

NE	Examen ou Concours : _____		Série : _____
	Spécialité/option : _____		Repère de l'épreuve : _____
RIEN	Epreuve/sous-épreuve : _____		
	NOM : _____		
ECRIRE	Prénoms : _____		N° du candidat
	Né(e) le : _____		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)
DANS	Examen ou Concours : _____		Série* : _____
CE	Spécialité/option : _____		<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>
	Repère de l'épreuve : _____		
CADRE	Epreuve/sous-épreuve : _____		
	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)		

Note : / 20	Appréciation du correcteur :
--	------------------------------

* Uniquement s'il s'agit d'un examen

1. Expliquer simplement, la démarche du système H.A.C.C.P. 4 points

2. Citer 3 situations contaminantes pouvant provenir des cuisiniers et en déduire les mesures d'hygiène et de prévention. 6 points

-
-
-

3. Définir le terme « PORTEUR SAIN » 2 points

4. Cocher la bonne réponse parmi les propositions ci-dessous : 5 points

La glycémie est :

- la transformation du glucose en alcool
- le taux de glucose dans le sang
- la réaction de synthèse du glycérol
- la dégradation du glucose en présence d'oxygène

CODE EPREUVE : XXXXXX		CONCOURS : MAITRE OUVRIER	SPECIALITE : CUISINE	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : ADMISSIBILITE N°1 TEST D'HYGIENE ET SECURITE		
Durée : 0h30	Coefficient : 1	Code sujet : 34NB00	Page : 1/2	

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

La vitamine D :

- intervient dans le mécanisme de la vision
- lutte contre le vieillissement
- permet la fixation du calcium sur les os
- intervient dans la résistance aux infections

Les protéines sont constituées :

- d'acides gras
- de vitamines
- d'acides aminés
- de lactose
- de glycérol

Les glucides sont constitués :

- d'acides aminés
- d'acides gras
- de glycérol
- d'oses
- de vitamines

L'acide ascorbique correspond à la vitamine :

- A
- B3
- B6
- C
- D
- E

5. Quels sont les 2 éléments apportés par le lait. Indiquer leur rôle dans l'organisme

3 points

-
-

CODE EPREUVE : XXXXXX		CONCOURS : MAITRE OUVRIER	SPECIALITE : CUISINE	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : ADMISSIBILITE N°1 TEST D'HYGIENE ET SECURITE		
Durée : 0h30	Coefficient : 1	Code sujet : 34NB00	Page : 2/2	