

SAVOIRS ASSOCIÉS POUR LES ÉPREUVES D'EP1, EP2, EP3

SUJET N°1

(Oral – 15 minutes)

EP1 – PRODUCTION CULINAIRE

→ S1. Microbiologie appliquée :

1- Indiquer le but du lavage antiseptique des mains lors de la manipulation des denrées alimentaires. (1)

→ S2. Sciences de l'alimentation :

2- Vous réalisez une vinaigrette. Quelle est sa composition ? Il s'agit d'une émulsion instable. Justifier cette affirmation. (3)

3- Indiquer le principal constituant alimentaire de l'huile. (2)

→ S3. Connaissance des milieux professionnels :

4- Expliquer le principe de la liaison froide. (2)

→ Prévention :

5- Vous réalisez des carottes râpées. Énoncer deux risques professionnels liés à la réalisation de cette tâche. (2)

EP2 - DISTRIBUTION DES REPAS

→ S1. Microbiologie appliquée :

1- Indiquer la température de stockage des crudités. (2)

2- Citer l'action du froid sur les micro-organismes. (2)

→ S2. Sciences de l'alimentation :

3- Les fruits et les légumes sont riches en fibres. Donner le rôle des fibres dans l'organisme. (2)

→ S3. Connaissance des milieux professionnels :

4- Citer deux modes de paiement. (2)

→ Prévention :

5- Le fil d'alimentation de la thermoscelleuse est dénudé. Indiquer le risque auquel vous êtes exposé(e). (2)

EP3 – ENTRETIEN DES LOCAUX

→ S1. Microbiologie appliquée :

1- Donner la signification du sigle T.I.A.C. Citer deux bactéries responsables de TIAC. Indiquer deux symptômes significatifs d'une T.I.A.C. (3)

2- Expliquer la différence entre une T.I.A et une T.I.A.C. (1,5)

→ S3. Connaissance des milieux professionnels :

3- Donner le rôle d'un détergent puis l'action d'un désinfectant. (2)

4- Sur les étiquettes des produits d'entretien, on peut retrouver les termes suivants : bactéricide, virucide, fongicide. Définir ces termes. (1,5)

→ Prévention :

5- Lors de l'entretien, par inattention, vous vous pulvérisez du produit détergent-désinfectant dans les yeux. Que faites-vous ? (2)

SAVOIRS ASSOCIÉS POUR LES ÉPREUVES D'EP1, EP2, EP3

SUJET N°2

(Oral – 15 minutes)

EP1 – PRODUCTION CULINAIRE

→ S1. Microbiologie appliquée :

- 1- Indiquer le lieu et la température de stockage d'un produit surgelé. (2)
- 2- Citer l'action du froid sur les micro-organismes. (2)

→ S2. Sciences de l'alimentation :

- 3- Donner la signification du sigle D.L.C. et du sigle D.L.U.O. (2)

→ S3. Connaissance des milieux professionnels :

- 4- Définir le principe de la marche en avant. (2)

→ Prévention :

- 5- En sortant un plat du four, vous vous brûlez légèrement. Que faites-vous ? (2)

EP2 - DISTRIBUTION DES REPAS

→ S1. Microbiologie appliquée :

- 1- Justifier la nécessité de réaliser le plat témoin. Préciser sa température et son temps de conservation. (2)

→ S2. Sciences de l'alimentation :

- 2- Indiquer le ou les groupes d'aliments auxquels appartiennent les produits suivants.

