

ESAE sujet 1 – Eléments de correction

Partie 1 – Maîtrise des connaissances (10 points)

1- Critères de référence (et descripteurs du niveau de maîtrise attendu)

- Connaissances exactes ;
- Exhaustivité des connaissances nécessaires pour traiter la partie.

Appréhender l'ensemble des questions :

Les points de cette partie sont attribués après une lecture globale de la partie et une prise en compte de l'ensemble des degrés de maîtrise

<i>Absence de connaissances ou connaissances très partielles dans les champs disciplinaires concernés</i>		<i>Connaissances inexactes et partielles dans les champs disciplinaires concernés</i>			<i>Connaissances partielles ou inexactes dans les champs disciplinaires concernés</i>			<i>Connaissances complètes et exactes dans les champs disciplinaires concernés</i>		
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 pts

2- Attendus et degré de maîtrise

Questions	Attendus On sera vigilant à l'exactitudes des connaissances ainsi qu'à l'exhaustivité nécessaire à la réponse.	Degré de maîtrise (Renseigner par question puis note attribuée sur 10 après une lecture globale des degrés de maîtrise)			
		Très insuffisant	Insuffisant	Acceptable	Maîtrisé
1. Identifier les paramètres d'ambiance sur lesquels ce restaurateur peut agir.	Paramètres d'ambiance lumineuse, sonore				
2. Présenter trois aménagements possibles permettant de créer une ambiance propice à la restauration.	Cohérent avec Q1, 3 aménagements présentés cohérents pertinents au regard du contexte de restauration				
3. Expliquer les incidences sur la santé d'un travail à proximité du four.	Les incidences (brûlures, intoxications fumées, effet chaleur ..) présentées sont pertinentes et leurs effets sur la santé mis en évidence.				
4. Citer le gaz qui peut se former en cas de mauvaise combustion.	Gaz identifié				
5. Expliquer la dangerosité de ce gaz.	Augmentation taux de CO2 sanguin, hyperventilation, diminution du pH sanguin, somnolence, malaise pouvant entrainer la mort				
6. Indiquer les facteurs favorisant la multiplication des bactéries.	L'ensemble des facteurs est cité (température, pH, Aw, nutriments)				

<p>7. Identifier dans la liste ci-dessous le facteur qui permet de limiter le développement des micro-organismes pour chacun des procédés de conservation des aliments suivants, stérilisation et pasteurisation :</p> <p>a. Température supérieure à 100°C</p> <p>b. Congélation à -80°C brutalement</p> <p>c. Température inférieure à 0°C</p> <p>d. Température comprise entre 66 et 85°C suivi d'un refroidissement rapide</p>	<p>Liens établis et justes entre le facteur et le procédé correspondant.</p> <p>Ex :</p> <p>a : stérilisation</p>				
<p>8. Présenter pour les deux procédés cités ci-dessus, un exemple d'aliment que Luigi pourra conserver ainsi qu'un ordre de grandeur de sa durée de conservation avant ouverture.</p>	<p>Un exemple pour chacun des procédés. Les exemples proposés correspondent à des applications de procédés</p>				
<p>9. Expliquer pourquoi la conservation sous vide empêche la prolifération de certaines bactéries.</p>	<p>L'effet de la conservation sous vide (absence d'oxygène) est précisé et son effet limitant sur la prolifération des bactéries aérobies établi</p>				
<p>10. Indiquer un avantage et un inconvénient des aliments « sous vide ».</p>	<p>Un avantage (conservation vitamines, textures, goût conservés ..) et un inconvénient (applicabilités ...) sont identifiés</p>				
<p>11. Proposer une définition du terme « spore ».</p>	<p>Définition simple correcte (unicellulaire, dissémination, végétaux)</p>				
<p>12. Préciser les traitements subis par un produit lyophilisé.</p>	<p>Congélation puis sublimation sous vide qui permet d'éliminer l'eau</p>				
<p>13. Indiquer la nature biochimique des principaux constituants des fibres alimentaires.</p>	<p>Glucide complexe</p>				
<p>14. Expliquer le rôle des fibres alimentaires dans le transit alimentaire.</p>	<p>Les effets de l'augmentation du volume du bol alimentaires sont précisés</p>				
<p>15. Citer les deux principaux types de fibres.</p>	<p>Exemples corrects de fibres</p>				
<p>16. Identifier les deux aliments riches en fibres dans la liste suivante : Pruneaux, jambon, noix, huile de colza, lentilles, raisins verts.</p>	<p>Pruneaux, lentilles</p>				

