

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION (STHR)

Sciences et Technologies Culinaires et des Services –
Enseignement Scientifique Alimentation-Environnement

Épreuve écrite de Sciences et Technologies Culinaires
(STC)

Durée : 1 heure

Coefficient : 1

<p>Corrigé sujet n°1 22/03/2023 Matin <i>La gastronomie anglaise s'invite au collège Jean Jaurès</i></p>

Les éléments de corrigé proposés ont pour objectif de servir de support de discussion lors des réunions d'entente. Il appartient au jury d'ajuster les pistes proposées dans le respect du programme.

Le barème reprend celui qui apparaît sur le sujet. La distribution des points entre les diverses questions doit être maintenue afin de respecter le caractère national du diplôme.

Conformément à l'esprit du programme d'enseignement de sciences alimentation environnement (ESAE), on retient davantage la pertinence des éléments de réponse plutôt que leur exhaustivité.

On favorise une évaluation globale de la réponse sans chercher à en faire une lecture trop morcelée ou une recherche seulement de termes ou mots-clefs.

Les décisions prises en commission d'harmonisation s'imposent à tous les correcteurs.

La note finale du devoir est exprimée sur 20 (en points entiers) et doit être justifiée par une appréciation explicite.

SESSION 2023	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	1 heure
	Consignes pour la partie écrite de STC	Coefficient	1
23-HRSTCME1	Sujet national n°1 à utiliser le 22/03/2023	Matin	1 sur 3

n°	Attendus et propositions d'éléments de réponses	Compétences évaluées																		
1	<p>Les caractéristiques d'une TIAC sont mobilisées (C1) et les éléments qui ont permis de soupçonner une TIAC ont été recensés (C2)</p> <p>Plusieurs personnes ont été touchées. Elles ont toutes mangé à la cantine (le même plat). Elles présentent les mêmes symptômes (maux de ventre, maux de tête, vomissements).</p>	C1-C2																		
2	<p>La non-conformité est repérée (C2) et l'interprétation est justifiée (C3)</p> <p>Il y a trop de coliformes fécaux et de coliformes totaux : on en dénombre 100/g pour les coliformes fécaux et 1 500/g pour les coliformes totaux. On note que les critères microbiologiques fixés par la réglementation sont nettement dépassés pour ces 2 germes. Le résultat de cette analyse est non satisfaisant.</p>	C2-C3																		
3	<p>Les 5M sont cités (C1), des causes cohérentes sont proposées (C2) et les conséquences sont en relation avec les causes (C3)</p> <p>Toute réponse pertinente sera prise en considération</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>M</th> <th>Causes</th> <th>Mesures préventives</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Matières premières</td> <td>La crème, le mascarpone ou l'œuf utilisé était contaminé.</td> <td>Vérifier les emballages, les DLC, la provenance des produits, l'état de l'emballage, la température.</td> </tr> <tr> <td>Matériel</td> <td>Le matériel utilisé n'a pas été correctement nettoyé après utilisation.</td> <td>Nettoyer soigneusement le matériel après chaque utilisation.</td> </tr> <tr> <td>Méthode</td> <td>Temps de préparation trop long, non-respect de la chaîne du froid.</td> <td>Diminuer le temps de préparation pour éviter la prolifération microbienne.</td> </tr> <tr> <td>Milieu</td> <td>La température de la pièce est trop élevée.</td> <td>Travailler dans un lieu frais.</td> </tr> <tr> <td>Main-d'œuvre</td> <td>Personnel qui ne s'est pas lavé les mains entre chaque opération. Personnel porteur sain.</td> <td>Respecter les règles d'hygiène des personnes. Dépistage des porteurs sains.</td> </tr> </tbody> </table>	M	Causes	Mesures préventives	Matières premières	La crème, le mascarpone ou l'œuf utilisé était contaminé.	Vérifier les emballages, les DLC, la provenance des produits, l'état de l'emballage, la température.	Matériel	Le matériel utilisé n'a pas été correctement nettoyé après utilisation.	Nettoyer soigneusement le matériel après chaque utilisation.	Méthode	Temps de préparation trop long, non-respect de la chaîne du froid.	Diminuer le temps de préparation pour éviter la prolifération microbienne.	Milieu	La température de la pièce est trop élevée.	Travailler dans un lieu frais.	Main-d'œuvre	Personnel qui ne s'est pas lavé les mains entre chaque opération. Personnel porteur sain.	Respecter les règles d'hygiène des personnes. Dépistage des porteurs sains.	C1-C2-C3
M	Causes	Mesures préventives																		
Matières premières	La crème, le mascarpone ou l'œuf utilisé était contaminé.	Vérifier les emballages, les DLC, la provenance des produits, l'état de l'emballage, la température.																		
Matériel	Le matériel utilisé n'a pas été correctement nettoyé après utilisation.	Nettoyer soigneusement le matériel après chaque utilisation.																		
Méthode	Temps de préparation trop long, non-respect de la chaîne du froid.	Diminuer le temps de préparation pour éviter la prolifération microbienne.																		
Milieu	La température de la pièce est trop élevée.	Travailler dans un lieu frais.																		
Main-d'œuvre	Personnel qui ne s'est pas lavé les mains entre chaque opération. Personnel porteur sain.	Respecter les règles d'hygiène des personnes. Dépistage des porteurs sains.																		
4	<p>Les 5 sens sont cités (C1) et les perceptions sont en adéquation avec les sens (C3)</p> <p>Chacun des 5 sens intervient dans la perception organoleptique d'un plat :</p> <ul style="list-style-type: none"> → La vue donne la taille, la couleur, la forme, l'aspect → L'ouïe donne une perception de la croustillance, du craquant ... → L'odorat permet de percevoir les molécules volatiles : odeurs et arômes → Le goût donne la saveur des aliments → Le toucher donne les qualités somesthésiques de l'aliment : texture, température, piquant ... 	C1-C3																		
5	<p>Le circuit de la perception visuelle est bien identifié (C2). Les étapes sont citées (C1) et bien explicitées (C3).</p>	C1-C2-C3																		

