

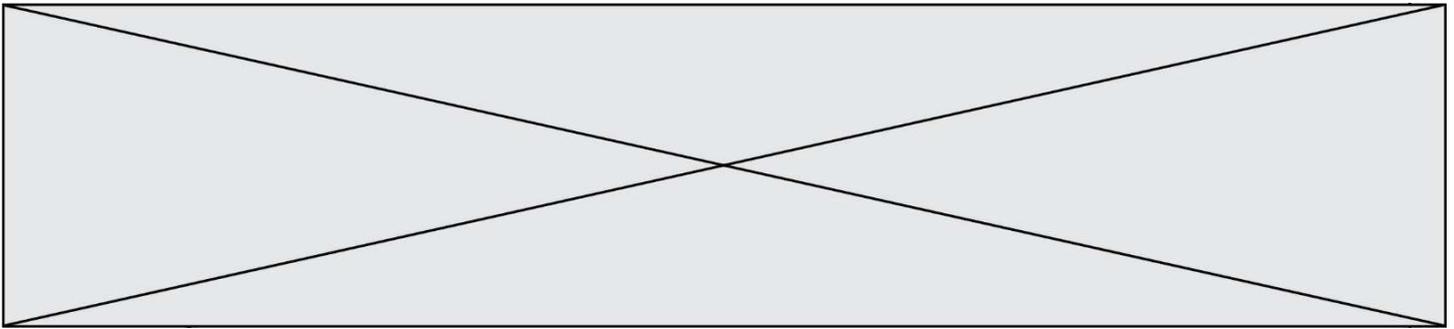
SUJET

2019-2020

E.S.A-E

SPÉ première STHR

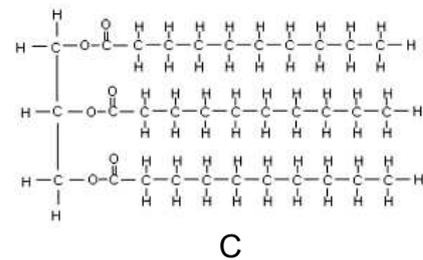
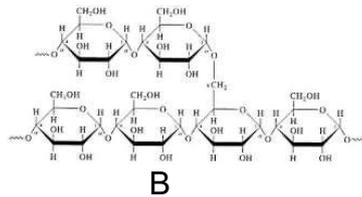
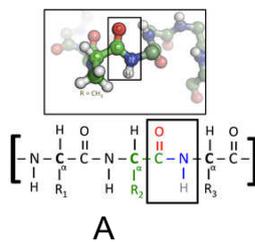
**ÉVALUATIONS
COMMUNES**



PARTIE 1 – Maîtrise des connaissances (10 points)

Dans le restaurant de monsieur Tanaka, des plats à base de poissons comme les sushis, sashimis, carpaccios, poissons marinés, ceviches sont très prisés des clients.

1. Identifier le polymère majoritairement présent dans les poissons en reportant la lettre correspondante sur la copie et en précisant son nom.



2. Entourer les monomères constituant ce polymère.
 Oses Acides gras Acides aminés
3. Souligner le nom de la liaison covalente mise en jeu pour former ce polymère.
 Liaison osidique Liaison peptidique Liaison ester

Des parasites peuvent être présents dans la chair des poissons crus.

4. Proposer une définition d'un parasite alimentaire.
5. Nommer un parasite pouvant se trouver dans le poisson.
6. Indiquer comment le parasite se développe.
7. Présenter deux moyens auxquels le parasite ne résiste pas et qui permettent de l'éliminer d'un aliment.

Comme tous les restaurateurs, M.Tanaka met en place de bonnes pratiques d'hygiène dans son établissement.

8. Préciser les conditions de livraison et de stockage des poissons frais.
9. Indiquer des mesures d'hygiène concernant l'utilisation et l'entretien des planches à découper.

Modèle CCYC : ©DNE																				
Nom de famille (naissance) : <small>(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)</small>																				
Prénom(s) :																				
N° candidat :											N° d'inscription :									
 Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE	(Les numéros figurent sur la convocation.)																			
Né(e) le :			/			/														

1.1

PARTIE 2 – Exploitation de documents (10 points)

Les inspecteurs des services vétérinaires sont venus effectuer des prélèvements d'échantillon d'aliments dans le restaurant de monsieur Simon. Le compte-rendu de l'analyse microbiologique est présenté en annexe 1.

1. Interpréter les résultats de l'analyse et conclure.
2. Présenter les causes les plus probables de la présence de ce germe dans la langue de bœuf sauce piquante à l'aide de la méthode des 5M.

La bactérie mise en évidence est mésophile, anaérobie stricte et sporulente.

