

SESSION 2017

CAER

CONCOURS INTERNE

Section : BIOTECHNOLOGIES option SANTE ENVIRONNEMENT

Épreuve d'admission

Leçon portant sur les programmes des lycées
et des classes post-baccalauréat

Durée globale : 6 heures

Coefficient 2

Travaux pratiques : 4 heures

Préparation : 1 heure

Exposé : 30 minutes

Entretien : 30 minutes

Calculatrice électronique de poche, y compris programmable, alphanumérique ou à écran graphique, à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.

L'innocuité microbiologique dans la cuisine domestique

« L'hygiène des aliments est l'affaire de tous, de leur production à leur consommation au domicile. Environ 1/3 des foyers déclarés de toxi-infection alimentaire collective surviennent dans le cadre familial. Les recommandations diffusées dans cette fiche ont pour objet de prévenir les risques microbiologiques liés aux aliments au domicile».

HYGIENE DOMESTIQUE – fiche hygiène domestique ANSES, juin 2013, disponible sur www.anses.fr, consulté le 25 janvier 2017

L'environnement est riche en micro-organismes et les conditions rencontrées dans une cuisine domestique sont favorables à leur prolifération. La méthode des 5M appliquée dans ce contexte permet d'identifier un ensemble de points à maîtriser en matière d'hygiène.

Il s'agit de concevoir et d'organiser, à partir de l'étude des ressources techniques et pratiques, une séquence de formation ayant pour thème l'hygiène, destinée à des classes de première Sciences et technologies de l'hôtellerie restauration (STHR) ou de section de techniciens supérieurs en Economie sociale familiale (ESF).

Pour cela, il est demandé au candidat de réaliser l'ensemble des activités. Les résultats des manipulations seront utilisés dans l'élaboration de la séquence. Le candidat mettra en place une démarche pédagogique adaptée à l'un de ces deux niveaux d'enseignement.

Les candidat.e.s sont amené.e.s, au cours de la présentation orale, à expliciter cette démarche, à mettre en évidence les informations, données et résultats, issus des investigations conduites au cours des travaux pratiques, à décrire la séquence de formation élaborée, à présenter de manière détaillée une des séances de formation constitutives de la séquence.

Niveaux d'enseignement :

- *Section de Technicien Supérieur en Économie Sociale Familiale (ESF) :*
 - Module 1 : conseil et expertise technologiques (parties Santé Alimentation Hygiène, Habitat logement)
 - *Compétences visées :*
 - C 1.4 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé-alimentation-hygiène.
 - C 1.8 : Assurer la qualité du service rendu
 - C 5.2 : Gérer les produits, les matériels, les équipements.
 - C 5.3 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie.

- *Série Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration (STHR) :*
 - Enseignement de Sciences Alimentation Environnement (Thème 3 : Bonnes pratiques et qualité : des démarches pour la satisfaction du client)
 - Comment se prémunir de la contamination et du développement des microorganismes dans les denrées alimentaires ?
 - Comment entretenir les locaux pour protéger et satisfaire le client tout en limitant l'impact sur l'environnement ?
 - *Capacités visées :*
 - Identifier la cause de la contamination
 - Identifier les paramètres de développement des micro-organismes contaminants.

Activités à réaliser

- Réalisation d'une salade à partir de produits frais
- Réalisation d'une fiche technique méthode d'un bio nettoyage d'un plan de travail
- Mise en œuvre de la technique de bio nettoyage d'un plan de travail
- Réalisation d'un isolement bactérien
- Observation et analyse du rangement d'un réfrigérateur

RESSOURCES	
Matière d'œuvre	
FICHE TECHNIQUE n°1	Réalisation de la salade coleslaw
FICHE TECHNIQUE n°2	Modèle de fiche technique (à compléter et à remettre)
FICHE TECHNIQUE n°3	Réalisation d'un isolement bactérien
FICHE TECHNIQUE n°4	Analyse du rangement d'un réfrigérateur (à compléter et à remettre)
DOCUMENT n°1	Prévention des risques microbiologiques des aliments par le consommateur à son domicile : principales mesures retenues AVIS de l'Anses, Saisine n°2012-SA-0005
DOCUMENT n°2	Méthode des 5 M
DOCUMENT n°3	Le cercle de Sinner
DOCUMENT n°4	Protocole du lavage des mains
DOCUMENT n°5	Banque de données de produits d'entretien des locaux
DOCUMENT n°6	Résultats de l'isolement bactérien

Matière d'œuvre

INGREDIENTS	MATERIEL CANDIDAT
Chou blanc 1 carotte de sable 1 œuf moutarde sel poivre huile de tournesol vinaigre	Matériel usuel de cuisine 1 tube à 1 mL de suspension bactérienne bouché 1 tube à hémolyse vide 1 tube à 5 mL d'eau stérile 1 boîte de gélose ordinaire 1 anse 1 pipompe 2 pipettes stériles 1 mL
REACTIFS et PRODUITS	
Suspension bactérienne Tube d'eau stérile Eau de javel Vinaigre blanc Crème à récurer Décapant Savon noir Détergent / Désinfectant	1 bac à javel 1 bec électrique 1 « bidon » de récupération. Matériel numérique : Clef USB, carte SD Pour l'ensemble des candidats : 2 appareils photo avec système de transfert numérique vers l'ordinateur Trousse de secours