

NUTRITION (6,5 points)

Vous êtes responsable de la restauration dans une cuisine centrale desservant de nombreux restaurants satellites.

Vous établissez régulièrement les plans alimentaires afin de respecter les besoins des consommateurs.

Vous travaillez aujourd'hui sur le plan alimentaire destiné à un restaurant satellite où de jeunes adolescents prennent leur repas le midi.

1. Définir le plan alimentaire

2. Présenter deux intérêts du plan alimentaire.

3. Pour marquer la période de carnaval, vous souhaitez proposer pour un des menus de votre plan alimentaire le menu suivant.
 - Salade du carnaval
 - Nuggets sauce tomate
 - Eibly à la Carbonara
 - Entremets aux fruits confits.

3.1. En vous aidant des annexes jointes, compléter le tableau ci-dessous :

PRODUITS	GLUCIDES (g)	PROTIDES (g)	LIPIDES (g)
Salade du Carnaval			
Nuggets sauce tomate			
Eibly à la Carbonara			
Entremets aux fruits confits			
TOTAL en g			
Valeur énergétique (kJ/g)			
Energie apportée par chaque nutriment (kJ)			
Energie totale du repas (kJ)			
% de l'énergie de chaque composant			

SUJET

**BAC PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : 2000

Épreuve : **E1: Épreuve Théorique**

Coef : 1 Durée : 1 h 15

Sous épreuve : B1 Sciences Appliquées

Repère : 0006-RESTB

Ce sujet comporte 8 pages

Page 1/8

3.2. Le C.N.A. (Centre National de l'Alimentation) propose une répartition équilibrée des composants alimentaires. Chaque composant doit ainsi représenter un certain pourcentage de la ration énergétique.

Cocher la case qui correspond à la proposition du C.N.A. (Centre National de l'Alimentation)

	GLUCIDES		PROTIDES		LIPIDES	
% de la ration énergétique journalière	55 %	<input type="checkbox"/>	55 %	<input type="checkbox"/>	55 %	<input type="checkbox"/>
	33 %	<input type="checkbox"/>	33 %	<input type="checkbox"/>	33 %	<input type="checkbox"/>
	12 %	<input type="checkbox"/>	12 %	<input type="checkbox"/>	12 %	<input type="checkbox"/>

3.3. Indiquer si le menu que vous proposez est en accord avec les propositions du C.N.A. (Centre National de l'Alimentation). Justifier votre réponse.

QUALITE SANITAIRE (5,5 points)

Les nuggets sauce tomate sont fabriqués au sein de l'entreprise et conservés en liaison froide positive.

Le contrôle des temps et des températures au cours du traitement d'une Préparation Culinaire Elaborée à l'Avance en liaison froide positive fait partie des auto-contrôles exigés dans les derniers arrêtés d'hygiène.

- 1°) Indiquer la date (mois et année) du dernier arrêté concernant les cuisines de collectivité à caractère social.

- 2°) Préciser quel autre auto-contrôle peut-être réalisé sur cette Préparation Culinaire Elaborée à l'Avance.

- 3°) Les auto-contrôles font partie d'une démarche qualité de type HACCP dans laquelle l'entreprise est engagée en vue d'une certification aux normes ISO. Donner la traduction française précise de HACCP.

- 4°) Vous recevez le compte rendu présenté ci-dessous d'une analyse bactériologique concernant les nuggets sauce tomate, fabriqués dans l'entreprise.

LABORATOIRE VETERINAIRE DEPARTEMENTAL		Toulouse, le 10 avril 2000
COMPTE RENDU D'ANALYSE		
Identification de l'échantillon : Nuggets sauce tomate		
Lieu de prélèvement : chaîne chaude		
Conditionnement : Bac G.N.		
Prélevé le : 03 avril 2000		
	Heures : 10 H 50	T° : 63 °C
Recherche	Résultats	Critères
Micro-organismes aérobies	92 000/g	< 300 000/g
Coliformes totaux	725/g	< 1 000/g
Coliformes fécaux	05/g	< 10/g
Staphylococcus aureus	1 500/g	< 100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10/g	< 30/g
Salmonella dans 25g	Absence	Absence
CONCLUSION : <u>NON ACCEPTABLE</u>		

