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 :
formav.co/explorer

BTS ÉCONOMIE SOCIALE ET FAMILIALE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

BTS ESF

BTS Économie sociale familiale - Conseil et expertise technologiques

Session 2019 • Code sujet : **ESE2CET** • Durée : **4 h00** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Mise en œuvre de la démarche qualité (5 questions) **Page 3**

2. Risques de toxi-infections alimentaires collectives (6 questions) **Page 8**

3. Recrutement et formation (2 questions) **Page 11**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://btsesf.fr/assets/annales/bts-esf/E2 - Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement/2019/BTS ESF - E2 - Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement - Session 2019 - 1-Sujet.pdf

1. Mise en œuvre de la démarche qualité

Dans la cuisine autonome d'une MECS, un contrôle microbiologique révèle un dysfonctionnement et un état des lieux recense des causes possibles liées aux pratiques et aux équipements. Il faut analyser les résultats, classer les non-conformités, proposer des mesures correctives, rappeler l'HACCP et comparer les offres de chariots de ménage.

Analyse des contrôles microbiologiques

Question 1.1. Analysez le résultat des contrôles microbiologiques du laboratoire départemental en vous appuyant sur les résultats de l'annexe 1 et la grille d'interprétation de l'hygiène des surfaces.

La grille classe la flore aérobie comme satisfaisante sous 11 UFC/B, à surveiller de 11 à 50 et non satisfaisante au-dessus de 50. Pour les coliformes, le seuil d'action est atteint dès 1 UFC/B. La lame du robot coupe dépasse ce seuil avec 13 UFC/B, malgré une flore aérobie inférieure à 1. La planche dépasse largement le seuil de flore aérobie avec plus de 120 UFC/B. La fourche est acceptable, avec 20 UFC/B. Le prélèvement sur la main droite révèle aussi plus de 120 UFC/B, mais la grille fournie concerne les surfaces.

Interprétation des contrôles microbiologiques

Élément contrôlé	Flore aérobie	Coliformes	Interprétation
Main droite	> 120 UFC/B	Non mesurés	Résultat élevé ; grille des surfaces non applicable
Lame du robot coupe	< 1 UFC/B	13 UFC/B	Action : coliformes au-dessus du seuil
Planche à découper blanche	> 120 UFC/B	< 1 UFC/B	Action : flore aérobie supérieure à 50
Fourche	20 UFC/B	< 1 UFC/B	Acceptable : flore à surveiller

Seuils de la grille : flore aérobie satisfaisante < 11, à surveiller de 11 à 50, action > 50 UFC/B ; coliformes satisfaisants < 1, action dès 1 UFC/B.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Action requise sur la lame du robot coupe et la planche ; fourche acceptable. La main droite présente une forte contamination.

Classement des éléments non conformes

Question 1.2. À partir de l'état des lieux de la cuisine présenté en annexe 2, réalisez un outil visuel permettant de classer les éléments non conformes.

Le classement en 5M aide à relier les constats à leurs causes et à organiser les corrections. Les dix éléments relevés sont répartis ci-dessous entre personnel, denrées, matériel, méthodes et milieu. Le manque de savon ou de détergent est classé dans les méthodes de nettoyage, sans supposer qu'il s'agit spécifiquement du lavage des mains. Certains constats, comme les torchons sales, peuvent relever de plusieurs familles ; ils sont ici rangés selon leur cause immédiate.

Classement des non-conformités selon les 5M

Famille	Constats de l’annexe 2
Main-d’œuvre	Torchons sales laissés sur les radiateurs
Matières / denrées	Viandes crues, poissons non cuits et pâtisseries dans le bac à légumes ; charcuterie conservée depuis plusieurs semaines
Matériel	Voyant du congélateur intermittent ; congélateur à -10 °C ; surface de préparation en bois nu ; absence de matériel de ménage adapté
Méthodes	Absence de savon liquide ou de détergent dans la cuisine ; nettoyage des clayettes insuffisant
Milieu / locaux	Odeur de putréfaction dans le réfrigérateur ; salissures alimentaires sur ses clayettes

Les dix constats de l’état des lieux sont classés selon les 5M.

