

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	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: 200px;"> Note : </div>	

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	/ 27 POINTS
2^{ème} partie Sciences appliquées à l'hygiène	/ 33 POINTS
TOTAL	/ 60 POINTS

NOTE :	/ 20 POINTS
---------------	--------------------

Session :	2022	Code :	2206-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

Vous travaillez chez le traiteur « Chti Gourmand ».

A l'occasion d'une braderie dans la région Hauts-de-France, votre chef vous demande de préparer une centaine de sandwiches Jambon/Maroilles.

Les ingrédients de ce sandwich sont les suivants :

- Pain complet
- Jambon blanc
- Fromage Maroilles

1.1. Indiquer les groupes d'aliments, les constituants alimentaires et les rôles nutritionnels des aliments de ce sandwich Jambon/Maroilles, en complétant le tableau suivant :

Aliments	Groupes d'aliments	Constituants alimentaires principaux	Rôles nutritionnels
Pain complet			
Jambon blanc			
Fromage Maroilles			

1.2. Préciser l'intérêt nutritionnel du pain complet.

-

1.3. Nommer la réaction responsable de la couleur de la croûte du pain, lors de la cuisson.

-

1.4 Énoncer deux conditions favorables à cette réaction physico-chimique.

-
-

	Session : 2022	Code : 2206-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

1.5. Mettre en relation les organes sensoriels, les sens stimulés et les propriétés organoleptiques, au cours de la dégustation du sandwich.

Organes sensoriels	Sens stimulés	Propriétés organoleptiques
Yeux		-
Oreilles		-
Nez		-
Langue		-
Main		-

1.6. Indiquer pour chaque groupe d'aliments, une recommandation alimentaire à suivre afin d'équilibrer son alimentation chaque jour.



-
-
-
-
-
-
-
-

Source : <https://www.mangerbouger.fr/PNNS>

	Session : 2022	Code : 2206-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

1.7. Proposer un aliment supplémentaire à intégrer dans la préparation du sandwich afin qu'il soit plus équilibré, et indiquer son groupe.

-

De plus en plus de clients souhaitent pouvoir consommer des plats végétariens.

1.8. Définir un régime végétarien.

-

1.9. Proposer une modification dans la composition du sandwich pour répondre à un régime végétarien.

-

1.10. Afin d'éviter les carences protéiques, proposer une association d'aliments à consommer dans le cadre de ce type de régime.

-

1.11. Proposer deux préparations alimentaires respectant cette association.

-

-





	Session : 2022	Code : 2206-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

2.1. Le port de la tenue vestimentaire professionnelle est indispensable en cuisine. Votre chef vous demande de passer une commande sur internet chez un grossiste professionnel afin de renouveler les tenues des salariés. Il validera le paiement après contrôle de la commande réalisée.

2.1.1. Indiquer le rôle des différents éléments de la tenue professionnelle en ce qui concerne l'hygiène ou la sécurité.

Éléments de la tenue professionnelle	Rôles des éléments de la tenue professionnelle
	<ul style="list-style-type: none">••
	<ul style="list-style-type: none">••
	<ul style="list-style-type: none">••
	<ul style="list-style-type: none">••

Source : <https://www.metro.fr>

	Session : 2022	Code : 2206-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

2.1.2. Préciser le moment et le lieu idéal pour mettre une tenue professionnelle.

-
-

2.1.3. Concernant l'hygiène corporelle, indiquer la mesure indispensable à prendre avant d'entrer en cuisine, et pendant l'activité de travail. Justifier la réponse.

-

2.2. Le document ci-dessous présente un rappel de produit sur un fromage « Vieux Lille au Lait cru entier ».

Vieux Lille au Lait Cru Entier :

023 DDM 17/05/21 – Code EAN: 3518250008020

Motif du rappel : Suspicion de présence de bactéries *Listeria monocytogenes*

Recommandations aux consommateurs :

Les personnes qui détiendraient les produits laitiers concernés ne doivent pas les consommer et sont invitées à les rapporter au point de vente où elles les ont achetés.

