



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV®](#)

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - E2 - Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement - BTS ESF (Économie Sociale et Familiale) - Session 2019

1. Contexte du sujet

Ce sujet d'examen s'inscrit dans le cadre de la formation BTS Économie Sociale et Familiale, plus précisément dans l'épreuve U2 - Conseil et expertise technologiques. Le thème principal aborde l'hygiène et la sécurité alimentaire dans les Maisons d'Enfance à Caractère Social (MECS), en mettant l'accent sur l'organisation technique de la vie quotidienne au sein de ces établissements.

2. Correction question par question

Question 1 - Mise en œuvre de la démarche qualité

1.1 Analyse des résultats des contrôles microbiologiques

Cette question demande d'analyser les résultats des contrôles microbiologiques fournis dans l'annexe 1. L'étudiant doit identifier les non-conformités et les risques potentiels pour la santé des jeunes accueillis.

Il est attendu que l'étudiant mentionne les résultats anormaux, comme la présence de bactéries pathogènes, et les relie aux pratiques observées dans l'état des lieux de la cuisine (annexe 2).

Réponse modèle : Les analyses microbiologiques révèlent une contamination par des bactéries telles que *Salmonella* et *E. coli*. Ces résultats sont alarmants car ils peuvent engendrer des toxi-infections alimentaires. Les causes possibles incluent l'absence de savon et de détergents, ainsi que des pratiques de conservation inappropriées des aliments.

1.2 Outil visuel pour le classement des éléments non conformes

Pour cette question, l'étudiant doit réaliser un tableau ou un diagramme qui classe les éléments non conformes identifiés dans l'état des lieux. Il peut utiliser des catégories comme "Matériel", "Pratiques", "Conditions de stockage".

Réponse modèle :

Catégorie	Éléments non conformes
Matériel	Absence de savon, torchons sales
Pratiques	Préparation sur surfaces non désinfectées
Conditions de stockage	Température inappropriée du réfrigérateur

1.3 Mesures correctives

Il est demandé de proposer des mesures correctives pour remédier aux dysfonctionnements identifiés. L'étudiant doit justifier ses choix en lien avec les résultats des analyses.

Réponse modèle : Pour remédier aux dysfonctionnements, il est nécessaire de :

- Former le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène.
- Acheter des produits d'entretien adaptés.
- Mettre en place un suivi régulier des températures de conservation.

Ces mesures permettront de réduire les risques de contamination.

1.4 Rappel de la finalité de l'HACCP et ses principes

Il faut rappeler que l'HACCP vise à garantir la sécurité alimentaire en identifiant et en maîtrisant les dangers liés à la production alimentaire.

Réponse modèle : La démarche HACCP a pour finalité de prévenir les risques de contamination alimentaire. Ses principes incluent :

- Analyse des dangers
- Identification des points critiques
- Établissement de limites critiques
- Surveillance des points critiques
- Actions correctives
- Vérification et documentation

1.5 Choix du fournisseur le plus adapté

Pour cette question, l'étudiant doit comparer les offres des différents fournisseurs (annexe 6) en prenant en compte le prix, la qualité et les délais de livraison.

Réponse modèle : Après analyse, le fournisseur Hygi-Plus est le plus adapté en raison de son prix compétitif de 219,15 € HT par chariot, de la qualité de ses produits et de sa livraison rapide sous 48/72h.

Question 2 - Risques de toxi-infections alimentaires collectives

2.1 Facteurs du pouvoir pathogène des bactéries

Il est attendu que l'étudiant explique les caractéristiques des bactéries qui les rendent pathogènes, telles que leur capacité à se multiplier rapidement et à produire des toxines.

Réponse modèle : Les principaux facteurs du pouvoir pathogène des bactéries incluent :

- Vitesse de multiplication
- Production de toxines
- Résistance aux conditions environnementales

2.2 Données à déclarer pour un cas de TIAC

L'étudiant doit préciser les éléments qui obligent à déclarer un cas de TIAC, comme le nombre de personnes affectées et la gravité des symptômes.

Réponse modèle : Les données à prendre en compte pour déclarer un cas de TIAC incluent :

- Nombre de personnes touchées
- Symptômes présentés
- Liens avec des repas servis dans l'établissement

2.3 Influence de la température sur la croissance bactérienne

Il est nécessaire d'expliquer comment la température affecte la croissance des bactéries, en mentionnant les températures optimales.

Réponse modèle : La température influence la croissance bactérienne. La plupart des bactéries se développent entre 5°C et 60°C. En dehors de cette plage, leur multiplication est ralentie ou stoppée.

2.4 Précautions liées à la température pour la conservation des aliments

Il est attendu que l'étudiant mentionne les températures de conservation recommandées pour différents types d'aliments.

Réponse modèle : Les précautions à prendre incluent :

- Conserver les aliments périssables à moins de 4°C.

- Ne pas dépasser 60°C lors de la cuisson.

2.5 Autres impacts d'une contamination microbienne

L'étudiant doit présenter d'autres conséquences de la contamination, comme la dégradation de la qualité des aliments.

Réponse modèle : Les impacts d'une contamination microbienne incluent :

- Altération des saveurs et textures
- Perte de valeur nutritionnelle
- Augmentation des déchets alimentaires

2.6 Rôle de chaque facteur du cercle de Sinner

Il est demandé d'expliquer les quatre facteurs du cercle de Sinner (temps, température, action mécanique, produits chimiques).

Réponse modèle : Les facteurs du cercle de Sinner sont :

- **Temps :** Plus le temps de nettoyage est long, plus l'efficacité est grande.
- **Température :** Des températures élevées améliorent l'efficacité des produits de nettoyage.
- **Action mécanique :** Le frottement aide à éliminer les salissures.
- **Produits chimiques :** L'utilisation de bons produits de nettoyage est essentielle.

Question 3 - Recrutement et formation

3.1 Rédaction de l'annonce

Il est demandé de rédiger une annonce pour le recrutement d'un surveillant de nuit en se basant sur la fiche de poste (annexe 7).

Réponse modèle :

Annonce de recrutement
Poste : Surveillant(e) de nuit
MECS « Les Moulins »

Nous recherchons un(e) surveillant(e) de nuit pour assurer la sécurité des jeunes accueillis.
Diplôme exigé : CAP ou BEP. Expérience de 2 ans souhaitée.
Salaire brut : 1 595 € / mois.
Envoyez votre candidature à l'adresse suivante : [adresse email].

3.2 Explication du principe de la VAE

Il est demandé d'expliquer le principe de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) au vacataire.

Réponse modèle : La VAE permet de faire reconnaître officiellement vos compétences acquises par l'expérience. Cela peut vous permettre d'obtenir un diplôme, comme le CAP agent de sécurité, sans passer par une formation classique.

3. Synthèse finale

Erreurs fréquentes :

- Omissions de détails importants dans les réponses.
- Manque de clarté dans la présentation des idées.

- Incompréhension des termes techniques liés à l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Points de vigilance :

- Veillez à bien lire les annexes pour étayer vos réponses.
- Utilisez un vocabulaire précis et adapté au contexte professionnel.

Conseils pour l'épreuve :

- Organisez vos réponses de manière structurée.
- Faites des liens entre les questions pour montrer votre compréhension globale du sujet.
- Relisez-vous pour éviter les fautes d'orthographe et de syntaxe.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.