

Ne rien écrire

dans la partie barrée

N° 06 – 238 Folio 3 / 8

SCIENCES APPLIQUEES

1. Dans le cadre de vos activités, vous êtes amené à présenter vos viennoiseries, et vous êtes particulièrement attentif à la qualité organoleptique et à la valeur nutritionnelle de celle-ci.

1.1. Dans le tableau suivant :

Indiquer le sens qui permet de tester les propriétés organoleptiques ainsi que les organes correspondants.

Associer une qualité à chacun des sens.

SENS	ORGANE	QUALITE ORGANOLEPTIQUE RECHERCHEE
Odorat		
	Oreille	
		Couleur
Goût		
		Texture, Température

1.2. Les viennoiseries sont riches en constituants alimentaires énergétiques et pauvre en fibres

a) Citer 2 constituants énergétiques principaux.

-

-

b) Donner l'intérêt des fibres pour l'organisme.

-

c) Citer un produit de boulangerie riche en fibres que vous pouvez conseiller à vos clients.

-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

N° 06 – 238 Folio 4 / 8

2. Lors de la fabrication de vos viennoiseries vous utilisez des œufs qui peuvent être à l'origine de T.I.A.

2.1. Citer le nom du micro-organisme que l'on peut retrouver sur la coquille des œufs.

-

2.2. Indiquer la famille de micro-organismes à laquelle il appartient.

-

2.3. Il est impératif de se laver les mains après manipulation d'œufs.

Citer 3 autres moments où il est nécessaire de se laver les mains au cours d'une journée de travail.

-

-

-

3. Vous procédez après chaque fabrication à l'entretien de votre plan de travail et de vos ustensiles

3.1. La plupart des ustensiles et des plans de travail sont en inox.

Justifier l'emploi de ce matériau.

-

-

3.2. Sur l'étiquette d'un produit on trouve l'indication suivante :

"détergent abrasif"

a) Donner la signification du terme souligné.

-

b) Donner l'inconvénient de l'utilisation de ce produit sur les plans de travail en inox

-

c) Indiquer si ce produit permet de désinfecter le plan de travail

Justifier votre réponse.

-