✓ RÉPONSE À RETENIR

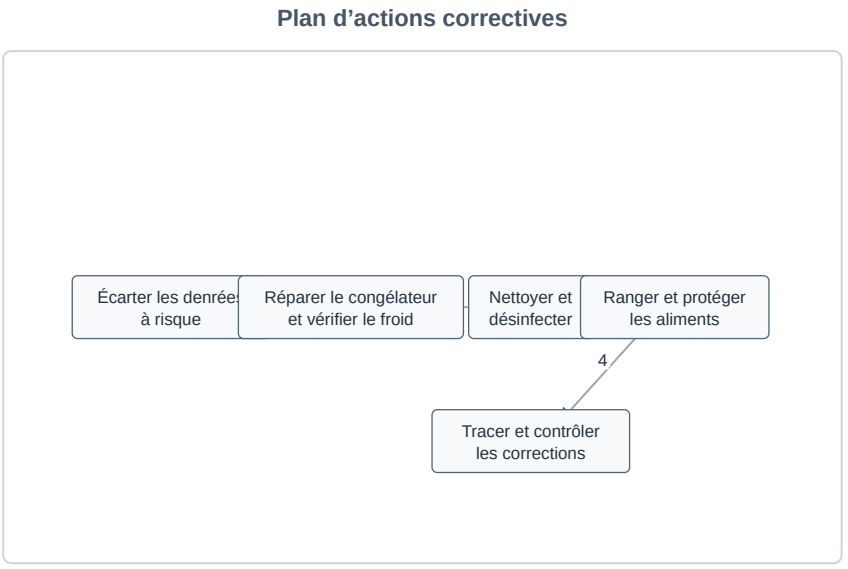
Les écarts concernent les méthodes, les denrées, le matériel, les pratiques du personnel et l’état du réfrigérateur.

Mesures correctives

Question 1.3. Présentez des mesures correctives au regard du dysfonctionnement révélé par les analyses et des causes possibles relevées dans l’état des lieux.

Les résultats imposent de traiter les surfaces non satisfaisantes et de supprimer les causes repérées. Écarter les denrées douteuses, notamment la charcuterie conservée depuis plusieurs semaines, puis remettre le congélateur en état et vérifier qu’il maintient la température requise pour les produits surgelés. Nettoyer et désinfecter les surfaces et les équipements avec des produits adaptés, selon les protocoles prévus.

1. Ranger les denrées selon leur nature, séparer les produits crus des aliments prêts à consommer et protéger les aliments.
2. Remplacer le bois nu par une surface lavable ; fournir savon ou détergent et matériel de ménage ; retirer les torchons sales.
3. Consigner les températures et vérifier régulièrement l’efficacité du nettoyage, notamment par des contrôles de surface.



Mesures immédiates et suivi de la mise en conformité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Écarter les denrées à risque, rétablir le froid, nettoyer et désinfecter, puis appliquer des règles de rangement et de contrôle suivies.

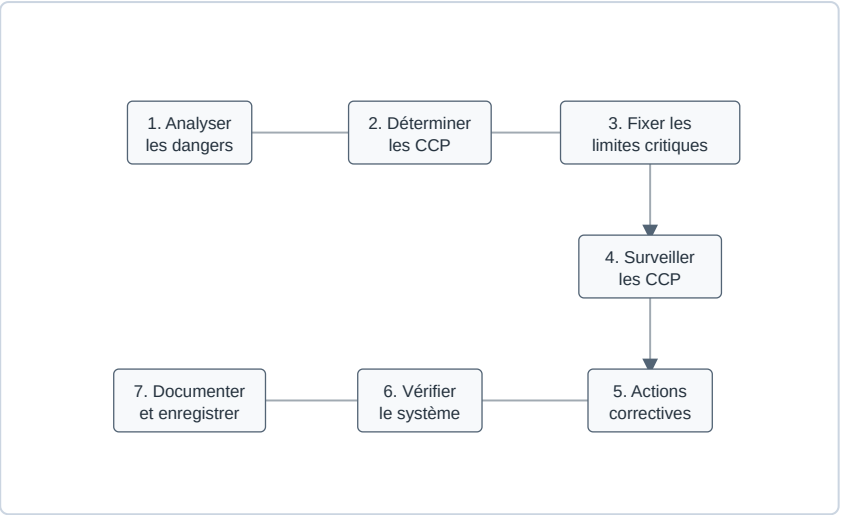
Démarche HACCP

Question 1.4. Rappelez aux personnels de cuisine la finalité de l’HACCP, puis présentez les principes de cette démarche.

L’HACCP vise à prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable les dangers biologiques, chimiques et physiques afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments. Elle s’inscrit dans le plan de maîtrise sanitaire, avec les bonnes pratiques d’hygiène et la traçabilité. Les sept principes s’appliquent après la mise en place des prérequis d’hygiène :

1. Analyser les dangers et déterminer les mesures préventives.
2. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).
3. Fixer les limites critiques pour chaque CCP.
4. Établir un système de surveillance des CCP.
5. Définir les actions correctives en cas d’écart.
6. Vérifier et valider l’efficacité du système.
7. Documenter les procédures et conserver les enregistrements.

