

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

1. Réception et stockage de yaourts.

1.1 A la réception de cette marchandise, citer 3 points à vérifier et qui attestent de sa salubrité :

(1,5 pt)

- Température des yaourts
- DLC valide
- Emballage intact

1.2 Pour stocker cette marchandise, vous la rangez en chambre froide,

- remplir le tableau ci-dessous :

(1 pt)

<u>Température de stockage</u>	Intérêt de cette température (cocher la bonne réponse)	
....3.... ° C	- arrêt de la multiplication des microbes	
	- ralentissement de la multiplication des microbes	X

- vous trouvez des fromages blancs dont la D.L.C. vient à expiration dans 3 jours.

- Donner la signification de ces 3 lettres : D.L.C.

(1,5pt)

Date Limite de Consommation.

- Que faut-il faire de ces fromages blancs ?

(1 pt)

Je les donne à consommer dans les trois jours

2. Ovoproduits et T.I.A.C.

(2 pt)

Donner la signification des 4 lettres : T.I.A.C.

(1pt)

Toxi Infection Alimentaire Collective

Pourquoi les ovoproduits diminuent-ils les risques de T.I.A.C. ?

(1pt)

Ils ont été pasteurisés.

CODE EPREUVE : XXXXXX		CONCOURS : Ouvriers Professionnels	SPECIALITE : Cuisine	
SESSION 2001	CORRIGE- BARÈME	EPREUVE :Admissibilité n°1 Partie Hygiène et sécurité.		
Durée :30 min	Coefficient :1		N° sujet :130 yd 01	Page : 1 /3

3. Intoxication alimentaire, micro-organismes.

3.1 : Entourer, dans la liste ci-dessous, les microbes qui peuvent être à l'origine d'une intoxication alimentaire : (2 pt)

----virus de la grippe----virus du SIDA----salmonelle----staphylocoque----listéria
 ----bacille lactique----virus de l'herpès----Clostridium Botulinum

3.2 : La présence des micro-organismes dans les aliments a 3 origines possibles : (6 pt)

- intrinsèque
- accidentelle
- volontaire

Classer les exemples suivants dans le tableau ci-dessous : ***animaux malades, matériels et mains sales, fabrication de pain, porteur sain, fabrication de yaourts, légumes provenant d'un sol contaminé.***

Origine de la présence des micro-organismes.	Exemples
Intrinsèque	<i>animaux malades légumes provenant d'un sol contaminé.</i>
Accidentelle	<i>matériels et mains sales porteur sain</i>
Volontaire	<i>fabrication de pain fabrication de yaourts</i>

3.3 : Le cuisinier peut être porteur sain de certains microbes normalement pathogènes.

- Définissez le mot “pathogène”
QUI REND MALADE

(1,5 pt)

- Pour dépister les porteurs sains, le personnel en contact avec des aliments doit passer une visite médicale. Entourer la ou les réponses exactes : (1,5 pt)

Cette visite médicale a lieu :

- tous les mois

- tous les ans

- après chaque arrêt maladie

- après un arrêt pour maladie respiratoire

- après un arrêt pour troubles digestifs

4. La machine à trancher est un appareil qui est la cause de nombreux accidents pour les personnes qui l'utilisent, il exige l'application des règles comportementales.

4.1 : Citer une précaution à prendre lors de son utilisation.

Utilisation du poussoir

(1 pt)

4.2 : citer une précaution à prendre lors de son nettoyage.

(1 pt)

Utilisation de gants épais