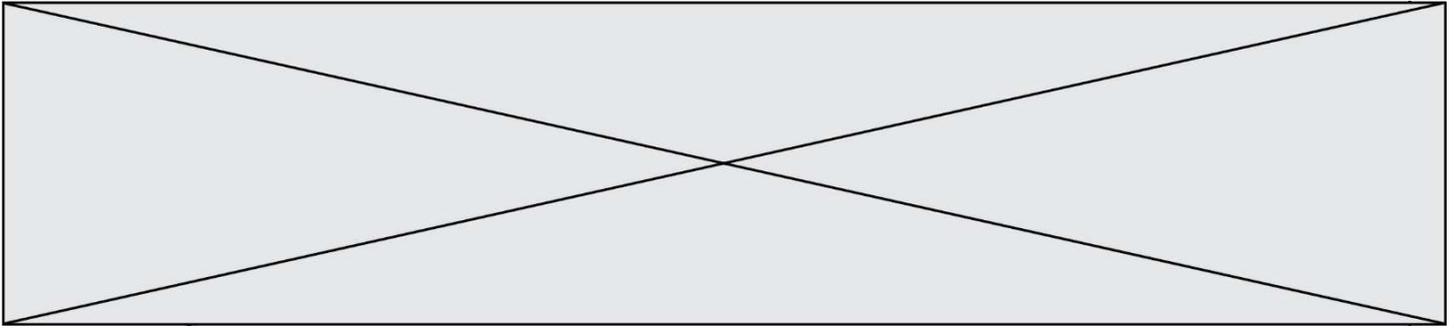
3. Relier la température optimale de développement de cette bactérie présente dans la viande de bœuf sauce piquante, à deux mesures de prévention permettant d'éviter sa multiplication.

Parmi les techniques de conservation suivantes : pasteurisation, appertisation, mise sous-vide,

4. Indiquer celle qui est efficace pour éliminer totalement ce micro-organisme dans un aliment.
5. Justifier ce choix et en déduire les raisons de l'inefficacité de chacune des deux autres méthodes.

Monsieur Simon réalise de nombreuses cuissons dans un four mixte.

6. Repérer des critères de choix de cet appareil à l'aide de l'annexe 2.
7. Justifier l'importance d'un matériau comme l'acier inoxydable dans la composition d'un équipement de cuisson.



ANNEXE 1 – Résultat de l'analyse microbiologique du restaurant

Alençon, le 14 octobre 2020

Laboratoires BIOTECH

Atelier B2
Rue Paul Doumergue
61250 Saint Germain du Corbéis
Tél : +33(0)2 33 28 19 22
Fax : +33(0)2 33 2 04 96
Email : alencon@biotech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

identification de l'échantillon : langue de bœuf, sauce piquante
Lieu du prélèvement : four zone de préparations chaudes
Conditionnement : bac gastronorme en inox

Date de fabrication : 10/10/2020
Heure du prélèvement : 11h05

prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (MACADRE Adeline)
Transporteur : AGROBIO (transporteur)
Date de prélèvement : 10/10/2020
Température de prélèvement : 61°C
Température de réception : 2.4°C
Date d'analyse : 11/10/2020
Site de prélèvement : cuisine professionnelle 76000 Rouen

N° dossier

2018.09300152.0003

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (méthodes)	Critères (m)	résultats
Recherches de salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 – 05/04*)	Absence	Absence
Escherichia coli / g (NF ISO 1664-2*)	100	< 10
Clostridium perfringens /g (NF EN ISO 7937*)	30	> 30

Validé le 14 octobre 2020

source : auteur d'après une analyse réelle.

Modèle CCYC : ©DNE

Nom de famille (naissance) :

(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

N° candidat :

N° d'inscription :



Né(e) le :

(Les numéros figurent sur la convocation.)

1.1

ANNEXE 2 – Caractéristiques de quelques fours électriques



	6N GN 1/1	10N GN 1/1	10N GN 2/1	6+6N GN 1/1	6+10GN 1/1	20N GN 1/1	20N GN 2/1	
VERSION ÉLECTRIQUE	EJ061E	EJ101E	EJ102E	EJ661E	EJ611E	EJ201E	EJ202E	
Alimentation kW	●■ / 9,3	▲■ / 15,3	▲■ / 24,3	▲■ / 18,6	▲■ / 24,6	▲■ / 27,7	▲■ / 54,7	
Poids (kg) (brut/net)	130	150	165	236	225	261	288	
VERSION GAZ	EJ061G	EJ101G	EJ102G	-	-	EJ201G	EJ202G	
Alimentation kW	● Gaz / 23	● Gaz / 23	● Gaz / 23	-	-	● Gaz / 45,5	● Gaz / 45,5	
Poids (kg) (brut/net)	137	160	175	-	-	303	325	
Espacement	83 mm (65 mm*)	67 mm	67 mm	83 + 83 mm (65+65 mm*)	83 + 67 mm (65+67 mm*)	65 mm	65 mm	
Nombre de repas par jour	180	240	480	2 x 180	180 + 240	470	840	
LxPxH (mm)	920 x 846 x 899	920 x 846 x 1069	920 x 1171 x 1069	920 x 887 x 1825	920 x 887 x 1945	990 x 862 x 1947	990 x 1187 x 1947	
Plaques GN 1/1 (325x530)	6 (8*)	10	20	6 + 6 (8* + 8*)	6 (8*) + 10	20	40	
Profondeur max. des bacs (mm)	75 (55*)	55	55	75 (55*)	75 (55*) / 55	55	55	
Appareils fonctionnant à l'électricité: ● 1- 230 V 50 Hz + T ▲ 3- 230 V 50 Hz + T ■ 3- 400 V 50 Hz + T+N							*Net glissières 8 niveaux	

source : Catalogue four 6 niveaux [En ligne], disponible sur www.fourmixte.pro (consulté le 04/12/20)