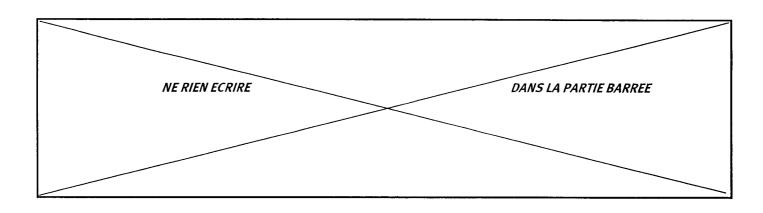
	Académie :	Session:		
	Examen ou Concours :		Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épr	reuve :	
NE	Epreuve/sous-épreuve :			
	NOM:			
RIEN	(en majuscule suivi, s'îl y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms:	N° du candidat		
	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la	
ECRIRE			convocation ou la liste d'appel)	
DANS	Examen ou Concours :	Série* :	Si votre composition	
	Spécialité/option :		comporte plusieurs	
CE	Repère de l'épreuve :		feuilles, numérotez-les	
	Epreuve/sous-épreuve :		et placez les intercalaires	
CADRE	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)		dans le bon sens.	
	Note: Appréciation du correcteur	r :		
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen			

CONCOURS D'OUVRIERS PROFESSIONNELS SPECIALITE CUISINE

ADMISSIBILITE N°1

PARTIE HYGIENE ET SECURITE

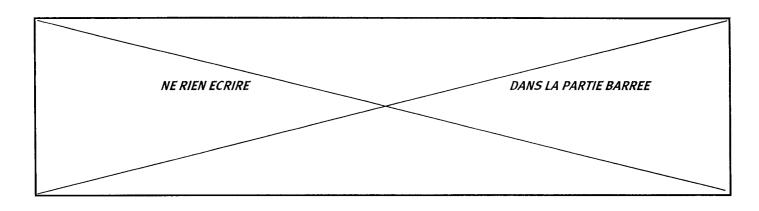
ACADEMIE DE RENNES		CONCOURS : Ouvrier Professionnel	SPECIALITE: Cuisine	
SESSION 2002	SUJET	EPREUVE : Admissibilité n°1 (partie Hygiène et sécurité)		
Durée : 30 minutes		Coefficient : 1	N° sujet : 134b yd 01	Page : 1/4



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)							
•							
•	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,						



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

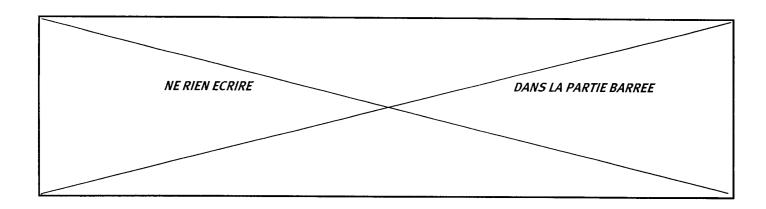
MIDI	
WILDI	
SOIR	
SOIK	
	

Ces menus sont équilibrés parce que :

-1-

-2-

-3-



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.

Concours: O.P.CUISINE Epreuve: Admissibilité n°1 partie Hygiène et sécurité N° sujet: 134b yd 01 Page: 4/4