

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Certificat de Spécialisation **Employé Traiteur**

Épreuve ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé.

1^{ère} partie Sciences appliquées à la nutrition	/ 30 points
2^{ème} partie Sciences appliquées à l'hygiène	/ 30 points
TOTAL	/ 60 points

NOTE : **/ 20 points**

Session :	2025	Code :	25-CS3-ET-ET2-PO1
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	1/11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Sciences appliquées à la nutrition (30 points)

Lors d'une prestation extérieure, vous proposez le menu du jour suivant à Monsieur DURAND âgé de 30 ans et pesant 70 kg.

DOCUMENT 1 : Menu

Ravioles aux champignons
Rôti de porc et ses petits légumes
Brie de Meaux
Coupe de fruits rouges

1.1 A l'aide du document 1, indiquer dans le tableau suivant :

- les groupes d'aliments
- les constituants principaux proposés dans le menu

Menu	Groupes d'aliments	Constituants principaux
Ravioles	-	-
Rôti de porc	-	-
Petits légumes de saison	-	- - -
Brie de Meaux	-	-

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-ET2-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 2/11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2 Indiquer si ce menu est équilibré ou pas. Justifier votre réponse.

.....

1.3 Identifier l'intérêt nutritionnel des produits laitiers pour l'organisme. Justifier votre réponse.

.....

.....

DOCUMENT 2 : Apports nutritionnels journaliers conseillés par catégorie d'individus

Catégories d'individus	Fille	Garçon	Adolescente	Adolescente sportive	Adolescent sportif	Femme	Femme enceinte ou allaitante	Homme	Femme	Homme
Poids(kg)	11	12	50	50	60	60	70	70	70	70
Age	2 ans		14 ans			30 ans			60 ans	
Apports Nutritionnels Conseillés par jour (kJ)	4200	4600	10800	11700	13300	8500	9100	11000	8300	10450

Source : établi par l'auteur

DOCUMENT 3 : Apport énergétique de la journée de M. Durand

Repas	Apport énergétique (kJ)
Petit déjeuner	3000
Déjeuner du menu	4000
Dîner	6000
TOTAL	13 000

Session :	2025	Code :	25-CS3-ET-ET2-PO1
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	3/11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4A l'aide des documents 2 et 3, justifier si l'apport énergétique de la journée de M. Durand est conforme aux apports nutritionnels conseillés.

1.5 Retrouver trois facteurs qui influencent les besoins énergétiques journaliers d'un individu.

-
-
-

1.6 Proposer une conséquence sur la santé de l'homme pour chaque manquement listé dans le tableau suivant.

Manquements	Conséquences sur la santé de l'homme
Carence en calcium
Apports énergétiques trop élevés
Alimentation trop riche en sel

Pour mettre en évidence le brunissement non enzymatique ou la réaction de Maillard, le chef réalise devant vous un rôti de porc.

1.7 Indiquer les deux constituants alimentaires intervenant dans la réaction de Maillard.

-
-

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-ET2-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 4/11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.8 Citer une condition qui permettent cette réaction.

.....

1.9 Indiquer deux intérêts de ce phénomène dans une préparation culinaire.

-
-

Il existe une autre sorte de brunissement, le brunissement enzymatique. Cela concerne principalement les végétaux.

1.10 Expliquer le phénomène du brunissement enzymatique des végétaux.

.....

1.11 Citer deux moyens pour empêcher ou ralentir le brunissement enzymatique.

-
-

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-ET2-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 5/11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Sciences appliquées à l'hygiène (30 points)

Le menu indiqué dans le document 1, a été préparé à l'avance le matin de la prestation.
Le rôti de porc et ses petits légumes ont été livrés en liaison chaude.
Après le service, le surplus de la production non servi et conservé en armoire chaude sera stocké de manière adaptée.

2.1 Définir la liaison chaude en précisant la température réglementaire à respecter.

.....

.....

.....

2.2 Préciser les conditions de refroidissement rapide du rôti de porc et ses petits légumes en surplus

Température : de à°C

Durée : en moins de

2.3 Indiquer la durée de conservation du rôti de porc et ses petits légumes en surplus après refroidissement.

.....

.....

.....

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-ET2-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 6/11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

A la fin du service, vous êtes responsable du bionettoyage des surfaces inox. Afin de respecter la méthode HACCP dans votre entreprise, vous devez respecter les consignes des fiches techniques des produits de nettoyage et de désinfection.

DOCUMENT 4 : Extrait de la fiche technique du produit d'entretien

Le DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT ÉCO

dégraisse et désinfecte
toutes les surfaces
pouvant entrer en contact
avec les denrées alimentaires.

Les 8 points forts du DDM ECO

- Dégraissant puissant (saponification et émulsion)
- Tension de surface très basse ≥ 26 (H₂O : 72)
- Agents moussants qui permettent une visualisation des surfaces traitées et de la qualité du rinçage
- Produit homologué en bactéricide et fongicide
- Non corrosif vis-à-vis des inox
- Ne contient pas d'hypochlorite de sodium
- Désinfectant puissant efficace même en présence de souillures minérales et organiques sur les bactéries ainsi que sur les levures et moisissures
- Les composants du produit DDM ECO répondent au cahier des charges REPAB*, définissant les modalités d'application du règlement CEE n°2092/91



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux - respectez les précautions d'emploi (Etablies selon la Directive 99/45/CE et ses adaptations). Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Stockage : entre +5°C et +35°C

Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires. (Groupe 1-TP 2 & 4 - directive 98/8/CE) - usage professionnel.