- Carottes râpées + vinaigrette ;
 - Lentilles ;
 - Soda ;
 - Saumon ;
 - Camembert ;
 - Pomme de terre ;
- (3)

- 3- Préciser le principal constituant alimentaire de l'œuf. (1)

→ S3. Connaissance des milieux professionnels :

- 4- Énoncer le principe de la liaison chaude. (2)

→ Prévention :

5- Indiquer le risque existant lors de l'utilisation d'une plaque vitrocéramique. (2)

EP3 – ENTRETIEN DES LOCAUX

→ S1. Microbiologie appliquée :

1- Avant de commencer l'entretien des locaux, vous vous lavez les mains. Justifier. (1)

2- Citer deux autres moments où il est nécessaire de se laver les mains. (2)

→ S3. Connaissance des milieux professionnels :

3- Donner la signification du sigle D.D.A. Justifier l'action de ce produit. (3)

4- Les produits d'entretien doivent être stockés à l'écart des produits alimentaires. Justifier cette affirmation. (2)

→ Prévention :

5- Quelle mesure de sécurité peut-on adopter pour éviter les projections de produit dans les yeux. (2)

SAVOIRS ASSOCIÉS POUR LES ÉPREUVES D'EP1, EP2, EP3

SUJET N°3

(Oral – 15 minutes)

EP1 – PRODUCTION CULINAIRE

→ S1. Microbiologie appliquée :

1- Citer l'action de la chaleur sur les micro-organismes. (1)

→ S2. Sciences de l'alimentation :

2- Citer un corps gras :

- D'origine végétale ;
 - D'origine animale ;
- (2)

3- Citer le principal rôle des lipides dans l'organisme. (2)

→ S3. Connaissance des milieux professionnels :

4- Quelle liaison utilise t'-on pour conserver des lasagnes jusqu'au service du soir ? Quel appareil permet de la réaliser ? Citer les températures et temps réglementaires à respecter. (3)

→ Prévention :

5- Lors de l'utilisation du robot-coupe, par inattention, vous vous coupez. Quel produit utilisez-vous pour soigner votre blessure ? (2)

EP2 - DISTRIBUTION DES REPAS

→ S1. Microbiologie appliquée :

1- Indiquer la signification d'un « porteur sain ». (2)

→ S2. Sciences de l'alimentation :

2- Le croque-monsieur est composé de pain de mie, de jambon et de fromage. Indiquer les groupes d'aliments auxquels appartiennent ces différents produits. (1,5)

3- Lister les risques d'une consommation excessive d'aliments riches :

- En lipides ;
 - En glucides.
- (2,5)

→ S3. Connaissance des milieux professionnels :

4- Donner la définition de P.C.E.A. (2)

→ Prévention :

5- Le jour de la livraison de produits alimentaires, le sol est mouillé. Quel risque encourez-vous ? Citer une mesure de prévention pour éviter cet accident. (2)

EP3 – ENTRETIEN DES LOCAUX

→ S1. Microbiologie appliquée :

1- Justifier, d'un point de vue microbiologique, l'importance de la tenue professionnelle lors de l'entretien d'une cuisine professionnelle. (2)

2- Citer deux conditions favorables au développement et à la multiplication des micro-organismes. (2)

→ S3. Connaissance des milieux professionnels :

3- Qu'est-ce que le bio-nettoyage ? (2)

4- Sur les étiquettes des produits d'entretien, on peut retrouver les termes suivants : bactéricide et fongicide. Définir ces termes. (2)

→ Prévention :

5- Que devez-vous faire avant de procéder à l'entretien d'un appareil électrique ? (2)

SAVOIRS ASSOCIÉS POUR LES ÉPREUVES D'EP1, EP2, EP3

NOM :

PRÉNOM :

SUJET N°

DATE :

EP1 – PRODUCTION CULINAIRE

QUESTIONS	RÉPONSES DU CANDIDAT	BARÈME

EP2 - DISTRIBUTION DES REPAS

QUESTIONS	RÉPONSES DU CANDIDAT	BARÈME

EP3 – ENTRETIEN DES LOCAUX

QUESTIONS	RÉPONSES DU CANDIDAT	BARÈME

SAVOIRS ASSOCIÉS POUR LES ÉPREUVES D'EP1, EP2, EP3

NOM – PRÉNOM DU CANDIDAT	EP1 – PRODUCTION CULINAIRE	EP2 – DISTRIBUTION DES REPAS	EP3 – ENTRETIEN DES LOCAUX	TOTAL