



Partie 1 – Maitrise des connaissances (10 points)

Un client du restaurant « les embruns » est en train de passer commande quand il est attiré par l'odeur et l'arôme d'une tarte au saumon servi à la table voisine. Ce plat stimule ses organes sensoriels et il oriente son choix vers ce plat.

1. Proposer une définition des termes « propriétés organoleptiques d'un aliment ».
2. Pour la situation proposée :
 - a. Indiquer le sens mis en jeu ;
 - b. Indiquer les stimuli responsables ;
 - c. Indiquer les récepteurs sensoriels de l'organe stimulé ;
 - d. Indiquer le nerf responsable de la transmission de l'influx nerveux ;
 - e. Indiquer l'aire du cerveau responsable de l'identification de l'aliment.

La farine, utilisée pour la pâte brisée de cette tarte, est composée de 60 à 70 % d'amidon, de 15,5 % au maximum d'eau, de 8 à 12 % de gluten (protéines) de 1 à 1,5 % de lipides, des vitamines (B, E, PP) et de 0,45 à 0,60 % matières minérales (phosphore, magnésium, fer).

3. Identifier les macronutriments énergétiques présents dans la farine.
4. Identifier les molécules non énergétiques présentes dans la farine.
5. Justifier que le gluten (protéine) et l'amidon sont des polymères.
6. Présenter, sous forme d'un schéma, les étapes de l'hydrolyse de l'amidon se produisant lors de la cuisson de la pâte brisée (les noms des molécules et des réactions sont à préciser).

Lors de la cuisson, une réaction se déclenche entre les glucides et les protides contenus dans les aliments.

7. Nommer cette réaction.
8. Indiquer 2 conséquences de cette réaction sur les propriétés organoleptiques des aliments.

Afin de cuire la tarte au saumon puis de la maintenir au chaud, le cuisinier utilise un four mixte à vapeur. Pour acheter ce four, le gérant de l'établissement a choisi cet appareil sur un site professionnel lui indiquant notamment les données suivantes : 3,3 kW - 230 Volts - 50 Hz.

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

9. Proposer quatre critères de choix de cet appareil de cuisson.
10. Préciser la source d'énergie de cet appareil.
11. Proposer une autre source d'énergie utilisable pour ce type d'appareil.
12. Indiquer la puissance de cet appareil.
13. Justifier le maintien de cette tarte au saumon à une température supérieure ou égale à 63°C.

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 ?

Cinq clients du restaurant « Les embruns » ayant consommé de la tarte au saumon ont été pris de vomissements quelques heures après le déjeuner. Une Toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est alors suspectée.

1. Caractériser une T.I.A.C.

L'annexe 1 présente les caractéristiques générales d'une TIAC en France.

2. Identifier les facteurs pouvant expliquer la contamination de la tarte au saumon.
3. Citer la principale bactérie pathogène confirmée en cas de TIAC.
4. Préciser le pouvoir pathogène de cette bactérie.
5. Nommer l'aliment le plus souvent incriminé en cas de TIAC.

La prolifération des micro-organismes dépend, entre autres, des valeurs de l'activité de l'eau. L'annexe 2 présente les valeurs de l'activité de l'eau de certains aliments ainsi que les valeurs minimales à partir desquelles les micro-organismes prolifèrent.

6. Justifier le risque important de développement bactérien dans le saumon.



Suite à la suspicion de TIAC dans l'établissement, le laboratoire d'analyse chargé de l'enquête adresse au restaurant le document présenté en annexe 3.

7. Préciser l'intérêt de rechercher les micro-organismes aérobies 30°C ainsi que les Coliformes dans cette situation.
8. Conclure sur la qualité sanitaire de ce plat en justifiant votre réponse.
9. Présenter trois causes de contamination expliquant de tels résultats, en utilisant la méthode des 5 M (matériel, méthodes, main-d'œuvre, milieu, matière).
10. Proposer trois mesures correctives pour éviter une contamination par cette bactérie.

