



Partie 1 – Maitrise des connaissances (10 points)

Outre la reconnaissance d'un professionnalisme et les valeurs allouées à la gastronomie française, le secteur de la restauration est également connu pour certains aspects contraignants de l'exercice du métier sur l'organisme humain : horaires décalés, travail debout, ambiances de travail difficiles...

1. Préciser la localisation de l'horloge biologique au niveau du cerveau.
2. Présenter deux synchroniseurs exogènes de l'horloge interne.
3. Expliquer quelles peuvent être les conséquences de la désynchronisation ou d'un manque de sommeil
 - a) sur la personne ;
 - b) sur l'entreprise.

La prise alimentaire est un comportement complexe, périodique apportant les ressources nutritionnelles nécessaires à la survie de l'organisme.

4. Proposer une définition du terme « faim ».
5. Expliquer comment la sensation de faim est enclenchée.
6. Citer quatre facteurs qui influencent la prise alimentaire.

L'équipement d'un établissement hôtelier doit respecter des conditions qui garantissent le bien-être et la santé des clients et des personnels.

Le niveau sonore est un paramètre essentiel de confort et de sécurité dans une cuisine ou une salle de restaurant.

7. Citer trois autres paramètres qui contribuent au bien-être du personnel en cuisine ou en salle.
8. Pour chacun de ces paramètres :
 - énoncer un trouble de la santé,
 - nommer un équipement susceptible de contribuer au bien-être des personnels.

Les employés en cuisine sont amenés à réaliser des préparations qui provoquent des transformations physico-chimiques des composants des aliments.

9. Nommer les transformations subies par les aliments lors des préparations suivantes :

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

1.1

- a- Réalisation d'une vinaigrette
- b- Cuisson des œufs pochés
- c- Battage des blancs d'œuf en neige
- d- Brunissement de la farine lors de la réalisation d'un roux
- e- Formation d'une croûte à la surface d'un steak au grill

Certaines préparations peuvent présenter un danger lié à la présence de parasites, pour le consommateur.

- 10. Caractériser un parasite alimentaire
- 11. Proposer deux mesures de prévention des parasitoses alimentaires dans le secteur hôtelier.

Partie 2 – Exploitation de documents (10 points)

Thème : Bonnes pratiques et qualité : des démarches pour la satisfaction du client

- Comment se prémunir de la contamination et du développement des micro-organismes dans les denrées alimentaires ?

Alerte à la Salmonelle dans les laits infantiles Lactalis !

L'affaire des laits infantiles Lactalis a été fortement médiatisée en 2018 (Annexe 1). Au moins 35 bébés ont été atteints de salmonelloses. Mais la salmonelle ne se cache pas uniquement dans les laits pour bébés. Cette bactérie reste toujours en tête des germes responsables de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

1. Citer les principaux aliments vecteurs de salmonelle.
2. Présenter les symptômes de la salmonellose chez l'humain et citer les personnes à risque.
3. Indiquer le lieu habituel de vie de la salmonelle chez les êtres vivants.
4. Dédire la principale mesure d'hygiène à appliquer en cuisine pour éviter la contamination des denrées alimentaires par cette bactérie.
5. Présenter deux autres mesures d'hygiène à appliquer en cuisine pour limiter les risques de salmonelloses.



Attention aux parasites d'origine alimentaire du genre Echinocoque !

Pour certains établissements hôteliers du nord est de la France implantés en zone rurale proche des forêts (les fermes auberges par exemple) le risque lié à l'échinococcose alvéolaire (EA) n'est pas négligeable. En effet, cette parasitose liée à l'ingestion d'un parasite, l'Echinocoque multilocularis (Annexe 2), sévit dans tout le nord est de la France.

6. Relever les hôtes intermédiaires et l'hôte définitif de ce parasite.
7. Citer l'organe le plus touché par ce parasite et la nature des troubles causés.
8. Présenter les principaux aliments pouvant être vecteurs de ce parasite.
9. Expliquer les deux principales mesures préventives que doivent appliquer les responsables des restaurants implantés dans les régions du nord est de la France pour éviter cette parasitose.

Annexe 1 : Affaire Lactalis : comment protéger sa famille de la salmonelle ?

