NE RIEN ECRIRE	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	
	Né(e) le :	*(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)*
DANS CE CADRE	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 : /20 *Appréciation du correcteur :*	
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen	

CONCOURS D'OUVRIERS PROFESSIONNELS
SPECIALITE CUISINE

ADMISSIBILITE N°1

PARTIE HYGIENE ET SECURITE

ACADEMIE DE RENNES		CONCOURS : Ouvrier Professionnel	SPECIALITE : Cuisine
SESSION 2002	SUJET	*EPREUVE* : Admissibilité n°1 *(partie Hygiène et sécurité)*	
Durée : 30 minutes		Coefficient : 1	N° sujet : 134b yd 01	Page : 1/4

NE RIEN ECRIRE	DANS LA PARTIE BARREE

1. Replacer les termes suivants, dans le tableau ci-dessous, en face des définitions correspondantes : ***aérobie, appertisation, pathogène, stérile, spore, symptômes, scissiparité, toxines.*** ***(8 points)***

Définition	*Terme*
- Micro-organisme qui provoque des maladies.	
- Substances chimiques fabriquées par certains micro-organismes.	
- Mode de reproduction des bactéries.	
- Forme de survie des bactéries.	
- Bactérie ne vivant qu'en présence d'air.	
- Signes d'une maladie.	
- Qui ne contient aucun germe.	
- Procédé de conservation par la chaleur.	

2. Lorsque les conditions sont favorables, un microbe donne 2 microbes toutes les 20 minutes. Nommer 5 éléments qui sont favorables au développement bactérien. ***(5 points)***

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

NE RIEN ECRIRE	*DANS LA PARTIE BARREE*

3. En vous aidant de l'article 2 *donné en annexe*, proposer les menus d'une journée, et donner au moins 3 indications pour justifier que ces menus sont équilibrés. *(7 points)*

MIDI

SOIR

Ces menus sont équilibrés parce que :

-1-

-2-

-3-

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARREE

ANNEXE

Contrat pour l'Amélioration de la Qualité signé par le Syndicat National de la Restauration Collective et ses adhérents.

Article 2.1.

Les adhérents du S.N.R.C. s'engagent, dans les restaurants où le consommateur ne peut exercer de choix, à proposer chaque jour un menu équilibré comprenant :

1. un plat protidique principal.

2. un plat d'accompagnement de légume vert cuit, soit de saison, soit appertisé ou surgelé, une fois sur deux, en alternance avec des féculents.

3. une crudité dont la nature change à chaque repas.

4. un produit laitier sous forme de laitage ou de fromage, pris seul ou incorporé dans une préparation sucrée ou salée.

Article 2.2

(...) dans les restaurants où le consommateur peut exercer un choix, à proposer une gamme suffisamment variée permettant de composer plusieurs types de plateaux équilibrés selon les règles définies à l'article 2.1.

Les choix doivent comporter en particulier, au minimum :

- crudités – 2 produits laitiers – 1 légume vert quand il y a le choix entre au moins 2 plats d'accompagnement.