

## Examen Partiel d'HIDAOA - 1h ENVT Promotion D3 –22 Juin 2006

*Merci de répondre sur des feuilles séparées pour chaque correcteur  
Questions de Denis Corpet en 21 min/60 pour 7 pts/20*



DC1 sur 2 points. **Bree** est désespérée. Son fils a laissé la cuisine atrocement sale. Or elle veut y préparer un buffet. Peux-tu lui rappeler  
(1) les étapes d'un nettoyage et désinfection sérieux, en lui donnant  
(2) des détails sur les éléments clefs (nettoyage, détergent, désinfectants) ?

DC2 sur 3.5 points. Sympas, **Lynette** et **Susan** veulent aider Bree. Elles prévoient de faire:

- a- Toasts avec du saumon fumé et des œufs de lumps (= faux caviar, rouge)
- b- Toasts avec du jambon cru de pays
- c- Légumes crus taillés en bâtonnets (carottes, concombres, céleris, endives, radis...)
- d- Ramequins (=bols) de sauces diverses, toutes à base de mayonnaise "maison"
- e- Mini-steaks-hachés tartares (cru, épicé, sans œuf)
- f- Pâtisseries: éclairs au chocolat, choux à la crème
- g- Vins de Californie : Chardonnay et Merlot,
- h- Jus variés : orange, pamplemousse, ananas, ...



Pour n'empoisonner personne involontairement, explique leur brièvement:

- (1) pour chaque plat, LE danger bactérien le plus probable (ou "aucun danger"),
- (2) les facteurs déterminant la présence de ce danger, et
- (3) les moyens de prévenir le risque lié à cette bactérie dans cet aliment (si c'est possible).

DC3 sur 1.5 point. **Gabrielle** décide d'investir dans l'entreprise d'un ami, qui fabrique des crèmes glacées. Femme au foyer et acheteuse exigeante, mais peu soucieuse de se salir, elle veut voir les plans de l'usine avant d'acheter. Quels sont  
(1) deux principes d'hygiène essentiels qu'elle pourra voir sur le plan du bâtiment ?  
(explique lui brièvement d'intérêt de chacun).



Enfin, elle préfère acheter des parts d'une usine de lait UHT. Peux-tu dire à G.  
(2) les deux CCP majeurs habituels dans ce type de fabrication ?

Réponses à Wisteria Lane ou dans le cours d'Hygiène du Prof. Corpet

<http://fcorpet.free.fr/Denis/CoursHidaoaHaccpHygieneSecuriteQualiteAliments.html>