[...] Nommées d'après le vétérinaire américain qui les a découvertes, Daniel Elmer Salmon, les salmonelles proviennent du tube digestif des animaux. Souvent, c'est un manquement aux règles d'hygiène qui déclenche une contamination à l'alimentation humaine. Elles sont à l'origine des salmonelloses, maladies infectieuses "*généralement bénignes*" selon le ministère de l'Agriculture, et "*relativement fréquentes, avec environ 300 cas par million d'habitants par an*". Selon l'Institut Pasteur, les salmonelles peuvent se retrouver dans une grande variété de produits alimentaires, consommés crus, peu cuits ou ayant fait l'objet d'une contamination post-cuisson, notamment viande (particulièrement volaille), œufs et produits laitiers. Ce sont ces derniers qui sont en cause dans le scandale des laits infantiles Lactalis contaminés. Au 20 décembre, Santé publique France recensait 35 nourrissons atteints de salmonellose en France depuis mi-août. [...]

PREVENIR. Les salmonelles survivent aux basses températures, y compris à la congélation, mais meurent à la cuisson. La meilleure protection contre le risque de salmonellose est donc une bonne cuisson des aliments...

De façon générale et en dehors des risques posés par les laits infantiles Lactalis, il est également important de se laver les mains avant et après toute manipulation de viande, mais également d'animaux de compagnie, en particulier les reptiles et

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 : / /



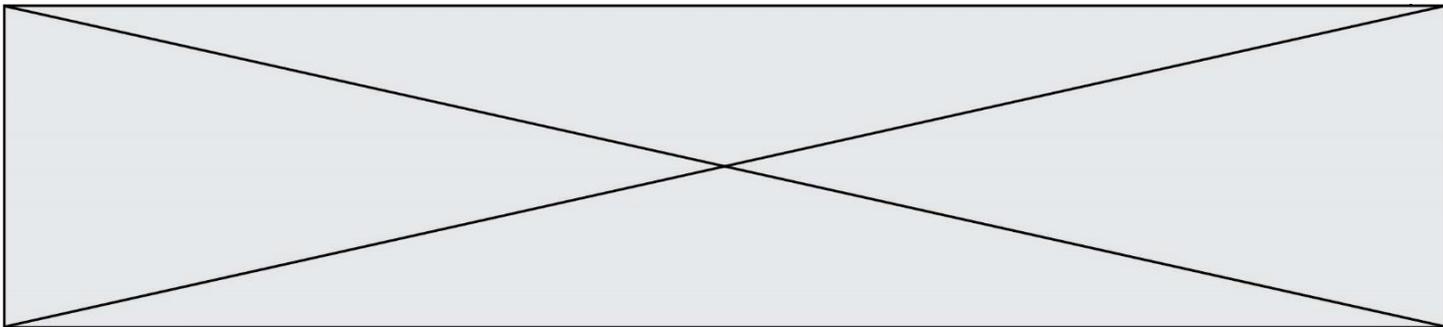
1.1

tortues. Penser également à respecter la chaîne du froid et conserver les aliments crus à part. Les aliments, en particulier les viandes, doivent être cuites à au moins 65°C pendant 5 à 6 minutes, selon l'Institut Pasteur, qui précise que pour le steak haché congelé ou surgelé, la cuisson doit être effectuée sans décongélation préalable car elle augmente le risque de multiplication bactérienne. Car si le froid bloque le développement des bactéries, il ne les tue pas. Concernant les oeufs, l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire (Anses) recommande de les conserver à température constante afin d'éviter les phénomènes de condensation à leur surface : si les œufs sont refroidis lors de la vente ou à domicile, il est important de les maintenir au froid. De plus, il ne faut jamais les laver avant de les stocker car cela entraîne une modification de la surface de la coquille pouvant favoriser la pénétration des micro-organismes.

RECONNAITRE. Les infections à Salmonella surviennent dans les 3 jours suivant l'ingestion, et ressemblent à la gastro-entérite, avec une diarrhée, des crampes abdominales, des nausées/vomissements et de la fièvre dans la majorité des cas. L'apparition de ces signes chez un nourrisson doit conduire les familles à consulter un médecin.

TRAITER. Un adulte en bonne santé guérit en quelques jours. Mais pour un nourrisson déjà moins bien protégé par son système immunitaire, le risque de déshydratation est bien plus élevé. De manière générale, la maladie met en danger ceux dont la santé est fragile : enfants, personnes âgées, malades chroniques...

