 2 Enoncer les symptômes de la maladie.
- 3 Connaissant son type respiratoire, citer 2 catégories d'aliments dans lesquels la bactérie peut se multiplier.
- 4 Proposer 2 mesures de prévention pour éviter l'apparition de la toxine botulinique dans ces aliments.
- 5 Nommer la méthode réglementaire qui permet d'assurer le retour des aliments qui présente un risque sur le point de vente.

Exercice 3 : EQUIPEMENT 5 Points

- 1 Enumérer les critères de potabilité de l'eau.
- 2 Rappeler la définition d'une eau dure.
- 3 Expliquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau (schéma ci-dessous).
- 4 Indiquer les inconvénients d'une eau dure en milieu professionnel.

Schéma de l'adoucisseur d'eau



Livre équipements de Patrice Severin

Barème :

Exercice 1 : 5 pts

Exercice 2 : 5 pts

Exercice 3 : 5 pts

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