

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 <input type="text"/>
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.

MC EMPLOYÉ TRAITEUR

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

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1 / 6 à 6 / 6.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

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

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
-------------	--------------------

MC EMPLOYÉ TRAITEUR	Code : AP1806-MC5 ET ET2	Session 2018	SUJET
ET2 : Sciences appliquées	Durée : 1 h	Coefficient 3	Page 1/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Un traiteur propose à la vente un boudin blanc élaboré dans son laboratoire.

Document 1 :

Définition du boudin blanc :

Le boudin blanc est une préparation charcutière cuite, de couleur blanche, faite de viande maigre blanche (volaille, gibier, veau, porc), de matière grasse (crème, beurre, gras de porc), et d'une substance liante (panade, lait, œuf).

Constituants alimentaires	Boudin blanc : teneur pour 100 g	Charcuterie : teneur moyenne pour 100g
Protéines	10,1 g	17,2 g
Glucides	5,6 g	2,3 g
Lipides	18,1 g	22,2 g
- dont cholestérol	61,4 mg	126,1 mg
- dont acides gras saturés	7,9 g	8,2 g
- dont acides gras mono-insaturés	7,0 g	9,4 g
- dont acides gras polyinsaturés	2,3 g	2,6 g
Eau	61 g	55 g

Source : <http://www.cuisinealafrancaise.com/fr/produits/boucherie-charcuterie/charcuterie-terrines-pates/boudin-blanc#xrm6ThxIHqSRY3bM.99>

A partir du document 1 :

1.1 Retrouver le constituant alimentaire énergétique le plus abondant dans le boudin blanc.

.....

1.2 Relever les ingrédients de base pouvant expliquer cette teneur importante.

.....

Le boudin blanc est composé aussi de viande maigre blanche.

1.3 Retrouver le principal constituant alimentaire de cet ingrédient.

.....

1.4 Indiquer le rôle nutritionnel de ce constituant.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le boudin est cuit dans l'eau à 90°C.

1.5 Indiquer et expliquer la principale transformation physico-chimique subie par la viande au cours de la cuisson.

.....

.....

Au déjeuner, un client souhaite consommer un boudin blanc truffé avec un écrasé de pommes de terre.

1.6 Indiquer un intérêt nutritionnel à choisir le boudin blanc plutôt qu'une autre charcuterie et justifier la réponse.

.....

.....

1.7 Proposer une entrée et un dessert lui permettant d'équilibrer son repas et indiquer :

- le groupe d'aliments de chacun des plats,
 - le rôle principal de chaque groupe,
- en complétant les tableaux ci-dessous.

Entrée	
Groupe d'aliments	
Rôle principal	

Dessert	
Groupe d'aliments	
Rôle principal	

1.8 Indiquer pourquoi ce repas est désormais équilibré.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de la dégustation, le client apprécie particulièrement le boudin blanc truffé.

1.9 Citer les organes sensoriels concernés lors de cette dégustation et associer une propriété organoleptique à chacun d'eux.

Organes sensoriels	Propriétés organoleptiques
-	-
-	-
-	-
-	-

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

De la viande hachée est utilisée lors de la confection du boudin blanc.

2.1 Justifier la recommandation d'une utilisation rapide de la viande après le hachage.

.....

.....

Les bactéries comme le staphylocoque doré peuvent être à l'origine de la contamination d'aliments.

Staphylocoque doré (staphylococcus aureus)



C'est une bactérie en forme de coque, aéro-anaérobie mésophile, sécrétant une entérotoxine thermorésistante pendant sa phase de croissance dans l'aliment. La toxine ingérée avec l'aliment agit rapidement (2 à 4 h après) et directement sur les voies digestives, provoquant des vomissements violents (symptôme le plus marquant), des céphalées, des douleurs abdominales et de la diarrhée, généralement sans fièvre. C'est une intoxication éprouvante mais à la guérison le plus souvent rapide. La contamination de l'aliment résulte en général de la manipulation d'aliments par les porteurs sains (30 à 50 % des personnes sont porteurs au niveau du nez ou de la gorge) ou par des personnes atteintes d'infections : rhinopharyngite, sinusite, angine, acné, plaies cutanées infectées (avec pus).

Les aliments en cause sont des produits contaminés après la cuisson : viandes, poissons, charcuteries, plats cuisinés divers, crèmes glacées, pâtisseries.

La bactérie tolère des concentrations élevées en sel et survit dans les aliments à faible Aw (activités de l'eau) comme les salaisons, le lait en poudre, le lait concentré, les fromages, etc. Il faut cependant un taux élevé de bactéries (10^6 à 10^{10}) pour provoquer l'infection, ce qui suppose un développement important dans des conditions de températures favorables (température ambiante).

Source : BAC PRO sciences appliquées – éditions LANORE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 Définir le terme « porteur sain ».

.....
.....

2.3 Indiquer comment le staphylocoque doré exerce son pouvoir pathogène.

.....
.....

2.4 Les aliments en cause peuvent être des produits contaminés malgré une cuisson, justifier cela :

.....
.....

2.5 Indiquer quatre conditions favorables à la multiplication du staphylocoque doré.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6 Indiquer cinq causes possibles de contamination au staphylocoque doré en utilisant la méthode des 5 M et cinq mesures prophylactiques (de prévention) en complétant le tableau ci-dessous.

Méthode des 5 M	Causes de contamination	Mesures de prévention
M.....	-	-

La réglementation stipule que les exploitants des établissements sont tenus de faire une surveillance médicale de leur personnel.

2.7 Justifier cette surveillance par deux arguments.

.....

2.8 Donner la signification de la DDPP, organisme assurant les contrôles sanitaires dans les entreprises.

D..... D..... de la P.....P.....