

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2013**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SCIENCES APPLIQUÉES

SUJET N° 6

1. Alimentation

Le menu suivant est proposé dans une cantine scolaire de collège :

*un friand au fromage,
un couscous complet : semoule, merguez, poireau, carotte,
un yaourt,
une tranche de pain et une carafe d'eau.*

1. Donner le(s) groupe(s) d'aliments correspondant à chaque aliment du repas.
2. Indiquer si ce repas est équilibré. Proposer un éventuel rééquilibrage.
3. Préciser les besoins nutritionnels spécifiques des adolescents. Justifier.

3. Hygiène

La salmonelle est un bacille, **aéro-anaérobie facultatif** dont la paroi est couverte d'**endotoxines**. Des individus de nombreuses espèces sont **porteurs sains** de Salmonelles: hommes, chiens, chats, rats, cafards, poules...Le portage est toujours intestinal. La salmonelle est responsable du plus grand nombre de **TIAC** en restauration.

1. Définir chaque terme indiqué en gras dans le texte ci-dessus.
2. L'œuf est responsable de 50% des salmonelloses : préciser les origines possibles de cette contamination (s'aider du texte ci-dessus).
3. Indiquer au moins 2 mesures de maîtrise de ce danger.

4. Equipements

1. En s'aidant de l'**Annexe 1**, expliquer le fonctionnement d'une enceinte à micro-ondes : énergie consommée, énergie produite, rôle du magnétron, du guide, de l'agitateur, du plateau tournant, de l'enceinte blindée.
2. Préciser le mode d'action des micro-ondes sur l'aliment et le mode de transmission de la chaleur à l'intérieur de l'aliment.
3. Citer un avantage et une limite de cet appareil.
4. Indiquer le mode de transmission de la chaleur dans cet appareil et citer un autre appareil de cuisine utilisant ce mode de transmission.

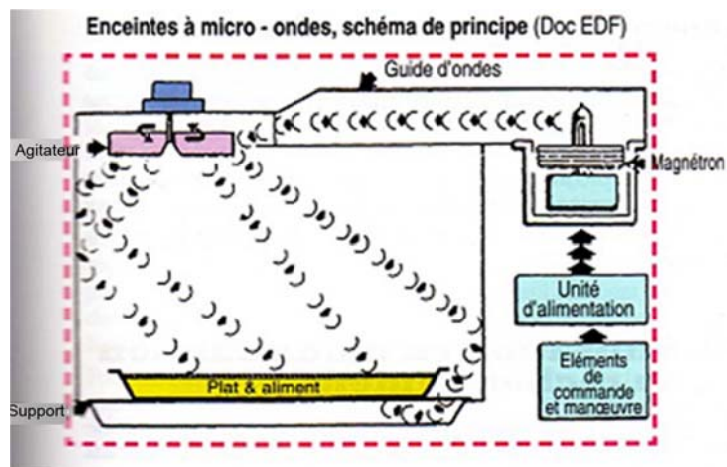
Barème

Exercice 1 :5 pts

Exercice 2 :5 pts

Exercice 3 :5 pts

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



Source : Les équipements ; Patrice Séverin. Edition Lanore.