

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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	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 dont 2 annexes.
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 collègue » est autorisé.

<u>1ère partie</u> Sciences appliquées à la nutrition	/ 30 points
<u>2ème partie</u> Sciences appliquées à l'hygiène	/ 30 points
TOTAL	/ 60 points

NOTE :	/ 20 points
---------------	--------------------

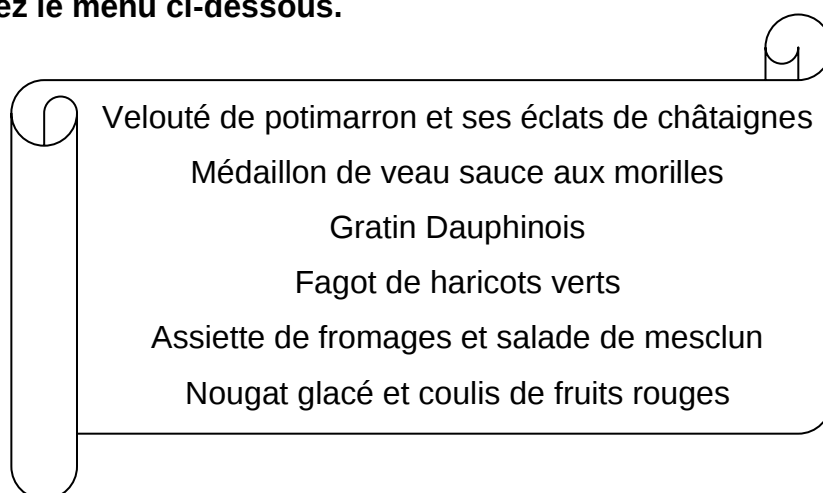
Session 2026		26-CS3-ET-ET2-PO1					
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR							
Intitulé de l'épreuve : ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène							
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient :	3	Page :	1 / 11

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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

La mairie de votre commune organise le traditionnel repas des « Aînés » de fin d'année offert par la municipalité. L'entreprise dans laquelle vous êtes employé(e) a été choisie pour cette prestation.

Vous proposez le menu ci-dessous.



1.1. Indiquer pour chaque aliment dans le tableau les groupes d'aliments, les principaux constituants alimentaires.

Aliment	Groupes d'aliments	Constituant alimentaire principal
Potimarron	-	-
Veau	-	-
Pomme de terre	-	-
Fromage	-	-
Coulis sucré	-	-

Session 2026		26-CS3-ET-ET2-PO1	
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve : ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène			
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 2 / 11

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2. **Indiquer** pour une personne âgée de 70 ans ayant une activité modérée, la fréquence de consommation de chaque groupe d'aliments par jour.

Groupes d'aliments	Fréquence de consommation chaque jour
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
- Eau	- 1 à 1.5 litres

1.3. **Justifier** l'intérêt d'une alimentation riche en calcium chez les personnes âgées.

.....

Vous faites colorer les médaillons de veau dans une sauteuse, ce qui modifie leurs qualités organoleptiques.

1.4. **Nommer** la transformation physico-chimique subie par la viande.

.....

Session 2026		26-CS3-ET-ET2-PO1					
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR							
Intitulé de l'épreuve : ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène							
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient :	3	Page :	3 / 11

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5. **Citer** les deux constituants alimentaires à l'origine de cette transformation.

-
-

1.6 **Indiquer** deux modifications observées au niveau de la qualité organoleptique de la viande.

-
-

Afin d'améliorer la recette du nougat glacé, vous réalisez une dégustation avec analyse sensorielle.

1.7 **Mettre en relation** les descripteurs sensoriels du nougat glacé avec les organes des sens et les sens sollicités, en complétant le tableau ci-dessous.

Organes des sens	Sens	Descripteur sensoriel pour le nougat glacé
-.....	Vue	-.....
Muqueuse, peau	-.....	-.....
-.....	-.....	Saveur sucrée

1.8 **Nommer** deux facteurs environnementaux modifiant la perception sensorielle.

-
-

Session 2026		26-CS3-ET-ET2-PO1		
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve : ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène				
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient : 3
				Page : 4 / 11

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Votre fournisseur vous contacte, par courriel, pour vous informer d'un rappel de produit concernant la crème semi-épaisse AOP utilisée pour la réalisation du gratin dauphinois. Il vous invite à vérifier les informations de traçabilité de cette crème. Vous prenez connaissance de l'affichette récapitulative en **Annexe 1** (page 10).

Les informations figurant sur le pot de la crème semi-épaisse réceptionné sont :

Crème semi-épaisse AOP
Crème de Bresse gastronomique
Lot 8-387T
DLC 28/12/2025
Marque de salubrité FR01.154.001 CE
A conserver entre + 2 et + 6°C

Source : document créé par les auteurs

2.1 Indiquer et justifier (deux réponses attendues) si la crème semi-épaisse livrée dans votre entreprise est concernée par ce rappel.

☐ Oui, elle est concernée

☐ Non, elle n'est pas concernée

Justifications :

-
-

2.2 Citer la température de stockage de la crème semi-épaisse AOP.

.....