Les sept principes de l'HACCP



Les sept principes de la démarche HACCP, appliqués dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'HACCP anticipe et maîtrise les dangers alimentaires par l'analyse des risques, les CCP, leur surveillance, les corrections, la vérification et la documentation.

Choix d'un fournisseur

Question 1.5. Parmi les trois entreprises ayant répondu à l'appel d'offres pour l'achat de deux chariots multi-usages, choisissez le fournisseur le plus adapté et expliquez votre choix à l'aide d'un support pertinent, en tenant compte des critères indiqués.

Hygi-Plus est le choix le plus adapté : les deux chariots coûtent 438,30 € HT avant remises. La remise de 5 % dès deux articles et la promotion de 3 % avant octobre sont applicables pour une commande avant juin ; le total remisé dépasse 360 € HT, donc le port est gratuit. Le paiement à 30 jours respecte le délai minimal et la livraison sous 48 à 72 heures est compatible avec les huit jours souhaités. RAJA demande aussi 60 jours de délai de paiement, mais coûte davantage. UGAP impose le paiement à la commande et annonce 14 à 21 jours de livraison.

Comparaison des offres pour deux chariots

Fournisseur	Prix pour deux chariots	Livraison	Paiement	Adéquation aux critères
Hygi-Plus	403,89 € HT après remises ; 484,67 € TTC ; port gratuit	48 à 72 h	30 jours	Adapté : livraison avant l'échéance souhaitée et paiement au délai minimal demandé
RAJA	512,94 € HT avec frais de livraison	24 à 48 h	60 jours	Paiement conforme au délai minimal, mais offre plus coûteuse
UGAP	480,00 € TTC, soit 400,00 € HT	14 à 21 jours ; franco de port	À la commande	Livraison trop longue et paiement incompatible avec le critère

Hygi-Plus : remise de 5 % dès deux articles, promotion de 3 % avant octobre 2019, port gratuit dès 360 € HT et TVA de 20 %.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Choisir Hygi-Plus : 403,89 € HT, soit 484,67 € TTC, port gratuit, livraison sous 48 à 72 heures et paiement à 30 jours.

2. Risques de toxi-infections alimentaires collectives

Vous intervenez auprès du personnel de cuisine d'une MECS pour présenter les risques microbiologiques liés aux mauvaises pratiques d'hygiène. Les questions abordent le pouvoir pathogène des bactéries, la déclaration des TIAC, l'influence des températures, les dégradations alimentaires et les facteurs du nettoyage.

Pouvoir pathogène des bactéries

Question 2.1. Expliquez les principaux facteurs du pouvoir pathogène des bactéries responsables des toxi-infections alimentaires.

Le pouvoir pathogène correspond à la capacité d'une bactérie à provoquer une maladie. Il dépend de sa virulence, de la quantité ingérée et de la sensibilité de la personne. Certaines bactéries envahissent l'organisme ou s'y multiplient ; d'autres produisent des toxines dans l'aliment ou dans l'organisme.

- Une dose infectieuse suffisante favorise l'apparition de la maladie, mais elle varie selon les bactéries.
- Les toxines peuvent provoquer des symptômes même si les bactéries ne se multiplient pas dans l'organisme.
- Les personnes fragiles sont plus exposées aux formes graves.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le risque dépend de la virulence, du mécanisme d'action, de la dose ingérée et de la sensibilité de la personne.

Déclaration d'une TIAC

Question 2.2. Précisez les données à prendre en compte qui obligent le responsable d'une structure à déclarer un cas supposé de TIAC dans son établissement.

Une TIAC est suspectée lorsqu'au moins deux personnes présentent des symptômes similaires, souvent digestifs, après avoir consommé un même aliment ou participé à un même repas. Le responsable doit signaler rapidement la suspicion aux autorités sanitaires, sans attendre que l'aliment responsable soit identifié avec certitude.

1. Recenser le nombre de personnes malades, leurs symptômes et les dates d'apparition.
2. Rechercher les aliments et repas consommés en commun, ainsi que les dates et heures de consommation.
3. Transmettre le signalement à l'ARS ou à la DDPP afin de permettre l'enquête sanitaire.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux cas similaires ou plus avec une origine alimentaire commune supposée imposent un signalement rapide à l'ARS ou à la DDPP.

