

**ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE**

**SCIENCES APPLIQUÉES**

**SUJET N° 1**

**1. Alimentation**

Un homme adulte de référence déjeune au restaurant d'entreprise.  
Il choisit le menu ci-dessous :

Tomates - huile d'olive Escalope de veau Haricots vert persillés Comté Salade de fruits Carafe d' eau
--

1. Classer les plats de ce menu en groupes d'aliments et présenter leurs apports nutritionnels caractéristiques.
2. Analyser l'équilibre qualitatif de ce repas.
3. Indiquer la conséquence principale sur la santé, d'une consommation répétée de ce type de menu.
4. Calculer la valeur énergétique recommandée pour le déjeuner d'un homme adulte de référence.

**2. Hygiène**

Pour l'entretien des plans de travail, le restaurant d'entreprise, utilise le produit « DDM éco » en **annexe 1**.

1. Définir les termes « nettoyage » et « désinfection ».
2. Définir le terme « fongicide »
3. Citer les facteurs d'efficacité d'une opération de nettoyage-désinfection.
4. Relever, pour chaque facteur d'efficacité, les propriétés du produit en **annexe 1**.

**3. Equipements**

Les denrées du restaurant sont réchauffées sur place dans un four (**annexe 2**), dont la puissance électrique consommée est de 9000 W.

1. Expliquer le fonctionnement des deux éléments (éléments chauffants, turbine de ventilation) présentés sur l'**annexe 2**.
2. Citer deux avantages de ce type de four.
3. Calculer le temps de remise en température, si l'énergie consommée par l'appareil est de 4.5 kWh. Comparer ce temps à l'obligation réglementaire de remise en température pour une liaison froide.



**Le DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT ÉCO**  
dégrippe et désinfecte  
**toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.**

**INDICATIONS**

Nettoyage et désinfection des sols et surfaces, y compris celles pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires : murs, plans de travail, gros matériel, véhicules de transport alimentaire, chambres froides...

**MODE D'EMPLOI**

Solution concentrée. S'utilise à la dilution de 1 % (10 ml/l) à 2 % (20 ml/l) selon l'activité antimicrobienne recherchée, en respectant le temps de contact indiqué.\* Appliquer en quantité suffisante (+/- 30 ml/m<sup>2</sup>).

Utilisation en canon à mousse à 3% (30 ml/l) en respectant le temps de contact indiqué.\*

Appliquer en quantité suffisante (+/- 135 ml/m<sup>2</sup>). Rincer à l'eau potable après usage.

Pour la fréquence d'utilisation et le nettoyage du matériel d'application, se référer au plan d'hygiène en place.

\* cf Propriétés microbiologiques

**COMPOSITION**

Chlorure de didécyltriméthylammonium (N° CAS 7173-51-5 : 35 mg/g), excipients.

**DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES**

-Solution limpide

-Densité à +20°C : ≈ 1,07

-pH du produit pur à +20°C : > 12

-pH en dilution (1%) : 11,7

**PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES**

Bactéricide en 15 min, 1 %, 20°C (EN 1040, EN 1276, EN 13697).

Fongicide en 15 min, 2 %, 20°C (EN 1275, EN 1650, EN 13697).

Homologué en traitement bactéricide à 1 % et fongicide à 2 % sous le N° 2060202,

POV : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.

POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.

Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

**PRÉCAUTIONS D'EMPLOI**

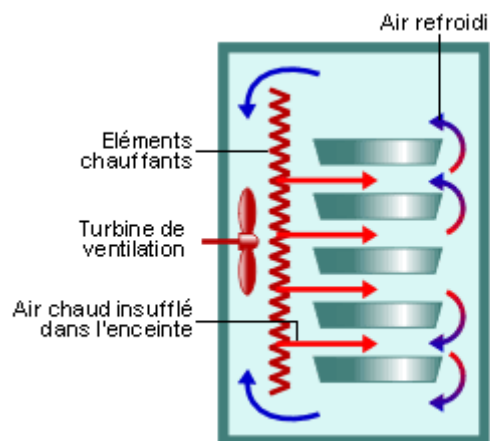
Dangereux (irritant) - respectez les précautions d'emploi (Etablies selon la Directive 99/45/CE et ses

adaptations). Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Stockage : entre +5°C et +35°C

Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires (Groupe 1-TP 2 & 4 - directive 98/8/CE) - usage professionnel.

## ANNEXE 2



Source : <http://www.energieplus-lesite.be/>

### BAREME :

**Exercice 1 : 5 points**

**Exercice 2 : 5 points**

**Exercice 3 : 5 points**

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