SESSION 2023	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	1 heure
	Consignes pour la partie écrite de STC	Coefficient	1
23-HRSTCME1	Sujet national n°1 à utiliser le 22/03/2023	Matin	2 sur 3

La lumière (stimulus) → stimule les récepteurs sensoriels de la rétine (cônes et bâtonnets) → les récepteurs sensoriels créent un influx nerveux → qui sera transporté jusqu'à l'aire visuelle du cerveau par le nerf optique → l'aire visuelle analysant le signal électrique et répondant par la perception de la couleur, forme, taille aspect de l'objet	
--	--

Barème :

	Compétences évaluées	Pondération
C1	Mobilisation de connaissances scientifiques et appliquées en ESAE sans documents	5
C2	Mobilisation de connaissances scientifiques et appliquées en ESAE à l'appui de documents	5
C3	Capacité d'analyse de synthèse et de raisonnement scientifique	8
Compétence transversale	Clarté et rigueur de l'expression écrite évaluée sur l'ensemble de la copie	2
Total		20

Grille d'évaluation avec barème

N° question	C1 Mobilisation de connaissances scientifiques et appliquées sans documents				C2 Mobilisation de connaissances scientifiques et appliquées à l'appui de document				C3 Capacité d'analyse, de synthèse et de raisonnement scientifique				Clarté et rigueur			
	TI	I	A	M	TI	I	A	M	TI	I	A	M	TI	I	A	M
1																
2																
3																
4																
5																
Note	/ 5				/ 5				/ 8				/ 2			

Les parties grisées ne sont pas évaluées.

SESSION 2023	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	1 heure
	Consignes pour la partie écrite de STC	Coefficient	1
23-HRSTCME1	Sujet national n°1 à utiliser le 22/03/2023	Matin	3 sur 3