

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2013**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SCIENCES APPLIQUÉES

SUJET N° 3

1. Alimentation

MENU

Carottes râpées / vinaigrette
Hachis Parmentier
Carafe d'eau

A partir du menu ci-dessus :

1. Citer les différents groupes auxquels appartiennent ces aliments et donner leur rôle dans l'organisme.
2. Vérifier si ce menu est équilibré qualitativement. Justifier votre réponse.
3. Citer 2 conséquences pathologiques liées à une alimentation trop riche en glucides simples.
4. Définir la ration alimentaire.

2. Hygiène

Une analyse de l'hygiène des procédures est réalisée sur un échantillon de carottes râpées non assaisonnées.

Compte rendu d'un contrôle microbiologique

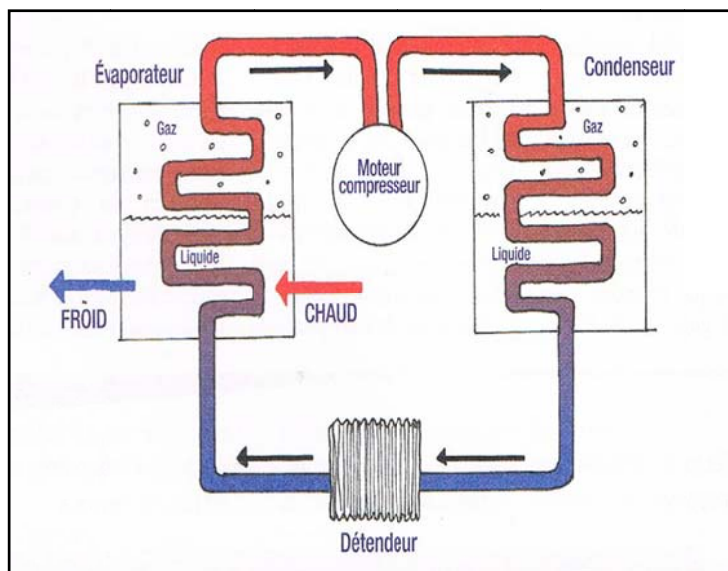
N° échantillon : 28131109		Prélèvement : cuisine Date et heure : 27 mai 2013 à 8 h par Mr Dupont
Nature du produit : carottes râpées non assaisonnées		
Température du produit : 7°C		
Lieu du prélèvement : chambre froide positive		
Conditionnement : ramequins		
Microorganismes recherchés	Résultats	Critères de conformité
Salmonelles (dans 25 g)	Absence	Absence
Staphylocoques dorés (dans 1 g)	< 10	100
Escherichia coli (dans 1 g)	450	100
Microorganismes aérobies 30°C	<1 000 000	50 000 000

Après lecture du compte rendu ci-dessus et de vos connaissances :

1. Indiquer 2 objectifs d'un contrôle microbiologique.
2. Analyser les résultats microbiologiques.
3. Conclure sur la qualité sanitaire globale de ce produit.
4. Proposer deux mesures correctives à mettre en place par le restaurateur.

3. Equipements

1. Donner le principe de fonctionnement d'une chambre froide positive en vous aidant du schéma suivant.
2. Indiquer le rôle des organes le composant : l'évaporateur, le compresseur, le condenseur et le détendeur.



Source : Sciences appliquées Métiers de la restauration
Edition : Nathan technique

BAREME :

Exercice 1 : 5 points

Exercice 2 : 5 points

Exercice 3 : 5 points

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