



Partie 1 – Maitrise des connaissances (10 points)

Un chef de cuisine souhaite renouveler la carte des menus de son restaurant. Il organise avec ses collaborateurs une dégustation des productions culinaires qu'il veut proposer à la clientèle.

Ceux-ci devront mobiliser leurs sens pour évaluer ces productions culinaires.

1. Citer les cinq sens mobilisés pour la dégustation.

Les récepteurs sensoriels situés dans les organes des sens et reliés au système nerveux central leur permettront de percevoir les caractéristiques organoleptiques donc les informations provenant des différentes productions culinaires.

2. Identifier, pour chaque sens, les organes sensoriels sollicités ainsi que les caractéristiques organoleptiques perçues.

Les informations qui permettent de décrire les caractéristiques organoleptiques sont appelées les descripteurs.

3. Proposer deux descripteurs pour chaque sens sollicité.

Les substances introduites dans la bouche excitent des récepteurs situés sur les papilles gustatives de la langue. Les informations sont recueillies par les nerfs glosso-pharyngiens, faciaux et vagues, qui les conduisent au noyau gustatif du bulbe rachidien d'où elles sont transmises aux zones gustatives du cerveau pour devenir des sensations conscientes.

4. Citer les cinq saveurs.
5. Identifier les récepteurs responsables de la perception du goût. Préciser les caractéristiques des molécules qui stimulent ces récepteurs.
6. Schématiser les étapes de la transmission de l'information gustative, du stimulus jusqu'à la zone sensitive du cerveau.
7. Donner deux facteurs qui altèrent la perception du goût.

L'amidon, glucide présent dans certains aliments, ne déclenche pas la saveur sucrée.

8. Identifier le type de molécule auquel appartient l'amidon.

- a – monomère glucidique
- b – dimère glucidique
- c – polymère glucidique

Modèle CCYC : ©DNE

Nom de famille (naissance) :

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

Prénom(s) :

N° candidat : N° d'inscription :

(Les numéros figurent sur la convocation.)

Né(e) le : / /



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

1.1

9. Proposer une définition de la digestion et citer les enzymes impliquées dans celle de l'amidon.

10. Localiser le lieu d'absorption de l'amidon ou de celle de ses éléments constitutifs.

Partie 2 – Exploitation de documents (10 points)

Thème 1 : Confort et santé dans les établissements du secteur de l'hôtellerie restauration

- Comment l'analyse de l'environnement contribue-t-elle à la prévention des risques professionnels ?

Un hôtelier-restaurateur doit mettre en œuvre toutes les mesures préventives permettant d'assurer aux occupants, personnels et clients, des conditions de confort et de sécurité. Maintenir un état de pureté de l'atmosphère est un des objectifs fixés par le Code du travail qui doit être respecté par le professionnel. Cette réglementation distingue deux types de locaux professionnels :

- Les locaux à pollution spécifique (annexe 1),
- Les locaux à pollution non spécifique.

1. Déterminer au travers d'exemples et en précisant le type de polluant, pourquoi les cuisines sont considérées comme des locaux à pollution spécifique.

Préciser pour chacun des exemples les effets sur la santé.

Rédiger votre réponse sous forme d'un tableau.

2. Calculer, pour un service de deux heures assuré par deux serveurs, le volume d'air nécessaire à introduire dans une salle de restaurant accueillant 28 convives.

3. Proposer un équipement permettant de traiter l'air dans les locaux à pollution spécifique (cuisine) ainsi qu'un équipement pour les locaux à pollution non spécifique (chambre). Préciser leur fonction.

4. Citer un équipement, autre que participant à la pureté de l'atmosphère, contribuant à un environnement favorable dans un établissement du secteur de l'hôtellerie restauration.

Préciser sa fonction.



Le secteur de la restauration offre une large diversité de métiers et de situations de travail. Il affiche toutefois également une sinistralité supérieure aux moyennes nationales.

Les professionnels de la restauration sont en effet plus exposés aux accidents du travail que les salariés des autres secteurs.

L'annexe 2 montre la répartition des accidents du travail les plus fréquents en restauration traditionnelle.

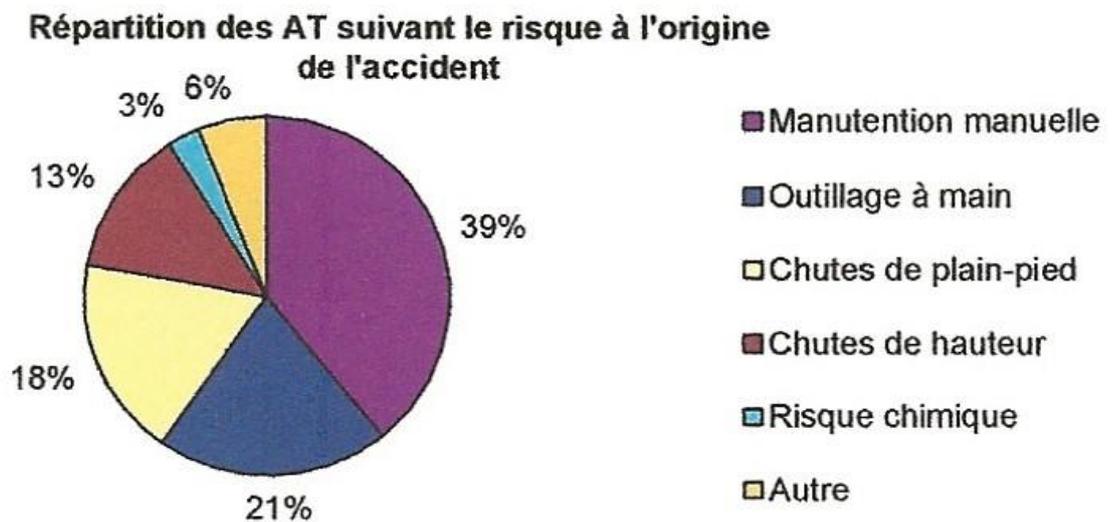
5. A partir des cinq types d'accidents du travail identifiés :

- indiquer une situation professionnelle illustrant l'origine de l'accident,
- proposer deux mesures préventives.



Annexe 2 : Répartition des accidents du travail suivant le risque à l'origine de l'accident.

RESTAURATION TRADITIONNELLE



Source : Statistiques concernant la partie du code Nomenclature d'Activités Française (NAF) relevant des Services, commerces et industries de l'alimentation (CTN D), Synthèse des sinistralités AT/MP en 2017 <http://www.risquesprofessionnels.ameli.fr>, (consulté le 10 aout 2019)