Session 2026		26-CS3-ET-ET2-PO1		
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve : ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène				
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient : 3
				Page : 5 / 11

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 **Expliquer** le rôle de cette température sur les micro-organismes.

.....
.....

La bactérie responsable du rappel de produit est à l'origine de contaminations alimentaires.

2.4 **Relever** le nom du micro-organisme concerné par ce rappel.

.....

2.5 **Enoncer** trois causes de contamination de la crème fraîche semi-épaisse liées à la pratique professionnelle :

- méthode :

.....

- main-d'œuvre :

.....

- matériel :

.....

2.6 **Indiquer** deux recommandations à prendre lors de la réception de la crème semi-épaisse pour garantir sa qualité sanitaire.

.....

.....

Session 2026		26-CS3-ET-ET2-PO1	
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve : ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène			
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
			Page : 6 / 11

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Le médaillon de veau est livré à la salle communale pour le traditionnel repas des « Aînés » en liaison chaude après avoir été cuit en basse température durant toute la nuit.

2.7 **Donner** le principe de la cuisson basse température et **préciser** deux intérêts de celle-ci.

Principe :

Intérêts :

-
-

2.8 **Indiquer** la température minimale à respecter et **proposer** un matériel pour maintenir le médaillon de veau en liaison chaude.

- Température minimale :
- Matériel :

Pour l'entretien de la chambre froide du laboratoire, vous utilisez le produit présenté en Annexe 2 (page 11).

2.9 **Nommer** le type de produit.

.....

2.10 **Indiquer** si ce produit est efficace pour éliminer la bactérie à l'origine de la contamination de la crème fraîche semi-épaisse et **justifier** votre choix.

☐ Oui

☐ Non

Justification :
.....

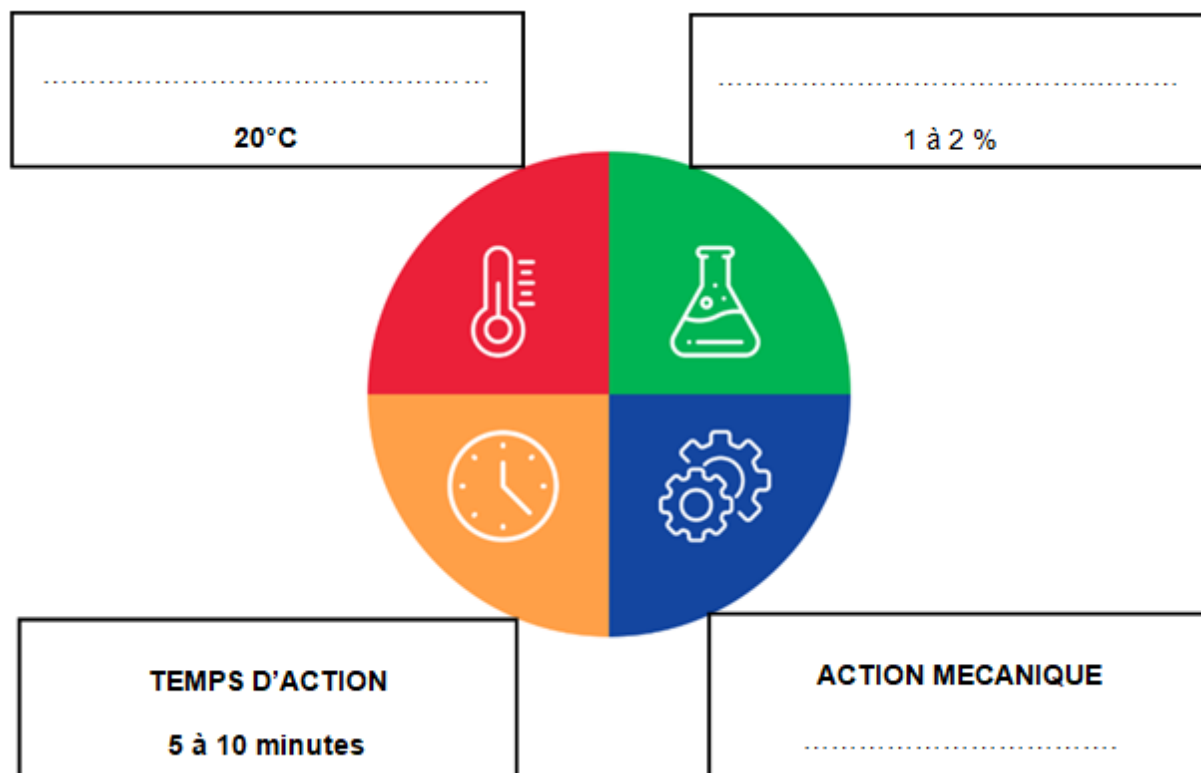
Session 2026		26-CS3-ET-ET2-PO1					
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR							
Intitulé de l'épreuve : ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène							
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient :	3	Page :	7 / 11

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2.11 **Indiquer** les actions réalisées par ce produit, en les cochant.