Source : <https://www.anios.com>

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-ET2-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 7/11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 Nommer le type de produit présenté dans le document 4.

.....

2.5 Repérer l'information justifiant l'emploi de ce produit sur une surface en inox en l'entourant dans le document 4.

2.6 Préciser la mention obligatoire à trouver sur les produits d'entretien utilisés en restauration.

.....

2.7 Justifier l'intérêt de cette mention.

.....




2.8 Indiquer les quatre paramètres qui déterminent l'efficacité d'une action de nettoyage.

-
-
-
-


	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-ET2-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 8/11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.9 Justifier les étapes ci-dessous extraites de la fiche technique du produit.

Etapes du bio nettoyage des inox	Justifications
 4. Temps de contact : 15 min.
 5. Rincer.
 6. Racler ou essuyer.

2.10 Indiquer la signification des pictogrammes suivants.

Pictogramme	Signification




Session :	2025	Code : 25-CS3-ET-ET2-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 9/11

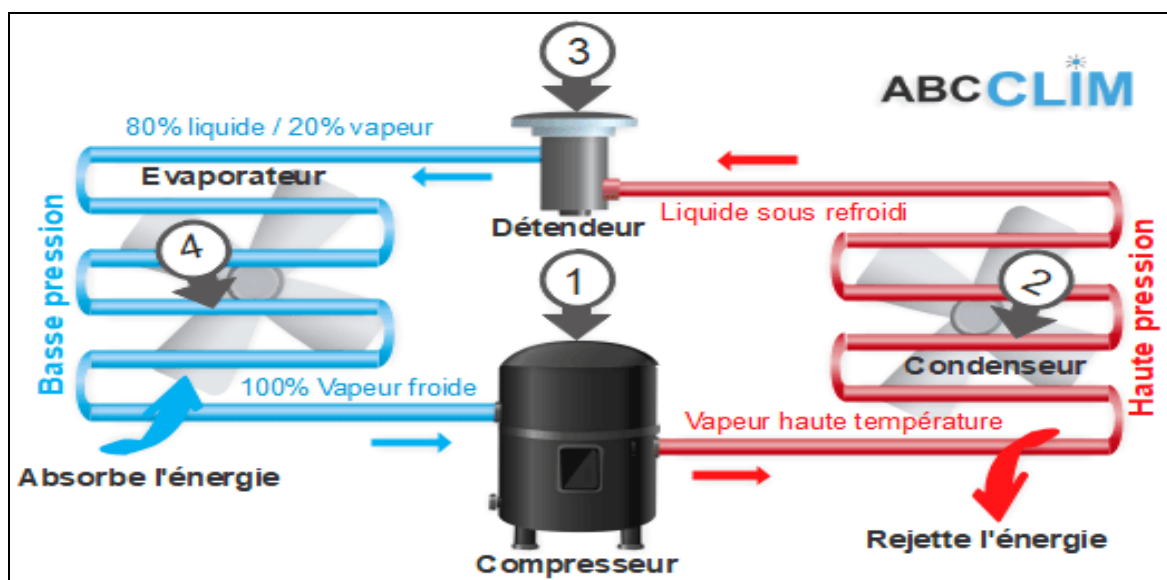
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.11 Indiquer deux précautions de stockage de ce produit, à l'aide du document 4 et de vos connaissances.

-
-

Lors de votre travail, vous devez vous assurer du respect de la chaine du froid.

Document 5 : Les différents organes d'une chambre froide positive.



Source : <https://www.abcclim.net/le-circuit-frigorifique.html>

2.12 A l'aide du schéma du document 5, retrouver le nom des organes correspondant à chaque fonction mentionnée dans le tableau.

Nom des organes	Fonctions
.....	La pression du fluide diminue afin de favoriser le changement d'état dans l'évaporateur.
.....	Il permet l'augmentation de la pression de fluide dans le circuit et favoriser sa circulation vers le condenseur.
.....	Le fluide passe de l'état gazeux à l'état liquide et ce phénomène permet de rejeter la chaleur de l'enceinte à l'extérieur.
.....	Le fluide passe de l'état liquide à l'état gazeux et ce phénomène permet de prendre la chaleur à l'intérieur de l'enceinte et de diminuer la température à l'intérieure de celle-ci.

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-ET2-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 10/11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.13 Justifier l'intérêt de respecter la chaîne du froid en restauration.

.....

Le givre se forme lorsque l'humidité de l'air se dépose sur les parois des chambres froides. Il fait baisser les performances des appareils producteurs de froid.

2.14 Citer deux précautions à prendre pour éviter la formation de givre.

-
-

2.15 Citer le moyen mis en œuvre pour contrôler le respect de la chaîne du froid au niveau de cet appareil.

.....
.....

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-ET2-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 2 – Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 11/11