Annexe 1 : Les TIAC, définition et rôle de l'Anses¹

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire. Leur signalement permet de prendre des mesures rapides dans le cas de restauration collective. En France, la surveillance des TIAC est assurée par l'Institut de veille sanitaire via la déclaration obligatoire (DO) et les données provenant du Centre national de référence (CNR) des salmonelles, une des familles de bactéries les plus fréquemment incriminées dans des TIAC.

Les principaux microorganismes et toxines responsables des TIAC sont :

- les Staphylocoques dorés via les entérotoxines qu'ils synthétisent,
- les Salmonelles, bacilles mobiles aéro-anaérobie via les intestins ou elles s'y multiplient (virulence) et libèrent alors des toxines irritantes (les entérotoxines), ce qui provoque une inflammation aiguë de la paroi intestinale et une diarrhée.
- les Campylobacter, Yersinia enterocolitica et les virus entériques, et les bactéries Clostridium perfringens et Bacillus cereus.

Une TIAC est généralement liée à l'utilisation de matières premières contaminées et/ou le non-respect des mesures d'hygiène et des températures (rupture de la chaîne du froid et du chaud) lors de la préparation des aliments, ou à des contaminations croisées.

¹ ANSES : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail



Aw minimum de croissances de micro-organismes

<u>Activité de l'eau</u> <u>(Aw)</u>	<u>Micro-organismes</u>
<u>Aw</u> > 0,91	Bactéries
<u>Aw</u> > 0,88	Levures
<u>Aw</u> > 0,7	Moisissures

Aw de certains aliments

<u>Aliments</u>	<u>Aw</u>
Viande crue	0,98
Poisson cru	0,99
Poisson fumé	0,96
Charcuterie	0,95-0,85
Fruits et légumes	0,95
Confiture	0,75
Céréales	0,7
Aliments déshydratés	0,5-0,6

Source : Marc FAIVELEY, L'eau et la conservation des aliments, septembre 2012, [En ligne], disponible sur www.techniques-ingenieur.fr, consulté le 09/12/2019

Annexe 3 : Résultat de l'analyse microbiologique

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

Le Service commun des laboratoires 



Place de la Préfecture XXXXXX

Tél. : 02 50 XX XX XX

Dossier n° : 7LYCH-DIN-20162909-32371
 Echantillon n° : 20162909-209400
 Origine: Restaurant « Les embruns »
 N° de rapport : 05 125 1272

Restaurant « Les embruns »
 5 Avenue XXXXXXXXX
 Ville de G.

Date de réception : 23 /04/2019
 Heure de réception : 15:47
 Date de prélèvement : 23 /04/2019
 Heure de prélèvement : 10:20
 Prélevé par : DDCSPP-PCRE 50
 Lieu de prélèvement : Ville de G

NATURE ECHANTILLON : Tarte au saumon
 Date de fabrication 20 /04/2019
 Réf, échantillon CUISINE
 Réf Enquête DIN-20162909

ANALYSE MICROBIOLOGIE	METHODE	RESULTAT	UNITE	NORME HAUTE
Date et heure d'ensemencement 23 /04/2019 16h16				
Salmonelle	Tecra unique	3	/25 g	0
Microorganismes aérobies 30°	NF V 08-051	330000	germes/g	300000
Coliformes	NF V 08-050	<10	germes/g	1000
Coliformes thermotolérants	NF V 08-060	<10	germes/g	10
Staphylocoques coagulase positive	V 08 0572	< 10	germes/g	100
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C	XP V 08-061	10	germes/g	30

Conclusion :

Destinataires: Restaurant « LES EMBRUNS »

Date d'impression des résultats : 24 /04/2019

Le Directeur SCL

Conclusion :

.....

Destinataires: Restaurant « LES EMBRUNS »

Date d'impression des résultats : 24 /04/2019

Le Directeur SCL

Source : Auteur