Température et croissance bactérienne

Question 2.3. Expliquez au personnel de cuisine l'influence de la température sur la croissance bactérienne.

La température agit directement sur la multiplication bactérienne. Entre le froid et la chaleur de cuisson se trouve une zone où de nombreuses bactéries se développent rapidement, généralement située autour de +10 °C à +63 °C. La vitesse de croissance varie toutefois selon les espèces et les aliments.

Le froid ralentit la multiplication sans nécessairement détruire les bactéries. La congélation la bloque généralement, mais ne stérilise pas l'aliment. Une cuisson suffisamment chaude détruit de nombreuses bactéries, sans garantir la destruction de toutes les spores ou toxines. Il faut donc limiter le temps passé à température ambiante et respecter les températures de conservation et de cuisson.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le froid ralentit la croissance, la congélation la bloque généralement et une chaleur suffisante détruit de nombreuses bactéries.

Conservation des aliments

Question 2.4. Précisez les précautions à prendre, liées à la température, pour la conservation des aliments en cuisine.

La maîtrise des températures limite la multiplication des micro-organismes. Respecter la chaîne du froid, vérifier régulièrement les appareils et appliquer les températures indiquées pour chaque denrée. En cas d'anomalie, évaluer la sécurité des aliments concernés et ne pas les conserver sans contrôle.

- Maintenir les aliments réfrigérés à la température réglementaire ou indiquée, généralement entre 0 °C et +4 °C pour les denrées très périssables.
- Conserver les produits congelés à -18 °C et vérifier toute alarme ou variation anormale.
- Protéger les aliments, éviter les surcharges et limiter les ouvertures des équipements.
- Ne pas décongeler à température ambiante ; refroidir rapidement les préparations et réduire leur durée hors froid.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Respecter la chaîne du froid, conserver les produits aux températures adaptées et surveiller les équipements ainsi que les durées hors froid.

Impacts de la contamination microbienne

Question 2.5. Présentez les impacts d'une contamination microbienne sur les aliments, autres que les effets néfastes sur leur qualité sanitaire.

En dehors des risques sanitaires, les micro-organismes dégradent les qualités organoleptiques et nutritionnelles des aliments. Ils peuvent modifier leur odeur, leur goût, leur couleur et leur texture, par exemple par fermentation, rancissement, putréfaction, ramollissement ou apparition de moisissures. Certaines dégradations produisent aussi des gaz et font gonfler les emballages. Elles réduisent la durée de conservation et la valeur commerciale des produits. Les aliments altérés sont souvent écartés puis jetés, ce qui entraîne du gaspillage et des pertes économiques.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La contamination peut altérer l'odeur, le goût, la couleur, la texture et la valeur nutritionnelle, réduire la conservation et provoquer du gaspillage.

Cercle de Sinner

Question 2.6. Expliquez le rôle de chaque facteur du cercle de Sinner qui influence la qualité du nettoyage.

Le cercle de Sinner associe quatre facteurs complémentaires. L'efficacité dépend de leur équilibre : renforcer un facteur peut permettre de réduire les autres, dans les limites du produit et du support. Le temps de contact et la température doivent respecter le mode d'emploi du détergent ; ils ne compensent pas un dosage inadapté ni un frottement insuffisant.

Facteur	Rôle
Action mécanique	Frotter ou brosser pour décoller les salissures.
Action chimique	Le détergent dissout ou disperse les salissures.
Température	La chaleur favorise certaines actions et le dégraissage, selon le produit.
Temps	Laisser agir suffisamment longtemps pour obtenir l'effet attendu.

Une action équilibrée sur ces quatre facteurs donne un nettoyage efficace sans endommager les surfaces.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les quatre facteurs du cercle de Sinner sont l'action mécanique, l'action chimique, la température et le temps de contact.

3. Recrutement et formation

Une MECS recrute un surveillant de nuit après le départ d'un titulaire, tandis qu'un vacataire souhaite obtenir un CAP agent de sécurité par la VAE. Il faut rédiger l'annonce à partir de la fiche de poste et expliquer au vacataire le principe de la validation des acquis de l'expérience.

Rédaction d'une annonce

Question 3.1. Rédigez l'annonce de recrutement d'un nouveau surveillant de nuit en vous appuyant sur la fiche de poste de la MECS.

La MECS « Les Moulins » recrute un(e) surveillant(e) de nuit en CDI.