Les personnes qui en auraient consommé et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, et des courbatures sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Des formes graves avec des complications neurologiques et des atteintes maternelles ou fœtales chez la femme enceinte peuvent également parfois survenir.

Les femmes enceintes ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées doivent être particulièrement attentives à ces symptômes. **La listériose est une maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.**

Source : auteur du sujet

2.2.1. Relever le nom du micro-organisme responsable de la contamination du fromage « Vieux Lille ». Préciser la famille de ce micro-organisme.

-

	Session : 2022	Code : 2206-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

2.2.2. Citer deux autres familles de micro-organismes.

-
-

2.2.3. Ce micro-organisme a un pouvoir pathogène. Définir cette notion.

-

2.2.4. Préciser le nom de la maladie provoquée par ce micro-organisme.

-

2.2.5. Indiquer le délai maximum d'incubation de cette maladie.

-

2.2.6. Relever quatre symptômes de cette maladie.

-
-
-
-

2.2.7. Relever trois catégories de personnes particulièrement à risque face à cette maladie.

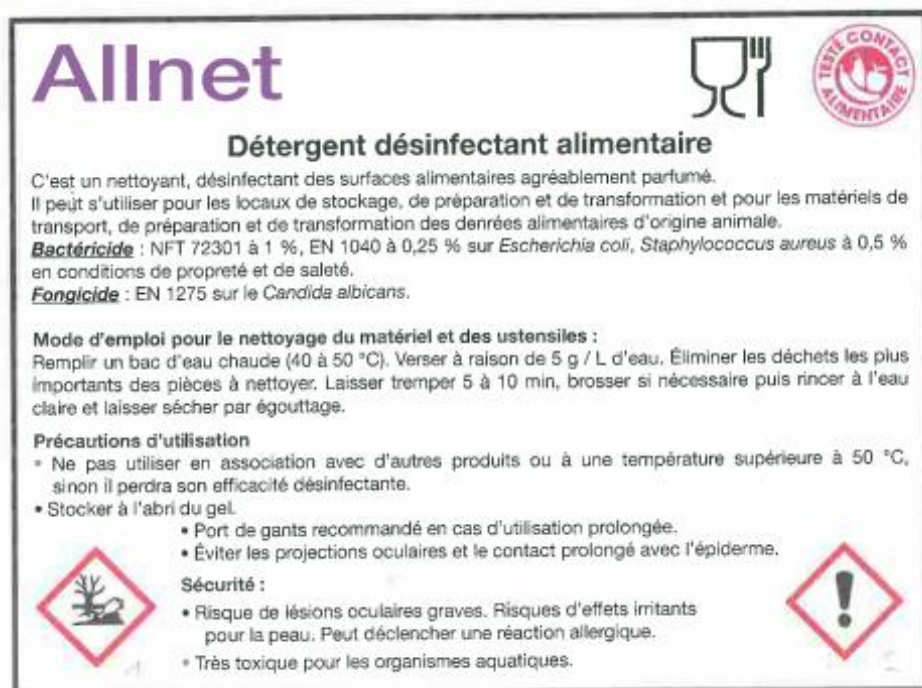
-
-
-

	Session : 2022	Code : 2206-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

2.2.8. Souligner dans le document deux recommandations à suivre par les clients qui ont consommé ce fromage faisant l'objet d'un rappel de produit.

2.3. Pour l'entretien du laboratoire, vous appliquez les protocoles de bionettoyage et vous utilisez le produit d'entretien suivant :



Source : CAP Sciences Appliquées, édition Delagrave 2017

2.3.1. Indiquer la nature de ce produit d'entretien.

-

2.3.2. Définir les termes suivants :

- bactéricide :
- fongicide :

	Session : 2022	Code : 2206-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

2.3.3. Donner la signification des pictogrammes de danger suivants :



.....

.....

2.3.4. A partir du mode d'emploi, retrouver les quatre paramètres du cercle de Sinner et relever les consignes à respecter.

Paramètres du cercle de Sinner	Consignes à respecter

	Session : 2022	Code : 2206-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 : 9/9