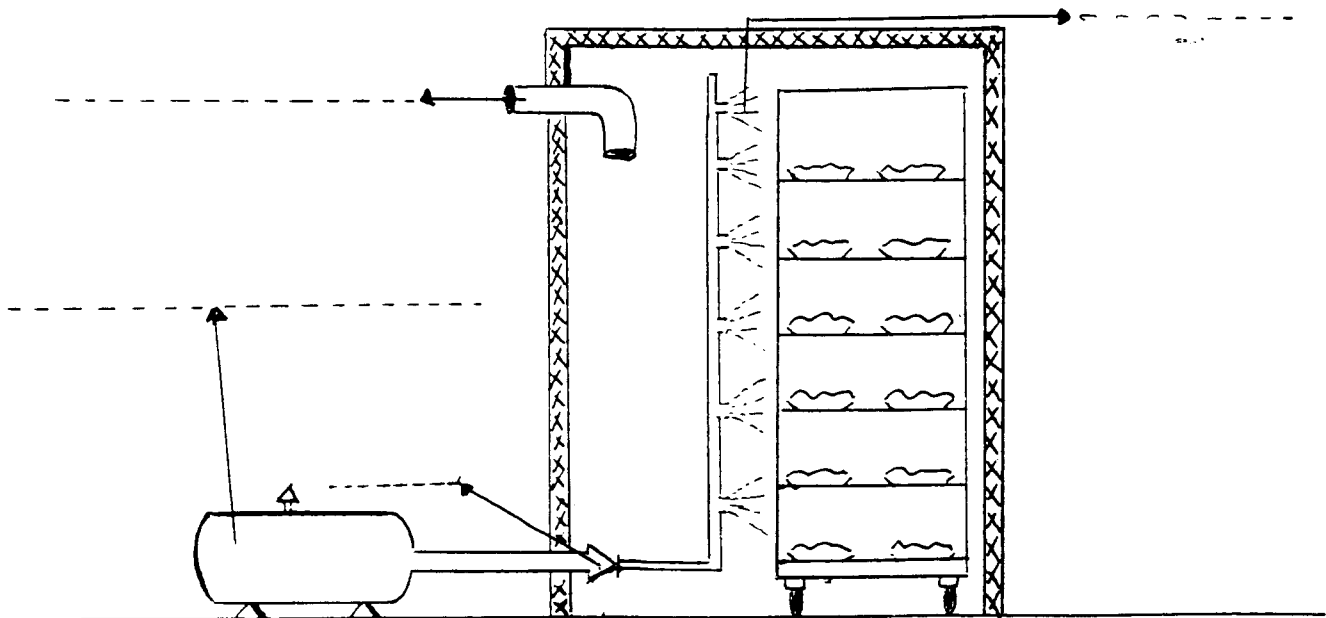
- 4.1. Repérer le germe qui justifie la conclusion "NON ACCEPTABLE".
- 4.2. Indiquer les origines possibles de la contamination des nuggets.
- 4.3. Enoncer deux précautions à prendre par les manipulateurs pour éviter cette contamination.

EQUIPEMENT ET AMBIANCES PROFESSIONNELLES (6 points)

Les nuggets sauce tomate sont fabriqués au sein de la cuisine qui a reçu l'agrément pour réaliser des Préparations Culinaires Elaborés à l'Avance en liaison froide positive.

1°) Citer l'appareil qui a été utilisé pour assurer une descente rapide des nuggets en température.

2°) Voici le schéma d'un appareil possible pour assurer la descente rapide des nuggets à une température inférieure à + 10 °C. Légénder ce schéma.



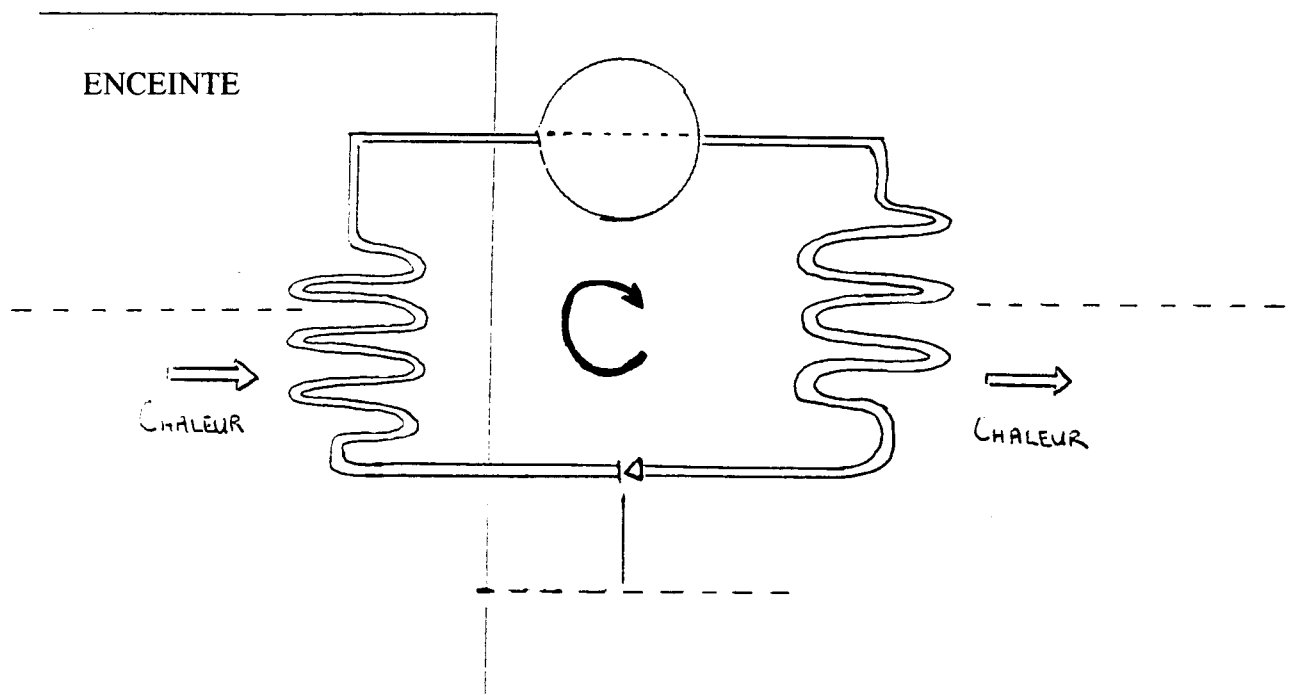
3°) Nommer les deux fluides couramment utilisés dans ce type d'appareil.

