

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Mention Complémentaire **Employé Traiteur**

Épreuve ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

« L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé. ».

1^{ère} partie Sciences appliquées à la nutrition	/ 28 POINTS
2^{ème} partie Sciences appliquées à l'hygiène	/ 32 POINTS
TOTAL	/ 60 POINTS

NOTE : **/ 20 POINTS**

Session :	2021	Code : 2106-MC3 ET ET2
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène	
Type :	SUJET	Durée : 1 h Coefficient : 3 Page : 1/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Sciences appliquées à la nutrition (28 points)

Le restaurant-traiteur « Resto de la forêt » propose une cuisine inspirée au gré des saisons, élaborée à partir de produits frais et de qualité, en provenance directe du Marché International de Rungis.

Lors d'un séminaire d'une entreprise le menu proposé est :

DOCUMENT 1

Pressée de foie gras

...

Truite meunière

...

Filet de bœuf sauté accompagné de son croustillant de pommes de terre aux herbes

...

Munster fermier

...

Poire pochée au riesling

...

Café – Mignardises (pâte de fruits, nougat)

	Session : 2021	Code : 2106-MC3 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 2/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1. A l'aide du menu (**DOCUMENT 1**), compléter le tableau ci-dessous.

ELEMENT DU MENU	GROUPE D'ALIMENTS	CONSTITUANT ALIMENTAIRE PRINCIPAL
-	Produits laitiers	-
- - -	Viande – poisson – œufs	-
-	Fruits et légumes cuits	- -
-	Féculents et produits céréaliers	-
- -	Produits sucrés	-

1.2. Compléter le tableau en indiquant le rôle principal de chaque constituant alimentaire.

Constituants alimentaires	Rôle principal
Glucides	
Lipides	
Fibres	
Éléments minéraux	

	Session : 2021	Code : 2106-MC3 ET ET2
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène	
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3
	Page :	3/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Indiquer le groupe d'aliment en excès et le groupe manquant.

- Groupe en excès :
- Groupe manquant :

1.4. Citer quatre risques pour la santé d'une consommation excessive de plats riches en lipides et glucides.

-
-
-
-

1.5. Justifier par deux arguments, le slogan : "manger 5 fruits et légumes par jour".

-
-

Dans le menu, vous proposez du filet de bœuf sauté qui stimule la perception sensorielle des clients grâce à sa couleur brune et sa surface croustillante.

1.6. Qualifier les propriétés mises en évidence dans la présentation du filet de bœuf.

-

1.7. Nommer la transformation physico-chimique responsable du brunissement du filet de bœuf.

-

1.8. Citer quatre facteurs pouvant modifier la perception sensorielle.

-
-
-
-

	Session : 2021	Code : 2106-MC3 ET ET2
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène	
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3
		Page : 4/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées à l'hygiène (32 points)

Sur les matières premières permettant l'élaboration du menu, on peut trouver les abréviations suivantes : DDM et DLC.

2.1. Donner la signification des abréviations suivantes :

DDM :

DLC :

Au moment de l'utilisation du café moulu, vous vous apercevez que la DDM est dépassée de quelques jours.

2.2. Préciser si vous pouvez utiliser ce produit. Justifier votre réponse.

-

Le responsable du restaurant vous présente les derniers résultats des contrôles microbiologiques reçus.

DOCUMENT 2 : Résultats de contrôle microbiologique d'une terrine de foie gras

Paramètres recherchés	Unités	Critères réglementaires	Résultats
Micro-organismes aérobies mésophiles 30°C	UFC/g	300 000	200 000
Coliformes fécaux	/g	1 000	200
Escherichia coli	UFC/g	10	<10
Staphylocoques	/g	100	250
Salmonelles	/25g	Absence	Absence

Conclusion : Résultat non satisfaisant

Document élaboré par l'auteur

	Session : 2021	Code : 2106-MC3 ET ET2
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène	
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3
		Page : 5/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Justifier la conclusion mentionnée dans les résultats d'analyse.

-
-

2.4. Indiquer deux causes possibles expliquant ce résultat et proposer deux mesures correctives.

CAUSES	MESURES CORRECTIVES

2.5. Nommer la catégorie microbienne à laquelle appartiennent les micro-organismes pathogènes recherchés dans l'analyse.

-

2.6. Nommer deux autres familles de micro-organismes.

-
-

2.7. Définir le terme pathogène.

-
-

	Session : 2021	Code : 2106-MC3 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 6/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.8. Le GBPH « Traiteur » précise que les résultats des analyses microbiologiques doivent être présentés aux services officiels de contrôle.

2.8.1. Indiquer la signification du sigle « GBPH ». Donner son rôle.

-

2.8.2. Donner le nom des services officiels de contrôle auquel vous devez présenter les résultats des analyses microbiologiques.

-

Afin de mettre en œuvre des mesures correctives, le responsable met en place la méthode des 5M.

2.9. Indiquer la signification de chaque M et proposer une mesure corrective à mettre en œuvre pour chacun des M pour la réalisation de la terrine de foie gras.

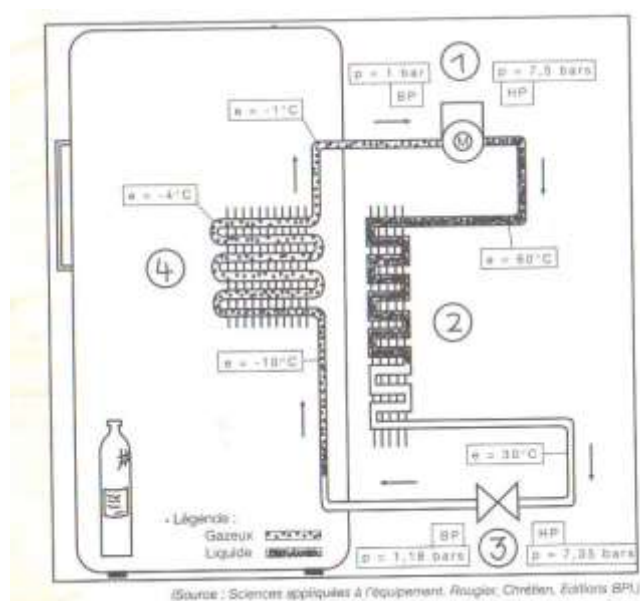
5 M	MESURES CORRECTIVES
Méthode	
M	
M	
M	
M	

	Session : 2021	Code : 2106-MC3 ET ET2	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 7/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous possédez plusieurs chambres froides dans votre entreprise qui fonctionnent selon le principe du froid mécanique.

DOCUMENT 3 : schéma de la chambre froide à froid mécanique



2.10. Nommer chaque organe constituant le circuit de la chambre froide.

- 1 :
- 2 :
- 3 :
- 4 :

2.11. Compléter le tableau à l'aide du schéma (**DOCUMENT 3**) et des quatre éléments permettant le fonctionnement.

ELEMENTS	ROLES
	Le fluide passe de l'état liquide à gazeux en absorbant la chaleur des aliments
	Augmente la pression du fluide
	Diminue la pression du fluide
	Elimination de la chaleur vers l'extérieur. Le fluide passe de l'état gazeux à l'état liquide

Session :	2021	Code : 2106-MC3 ET ET2
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène	
Type :	SUJET	Durée : 1 h
	Coefficient : 3	Page : 8/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin d'optimiser le fonctionnement et l'utilisation des chambres froides, vous devez respecter certaines règles d'utilisation et d'entretien.

2.12. Proposer deux règles d'utilisation et d'entretien en complétant le tableau ci-dessous.

REGLES D'UTILISATION	REGLES D'ENTRETIEN
•	•
•	•