- ☐ Elimination des salissures adhérentes
- ☐ Elimination des salissures non adhérentes
- ☐ Elimination des micro-organismes
- ☐ Action bactéricide
- ☐ Action sporicide
- ☐ Action fongicide
- ☐ Action virucide

2.12 **Indiquer** les paramètres d'efficacité de ce produit, en complétant le cercle de Sinner.



Source : Création de l'auteur avec l'illustration du site: <https://opti-marche.com/blog/tact-une-methode-infaillible-pour-nettoyer-sa-cuisine-collective/> , consulté le 01/12/2025

Session 2026		26-CS3-ET-ET2-PO1			
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR					
Intitulé de l'épreuve : ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène					
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient : 3	Page : 8 / 11

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2.13 **Justifier** l'obligation de rinçage des surfaces après utilisation de ce produit.

.....
.....

2.14 **Définir** les deux pictogrammes de danger de ce produit.

-
-

2.15 **Proposer** une mesure de sécurité à respecter lors de l'utilisation de ce produit d'entretien.

.....

Session 2026		26-CS3-ET-ET2-PO1	
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve : ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène			
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
			Page : 9 / 11

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 : Extrait de l'affichette de rappel de produit



Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du
25/11/2025

LAITERIE COOPERATIVE D'ETREZ Laiterie Coopérative d'Etrez-Foissiat rappelle crème semi-épaisse AOP



- Noms des modèles ou références concernés : Crème semi épaisse coq d'or 20cl, Crème semi épaisse coq d'or 50cl, crème semi-épaisse etrez 38cl
- Marque : Etrez/Coq d'or
- GTIN 3286151301303 Lot 322 Date limite de consommation 18/12/2025, GTIN 3304820205056 Lot 322 Date limite de consommation 18/12/2025, GTIN 3304820205063 Lot 322 Date limite de consommation 18/12/2025
- Conditionnements : 20cl, 50cl, 38cl
- Date début/fin de commercialisation : du 19/11/2025 au 25/11/2025
- Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur
- Marque de salubrité : FR 01-154-001 CE
- Zone géographique de vente : France entière
- Distributeurs : Système U, Carrefour, boucheries André, Intermarché, Leclerc, Grand Frais, Grossistes (Mons), Fromageries et autres épiceries de proximité

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : Bactériologique
- Risques encourus par le consommateur : Listeria monocytogenes (agent responsable de la listériose)

Source : <https://rapport.conso.gouv.fr/fiche-rappel/20613/Interne consulté le 02/12/2025>

Extrait de la fiche concernant LAITERIE COOPERATIVE D'ETREZ Laiterie Coopérative d'Etrez-Foissiat rappelle crème semi-épaisse AOP
Publié par le gouvernement le 25/11/2025

Session 2026		26-CS3-ET-ET2-PO1		
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve : ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène				
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 10 / 11

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 : Extrait de la fiche technique du produit de bionettoyage utilisé dans l'entreprise



AGRÉÉ CONTACT ALIMENTAIRE

P&G Professional K5
Nettoyant dégraissant désinfectant cuisine

Tue 99.99% des bactéries et virus*

Tue 99.99% des bactéries, champignons, virus, salmonelle et listeria inclus.* Efficace sur les graisses. Agréé contact alimentaire.

K5 5L



P&G Professional K5
Nettoyant dégraissant désinfectant cuisine

Tue 99.99% des bactéries et virus, salmonelle et listeria inclus.
Efficace sur les graisses.

⊙ BÉNÉFICES CLÉS

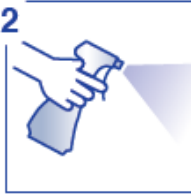
- Dissout l'huile et les graisses tenaces
- Tue les virus, les bactéries, les champignons, et les spores, y compris la listériose et la salmonelle
- Agréé contact alimentaire
- Peut être utilisé sur les sols et toutes les surfaces lavables nécessitant le retrait des dépôts gras ou des taches
- Produit moussant
- Ne contient pas de chlore

⚙️ PROTOCOLE D'UTILISATION POUR LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION DES SURFACES



1

Enlever les résidus avant de nettoyer. Rincer à l'eau si nécessaire.



2

Appliquer le produit. Consulter le tableau des dosages pour bien doser.



3

Laisser agir pendant le temps de contact requis.



4

Frotter puis rincer à l'eau potable.

⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Classification selon le règlement (CE) N° 1272/2008 [CLP]

Pictogrammes de danger :




GHS05 GHS09

Source : https://assets.ctfassets.net/3vektz2wjwva/1SEHnkl46XGZyv6v8XZdtg/b0ca1f388b4e8714c8e4b71050bd4a66/81760680-PG_Professional_FT_K5_Nettoyant_de_graissant_de_sinfectant_cuisine_5l.pdf
 Sur le site de P&G Professionnel, consulté le 02/12/2025 : <https://pgpro.fr/fr-fr/produits/pg-pro-line/k5-nettoyant-degraissant-desinfectant-cuisine/>

Session 2026		26-CS3-ET-ET2-PO1		
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve : ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène				
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient : 3
				Page : 11 / 11