

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

ÉVALUATIONS COMMUNES

CLASSE :

EC : ☐ EC1 ☒ EC2 ☐ EC3

VOIE : ☐ Générale ☒ Technologique ☐ Toutes voies (LV)

ENSEIGNEMENT : ESAE

DURÉE DE L'ÉPREUVE : --2 h--

Niveaux visés (LV) : LVA LVB

CALCULATRICE AUTORISÉE : ☐ Oui ☒ Non

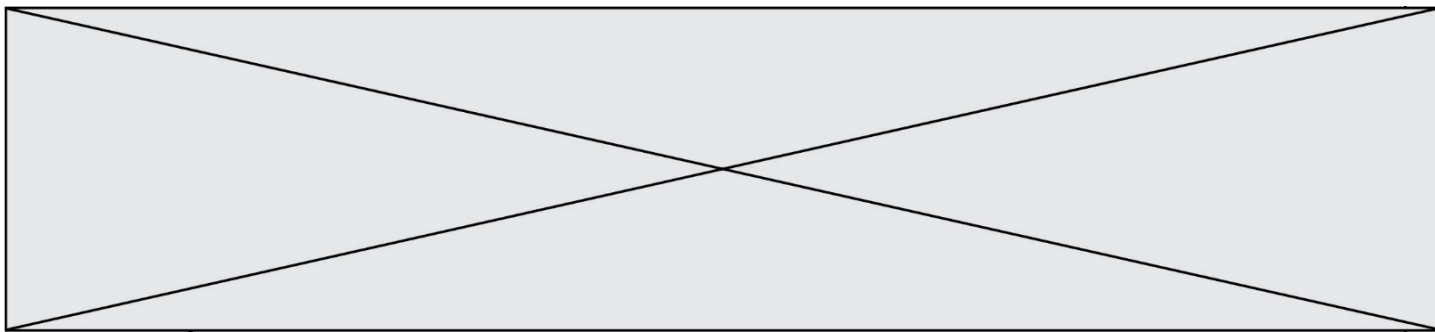
DICTIONNAIRE AUTORISÉ : ☐ Oui ☒ Non

☐ Ce sujet contient des parties à rendre par le candidat avec sa copie. De ce fait, il ne peut être dupliqué et doit être imprimé pour chaque candidat afin d'assurer ensuite sa bonne numérisation.

☐ Ce sujet intègre des éléments en couleur. S'il est choisi par l'équipe pédagogique, il est nécessaire que chaque élève dispose d'une impression en couleur.

☐ Ce sujet contient des pièces jointes de type audio ou vidéo qu'il faudra télécharger et jouer le jour de l'épreuve.

Nombre total de pages : 6



Partie 1 - Maîtrise des connaissances (10 points)

Version moderne du «salon de lecture» du XIXème siècle, le concept du salon de thé - librairie trouve de nombreux adeptes, en offrant aux clients l'opportunité de faire une pause gourmande et culturelle dans un monde où tout va toujours plus vite.

Créé par un jeune couple, le salon de thé « La Madeleine de Proust » offre la possibilité de déguster à toute heure tarte sucrée ou salée, accompagnée d'un bon thé... et d'un bon livre !

La propriétaire mise sur une atmosphère cosy et feutrée pour accueillir sa clientèle.

1. Citer deux paramètres d'ambiance sur lesquels il est possible d'agir pour créer une telle atmosphère.
2. Proposer un équipement pour chacun de ces paramètres d'ambiance.

Avant d'être proposées aux clients, les pâtisseries nouvellement créées font l'objet d'une analyse sensorielle.

3. Citer trois sens impliqués lors d'une analyse sensorielle.
4. Décrire, pour l'un de ces sens, les étapes de la chaîne de transmission sensorielle mise en œuvre.

Les gâteaux secs, tels que petits fours ou sablés, sont présentés dans des bocaux sur le comptoir et se conservent jusqu'à 15 jours à température ambiante. En revanche, les gâteaux frais, tels que le flan pâtissier ou la tarte au citron meringuée, ne se conservent que 2 jours en vitrine réfrigérée.

5. Indiquer la température maximale pour la conservation des gâteaux frais.
6. Expliquer pourquoi les gâteaux secs ont une durée de conservation plus longue que les gâteaux frais.

Lors de la préparation de pâtisseries, les œufs se doivent d'être manipulés avec précaution.

7. Nommer la bactérie susceptible de contaminer les œufs.
8. Indiquer les mesures de prévention des risques liés à cette bactérie lors de la manipulation des œufs.

Le thé, l'une des boissons les plus consommées dans l'établissement, contient majoritairement de l'eau.

9. Exposer les différents rôles physiologiques de l'eau.

Modèle CCYC : ©DNE Nom de famille (naissance) : (Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)	
Prénom(s) :	
N° candidat :	
Né(e) le :	
	N° d'inscription :
(Les numéros figurent sur la convocation.)	