Partie 2 – Exploitation de documents (10 points)

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

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

1-Critères de référence (et descripteurs du niveau de maîtrise attendu)

Exploitation des documents et mobilisation des connaissances	Choix pertinent des éléments dans les documents
	Mobilisation pertinente de connaissances
Qualité des réponses (argumentation, synthèse)	Traitement pertinent des informations (justification et tri)
	Bonne mise en relation de l'ensemble des éléments scientifiques (issus des documents et des connaissances) / OU Exhaustivité et pertinence des arguments
	Réponse explicative et cohérente

Exploitation des documents et mobilisation des connaissances - A apprécier de façon globale -			
0	1	2-3	4- 5
Absence des éléments prélevés (documents et connaissances)	Quelques éléments mais pas tous pertinents (certains HS)	Choix d'éléments pertinent (documents et connaissances) mais non complet et permettant une réponse partielle à la question	Choix des éléments pertinent (documents et connaissances) et permettant de répondre à la question

Qualité des réponses (argumentation, synthèse) - A apprécier de façon globale -			
0	1	2 - 3	4- 5
Pas de traitement des éléments (tri et justification) et pas d'argumentation,	Traitement incomplet des éléments (tri et justification), et Argumentation absente ou incomplète,	Traitement correct des éléments (tri et justification) Mais argumentation incomplète,	Traitement correct des éléments (tri et justification), et argumentation complète

Selon les questions, certaines réponses attendues peuvent soit uniquement relever de l'exploitation de documents, soit uniquement permettre d'apprécier les capacités de synthèse et d'argumentation. Dans ces cas, les cases correspondant aux critères non évalués sont grisées. Certaines questions permettent d'évaluer ces deux critères.

2- Attendus et degré de maîtrise

A. Cycle biologique du parasite Anisakis

Questions	Attendus	Degré de maîtrise – EXPLOITATION DES DOCUMENTS ET CONNAISSANCES MOBILISEES - (renseigner par question, note attribuée sur 5 après une lecture globale de la grille)				Degré de maîtrise - QUALITE DES REPONSES - (ARGUMENTS, SYNTHESSES) (renseigner par question, note attribuée sur 5 après une lecture globale de la grille)			
		Très insuffisant	insuffisant	acceptable	maitrisé	Très insuffisant	insuffisant	acceptable	maitrisé
1. A partir de l'annexe 1, construire le cycle de ce parasite en faisant apparaître les différents hôtes..	Le cycle est complet, correct et montre un usage du lexique correct (œuf, larve, hôte intermédiaire, hôte définitif)								
2. Justifier, à partir de l'annexe 1, que l'Anisakis est un parasite.	Les éléments dégagés permettent d'illustrer la définition de parasite								
3. En vous appuyant sur les annexes 1 et 2, expliquer pourquoi il est nécessaire d'être vigilant face à la propagation de ce parasite.	Les éléments de vigilance figurant dans le texte sont identifiés (taux important de poissons contaminés, poissons migrateurs ..) et expliqués de façon à faire ressortir la dangerosité.								

B. Anisakis et alimentation

Questions	Attendus	Degré de maîtrise - EXPLOITATION DES DOCUMENTS ET CONNAISSANCES MOBILISEES - (renseigner par question, note attribuée après une lecture globale de la grille)				Degré de maîtrise - QUALITE DES REPNSES - (ARGUMENTS, SYNTHESSES) (renseigner par question, note attribuée après une lecture globale de la grille)			
		Très insuffisant	insuffisant	acceptable	maitrisé	Très insuffisant	insuffisant	acceptable	maitrisé
4. Distinguer deux voies de transmission de ce parasite à l'homme.	Les voies sont identifiées et présentées.								
5 Indiquer les limites d'un simple examen visuel des pièces de poissons à consommer.	Les arguments présentés montrent les limites de l'examen visuel								
6. A Justifier les recommandations suivantes faites aux consommateurs ou restaurateurs permettant d'inactiver les larves d'Anisakis. 1. Congélation... 2. Cuisson... 3. Eviscération rapide...	L'analyse des étapes fait apparaître les effets de chaque étape.								