Le nuggets ont été fabriqués trois jours avant la période de carnaval puis descendus immédiatement en température et stockés entre 0 ° et 3 °C.

4°) Indiquer l'appareil qui a été utilisé pendant le stockage.

5°)

5.1. Légender ce schéma d'un appareil produisant du froid.



5.2. Donner le principe de fonctionnement de l'équipement ci-dessus en complétant le texte ci-dessous et en utilisant les mots suivants :

Chaque mot peut être utilisé plusieurs fois.

- Compresseur.
- Liquide.
- Gazeux.
- Chaleur.
- Froid.
- Détendeur.

Au niveau de l'évaporateur le fluide passe de l'état à l'état Sa température augmente car il a récupéré de la dans l'enceinte de la chambre froide. Il subit alors une forte augmentation de sa pression en passant dans le Sa température est alors de + 60 °C. A la sortie du condenseur sa température n'est plus que de + 30 °C. Il est passé de l'état à l'état et a ainsi évacué la récupérée dans la chambre froide. Il passe alors dans le détendeur où sa température passe de + 30 °C à - 10 °C.

SECURITE – ERGONOMIE - SECOURISME (2 points)

Les nuggets sont remontés en température dans un cuiseur vapeur. Votre collègue récupère le bac gastro-norme dans l'appareil pour le porter dans le bain marie de la chaîne de distribution. Il glisse avec le bac et se brûle gravement au visage avec la sauce très chaude des nuggets.

Présenter la conduite à tenir dans une telle situation pour venir en aide à votre collègue.

Justifier chaque geste entrepris.

ANNEXE

Les documents joints dans cette annexe sont des extraits de

« La Cuisine collective » de Février 1998.

Les valeurs nutritionnelles sont données pour une portion.

SALADE DU CARNAVAL

AIDOMENU
Fiche N°3560

Famille: Féculent d'entrée Sous-famille: Mais



APPORTS ENERGETIQUES	
Kcalories	205
Kjoules	1594
VALEURS NUTRITIONNELLES	
Protides	6 g
Lipides	17 g
Glucides	7 g
Sodium	154 mg
Potassium	265 mg
Fibres	4 g

NUGGETS SAUCE TOMATEE

AIDOMENU
Fiche N°4571

Famille: Volaille/Lapin/Gibier Sous-famille: Escalope de volaille



APPORTS ENERGETIQUES	
Kcalories	185
Kjoules	1594
VALEURS NUTRITIONNELLES	
Protides	17 g
Lipides	6 g
Glucides	16 g
Sodium	238 mg
Potassium	132 mg
Fibres	0 g

EBLY A LA CARBONARA

AIDOMENU

Fiche N°4570

Famille: Féculent d'accompag Sous-famille: Autres céréales



APPORTS ENERGETIQUES	
Kcalories	389
Kjoules	1594
VALEURS NUTRITIONNELLES	
Protides	15 g
Lipides	21 g
Glucides	35 g
Sodium	487 mg
Potassium	320 mg
Fibres	3 g

ENTREMETS AUX FRUITS CONFITS

AIDOMENU

Fiche N°4569

Famille: Produit laitier Sous-famille: Crème renversée (flan.)



APPORTS ENERGETIQUES	
Kcalories	128
Kjoules	1594
VALEURS NUTRITIONNELLES	
Protides	5 g
Lipides	4 g
Glucides	19 g
Sodium	71 mg
Potassium	236 mg
Fibres	0 g