1.1

Le beurre, le sucre, le lait et la farine et les œufs sont des ingrédients presque incontournables en pâtisseries.

Les questions suivantes sont des questions à choix multiples.

Une seule bonne réponse est possible. Reporter la réponse exacte sur la copie :

"Question N° X : A B C ou D"

10. L'amidon, contenu dans la farine, est :

- A. Un glucide simple
- B. Une protéine
- C. Un polymère de glucose
- D. Un acide aminé

11. Le gluten contenu dans la farine de blé est une protéine, plus précisément :

- A. Un polymère de monosaccharides
- B. Un polymère d'acides aminés
- C. Un acide gras insaturé
- D. Un micronutriment

12. Un acide aminé essentiel :

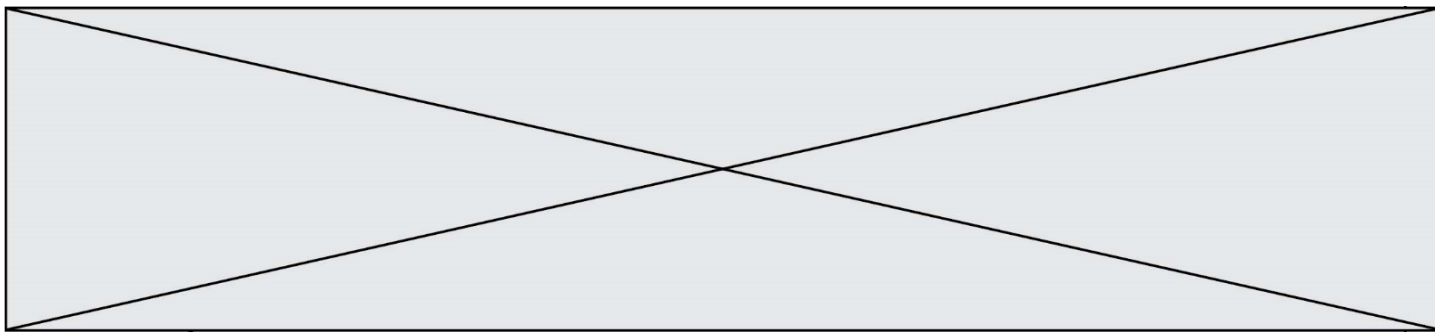
- A. Est présent uniquement dans les aliments d'origine animale
- B. Est présent uniquement dans les aliments d'origine végétale
- C. Doit être apporté par l'alimentation car non produit par l'homme
- D. Est une vitamine

13. Le beurre est riche en vitamine A. Il s'agit d'une vitamine :

- A. Liposoluble
- B. Hydrosoluble
- C. Insoluble
- D. Non essentielle

14. Le beurre contient des acides gras saturés :

- A. Ils sont solubles dans l'eau
- B. Ils sont liés à des protéines
- C. Ils comportent des atomes de carbone liés entre eux par des doubles liaisons covalentes
- D. Leurs chaînes d'atomes de carbones ne comportent que des liaisons covalentes simples.



Partie 2 - Exploitation de documents (10 points)

Thème 1 : Confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration
- Question : Comment choisir ou créer un environnement favorable ?

Dans un contexte de crise majeure du secteur hôtelier à l'échelle mondiale, en raison de la pandémie de COVID-19, certains professionnels comme le groupe Avani, s'organisent pour accueillir à nouveau leur clientèle dans un cadre garantissant la santé des clients et du personnel. Les annexes 1 et 2 présentent les objectifs fixés par le groupe ainsi que les 10 étapes du programme de sécurité et d'hygiène.

1. Identifier le nom des organismes émetteurs des règles et préconisations sur lesquelles s'appuie la démarche du groupe AVANI. Préciser l'échelle géographique à laquelle intervient chacun de ces acteurs.
2. Relever les deux grands axes dans lesquels le groupe Avani se propose d'investir. Pour chacun de ces deux axes, identifier deux mesures précises établies au niveau du programme de sécurité et d'hygiène.
3. Par la méthode des 5M (Matière première, Main d'œuvre, Matériel, Milieu, Méthode) associer à chaque « M », une mesure prise pour préserver la santé des clients ainsi que le risque spécifique associé.
4. Préciser la mesure à respecter au niveau du point « restauration » en vue de garantir la qualité nutritionnelle des plats. Justifier. Proposer une autre mesure permettant d'obtenir le même résultat sur la qualité nutritionnelle.
5. Expliquer l'intérêt de l'action engagée en zone publique, en particulier le type de risque qu'elle permet de limiter.

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 :

1.1

ANNEXE 2 : Programme de sécurité et d'hygiène pour la sécurité des voyages

CHR Magazine, revue destinée aux professionnels de la restauration <https://www.chrmagazine.ma/>

