

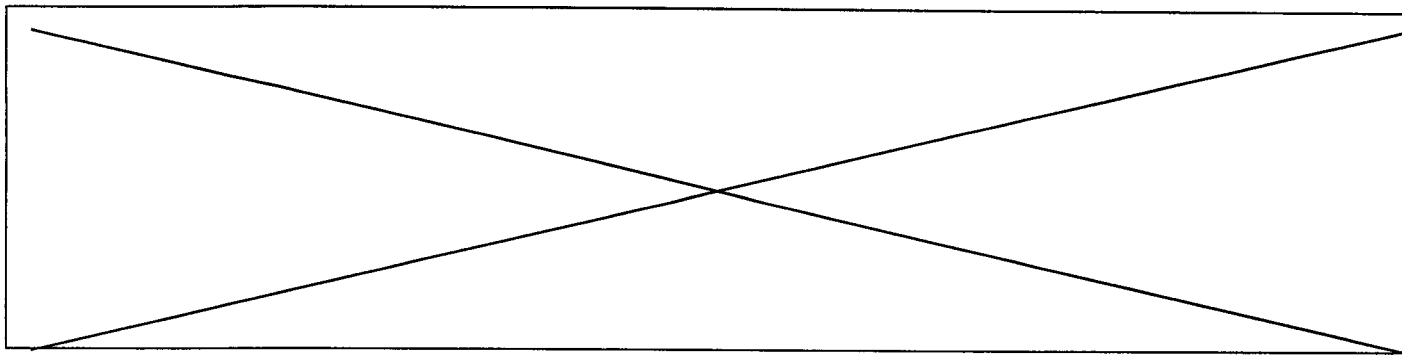
NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE	Académie :		Session :		
	Examen ou Concours :		Série :		
	Spécialité/option :		Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :				
	NOM :				
	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :		N° du candidat	<div style="border: 1px solid black; height: 30px; width: 100%;"></div> (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)	
	Né(e) le :				
	Examen ou Concours :		Série* :	Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.	
	Spécialité/option :				
Repère de l'épreuve :					
Epreuve/sous-épreuve :					
(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)					
Note : <div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px 10px;">/ 20</div>		Appréciation du correcteur :			
* Uniquement s'il s'agit d'un examen					

CONCOURS D'OUVRIERS PROFESSIONNELS SPECIALITE CUISINE

ADMISSIBILITE N°1

PARTIE TESTS D'HYGIENE ET DE SECURITE

CODE EPREUVE : XXXXXX		CONCOURS : Ouvrier Professionnel	SPECIALITE : CUISINE	
SESSION 2001	SUJET	EPREUVE :Admissibilité n°1 Partie Hygiène et sécurité.		Calculatrice autorisée : non
Durée :30 min		Coefficient :1	N° sujet :130 yd 01	Page : 1 /4



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)

-
-
-

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)	
..... ° C	- arrêt de la multiplication des microbes	<input type="checkbox"/>
	- ralentissement de la multiplication des microbes	<input type="checkbox"/>

- 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)

.....

.....

- Que faut-il faire de ces fromages blancs ? (1 pt)

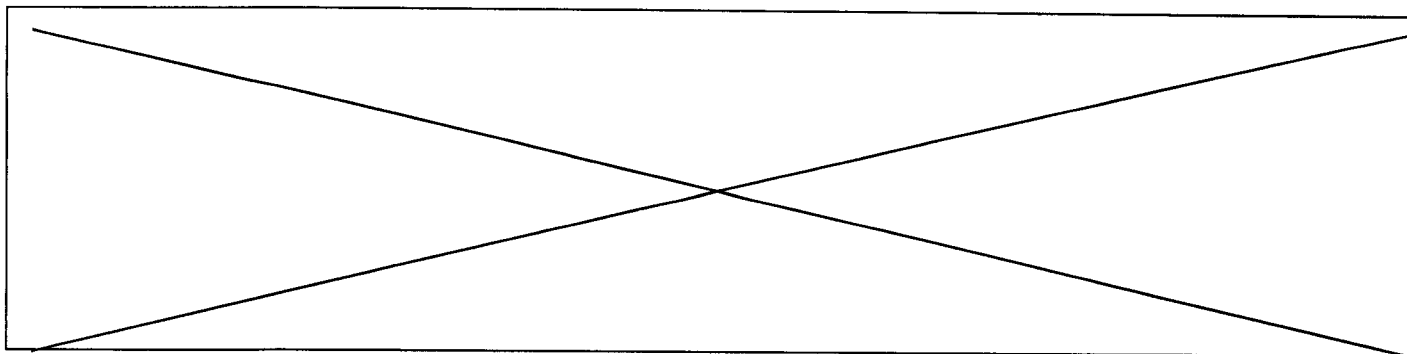
.....

.....

2. Ovoproduits et T.I.A.C. (2 pt)

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

.....



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

.....

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

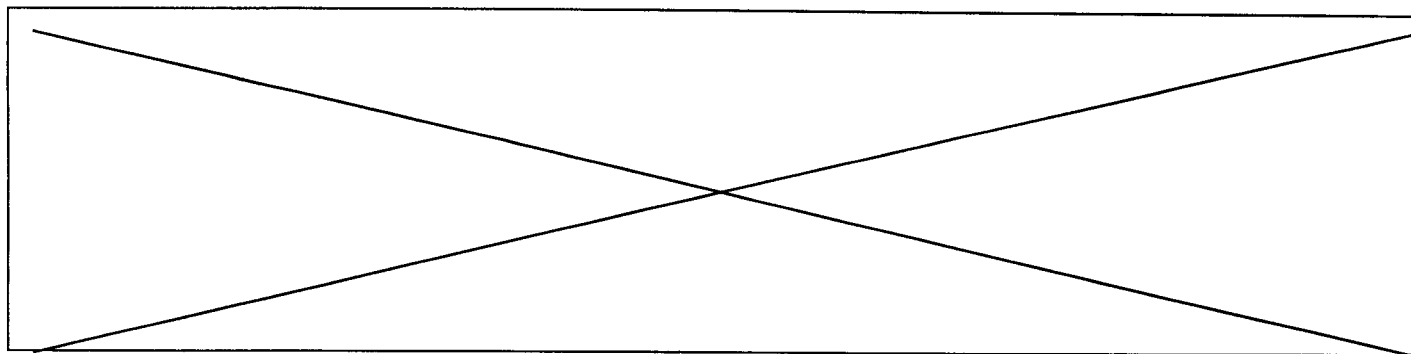
----bacille lactique-----virus de l'herpès-----Clostridium Botulinum

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.***

<i>Origine de la présence des micro-organismes</i>	<i>Exemples</i>
Intrinsèque	
Accidentelle	
Volontaire	



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

- Définir le mot “pathogène”

(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 de règles comportementales.

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

(1 pt)

.....

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

(1 pt)

.....