*Source : Sciences et Avenir, article mis en ligne le 04/01/2018 par Camille Gaubert
Article disponible sur <https://www.sciencesetavenir.fr>*



Annexe 2 : caractéristiques, dangers et prévention liés à l'Echinocoque

Caractéristiques et sources d'*Echinococcus multilocularis*

Principales caractéristiques microbiologiques

Echinococcus multilocularis est un petit tœnia appartenant à la classe des cestodes. Il est responsable d'une zoonose parasitaire provoquant une maladie hépatique potentiellement grave, l'échinococcose alvéolaire (EA). Le cycle parasitaire est principalement sauvage, le ver sous sa forme adulte se trouve dans l'intestin d'un carnivore sauvage, le renard, qui est l'hôte définitif. Au niveau de l'intestin, le parasite se développe entre les villosités et produit à maturité des œufs ou oncosphères qui sont libérés dans le milieu extérieur avec les fèces. Les micromammifères rongeurs qui sont les hôtes intermédiaires se contaminent en ingérant des végétaux souillés par les œufs. Les embryons hexacanthés libérés de l'oncosphère dans l'intestin des rongeurs migrent vers le foie où la forme larvaire se développe. L'action de prédation des micromammifères ou rongeurs par les carnivores permet de compléter le cycle. Le cycle du parasite est résumé dans la Figure 1.

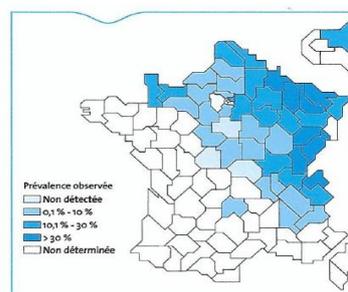


Figure 2. Prévalence observée chez le renard en France. Les zones en blanc n'ont pas été explorées.

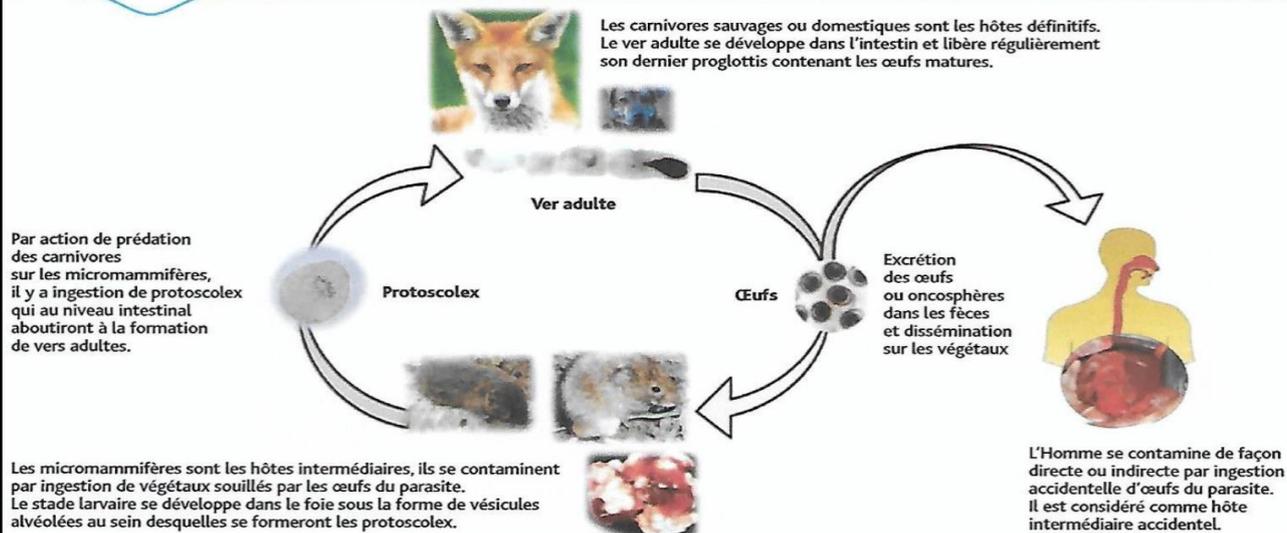


Figure 1 : cycle biologique d'*Echinococcus multilocularis*

Rôle des aliments

Principaux aliments à considérer

Il est clairement établi que les infestations humaines se font par ingestion d'œufs du parasite, cependant la source principale de contamination n'est pas identifiée de manière formelle. L'ensemble des aliments récoltés au niveau du sol dans les zones endémiques de la maladie est une source possible de contamination (salades, pissenlits, légumes du potager, champignons, fruits tels que fraises, mûres et autres baies). . . .