Vous assurez la surveillance des enfants et des adolescents. La nuit, vous gérez les situations liées à la santé, aux troubles du sommeil, aux fugues ou aux intrusions. Vous observez et accompagnez les jeunes, transmettez les informations sur le cahier de liaison et pouvez rédiger des écrits professionnels. Vous participez à certaines réunions d'équipe et aux recyclages en secourisme. Discrétion et confidentialité sont indispensables.

Profil : CAP ou BEP et certificat de formation qualifiante. Deux ans d'expérience en protection de l'enfance auprès d'adolescents exigés. Brevet de secourisme souhaité. **Salaire brut :** 1 595 € par mois.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Surveillant(e) de nuit en CDI à la MECS « Les Moulins » : CAP ou BEP et certificat qualifiant requis, deux ans d'expérience exigés, brevet de secourisme souhaité. Salaire brut : 1 595 € par mois.

Validation des acquis de l'expérience

Question 3.2. Expliquez au vacataire le principe de la VAE.

1. La VAE permet de faire reconnaître officiellement les compétences acquises par l'expérience afin d'obtenir un diplôme, sans suivre nécessairement la formation correspondante.
2. Pour le CAP agent de sécurité, il faut justifier d'au moins un an d'activités en rapport direct avec les compétences du diplôme. L'expérience peut être salariée ou non salariée, bénévole ou volontaire. Il faut présenter un dossier décrivant les activités et compétences mobilisées, puis le soumettre à un jury.
3. Le jury peut attribuer le CAP en totalité, valider seulement certaines compétences ou ne pas accorder de validation. En cas de validation partielle, les compétences manquantes peuvent être acquises par une formation ou une expérience complémentaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La VAE fait reconnaître les compétences tirées d'au moins un an d'expérience pertinente : le jury peut délivrer tout ou partie du CAP agent de sécurité.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2019)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de BTS Économie sociale familiale, session 2019, porte le code ESE2CET et dure 4 heures, coefficient 6. Elle traite de l'hygiène et de la sécurité alimentaire dans une MECS, puis du recrutement d'un surveillant de nuit et de la VAE. Elle évalue l'analyse microbiologique, la prévention des TIAC, l'HACCP, le choix d'un fournisseur et la communication professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le plan de maîtrise sanitaire associe bonnes pratiques d'hygiène, procédures fondées sur l'HACCP et traçabilité avec retrait ou rappel des produits.
- La démarche HACCP identifie les dangers, évalue les risques et prévoit la maîtrise des points critiques, la surveillance et les actions correctives.
- Le cercle de Sinner associe temps, température, action mécanique et action chimique, facteurs qui s'équilibrent pour assurer le nettoyage.
- La VAE permet de faire reconnaître les compétences acquises par l'expérience en vue d'obtenir une certification, en totalité ou en partie.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparez chaque résultat microbiologique aux seuils correspondants de la grille, en tenant compte du paramètre mesuré.
- Présentez un classement visuel clair des non-conformités et reliez les mesures correctives aux causes repérées.
- Comparez les offres selon le prix total, la livraison, le paiement et l'adéquation du matériel aux besoins indiqués.
- Dans l'annonce, reprenez les missions, le diplôme, l'expérience, les qualités et les conditions d'emploi de la fiche de poste.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment analyser les résultats des contrôles de surface ?

Repérez la surface contrôlée, le microorganisme mesuré et le résultat. Comparez chaque valeur aux seuils de la grille pour le paramètre concerné, puis identifiez les résultats satisfaisants, acceptables ou non satisfaisants.

Q : Quels facteurs faut-il expliquer pour le cercle de Sinner ?

Expliquez le temps d'action, la température, l'action mécanique et l'action chimique du produit. Ces facteurs sont complémentaires : selon le sujet, augmenter l'un peut permettre de réduire les autres.

Q : Comment répartir son temps dans cette épreuve de quatre heures ?

Le barème attribue 10 points à la question 1, 7 à la question 2 et 3 à la question 3. Répartissez votre temps en fonction de ces poids et gardez quelques minutes pour vérifier les réponses et la présentation.

Q : Quels critères de présentation peuvent influencer la note ?

Le jury peut pénaliser de 0 à 2 points les copies dont la présentation, la syntaxe ou l'orthographe présentent de graves insuffisances. Structurez les réponses et rendez les supports visuels lisibles.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsesf.fr/assets/annales/bts-esf/E2 - Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement/2019/BTS ESF - E2 - Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement - Session 2019 - 1-Sujet.pdf

Ressources BTS Économie Sociale et Familiale : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.