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

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE

CONSEIL ET EXPERTISE TECHNOLOGIQUES - U2

SESSION 2019

Durée : 4 h00
Coefficient : 6

Matériel autorisé

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Tout autre matériel est interdit.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 11 pages, numérotées de 1/11 à 11 /11.

Hygiène et sécurité alimentaire dans les Maisons d'Enfance à Caractère Social

Les maisons d'enfance à caractère social (MECS) sont des établissements sociaux ou médico-sociaux spécialisés dans l'accueil temporaire de mineurs en difficulté. Ils fonctionnent en internat complet ou en foyer ouvert. Financées par les conseils départementaux, les MECS publiques peuvent disposer d'un service de restauration en cuisine autonome.

Le conseil départemental doit donc veiller à mettre en œuvre la meilleure organisation possible de la chaîne alimentaire en impliquant ses agents. Cette implication peut se traduire par des formations ou des recommandations.

Technicien(ne) supérieur(e) en économie sociale familiale (TS ESF) au sein de la MECS « Les Moulins » située dans la ville de L., vous avez pourmission d'assurer l'accompagnement des jeunes adolescent(es) dans les activités de la vie quotidienne.

Par ailleurs, vous assurez la responsabilité du suivi des règles d'hygiène dans la cuisine autonome de la structure depuis le départ de l'infirmière, référente HACCP*(hazard analysis and critical control point)* de la MECS.
Pour cela, vous envisagez d'inscrire la cuisine collective dans une démarche préventive respectueuse du paquet hygiène, nouvelle réglementation européenne.

Question 1 - Mise en œuvre de la démarche qualité

À la demande du conseil départemental,un contrôle inopiné a été réalisé dans la cuisine autonome de la MECS. Les résultats de ces analyses font état d'un dysfonctionnement**(annexe 1)**.

1.1. Analysez le résultat des contrôles microbiologiques du laboratoire départemental.

Suite à ce contrôle, vous avez réalisé un état des lieux dans la cuisine de la structure**(annexe 2)**. Celui-ci met en évidence les causes possibles du dysfonctionnement révélé par les analyses effectuées par le laboratoire départemental.

1.2. Réalisez un outil visuelpermettant le classement des éléments non conformes de la cuisine.

1.3. Présentez des mesures correctives au regard de ce dysfonctionnement.

Vous êtes chargé(e)de revoir la démarche HACCP dans la cuisine de la structure.

1.4. Rappelez aux personnels de cuisine la finalité de l'HACCP.
Présentez les principes de cette démarche.

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel

Lors de l'état des lieux réalisé précédemment dans la cuisine de la structure, vous avez constaté l'absence de matériels de ménage adaptés à l'entretien des locaux. Vous proposez au responsable de la MECS d'investir dans l'achat de deux chariots multi-usages que vous commanderez avant juin 2019. Le premier est destiné à la cuisine et le second à la salle de restaurant.

Trois entreprises ont répondu à votre appel d'offres **(annexe 6)**.

1.5. Choisissez le fournisseur le plus adapté.
Expliquez ce choix à l'aide d'un support pertinent.

Question 2 - Risques de toxi-infections alimentaires collectives

La manipulation de denrées par des personnels de cuisine, porteurs sains, est une des causes d'épidémies de toxi-infections. En effet, l'apport de micro-organismes pathogènes par le manipulateur d'aliments est la cause majeure de contamination.
Vous réalisez une intervention auprès du personnel de cuisine pour présenter les risques microbiologiques liés à de mauvaises pratiques d'hygiène.

2.1 Expliquezles principaux facteurs du pouvoir pathogène des bactéries responsables des toxi-infections alimentaires.

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) font partie des maladies à déclaration obligatoire. L'exploitation des informations transmises permet d'orienter les actions de prévention, de dépistage et de prise en charge des personnes infectées, participant ainsi à l'évaluation des actions mises en œuvre.

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

Une autre cause de développement des TIAC est le non-respect des températures, soit lors de la conservation des aliments, soit au moment de leur préparation et de leur cuisson. Vous souhaitez attirer l'attention des agents sur l'importance du maintien des températures.

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

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

Outre les effets néfastes sur la qualité sanitaire, la contamination microbienne est à l'origine d'autres dégradations desaliments.

2.5 Présentez les autres impacts d'une contamination microbienne sur les aliments.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Pour garantir des règles d'hygiène optimales dans la préparation des repas et éviter toute contamination microbienne des denrées, il est indispensable de nettoyer régulièrement et convenablement les surfaces de la cuisine.
L'efficacité de ces opérations dépend de facteurs représentés par le cercle de Sinner.

2.6 Expliquez le rôle de chaque facteur.

Question 3 - Recrutement et formation

La MECS emploie deux surveillants de nuit, un titulaire et un vacataire. Le premier va quitter la structure et le second ne possède aucun diplôme. Ce dernier souhaite obtenir un CAP agent de sécurité en passant par la VAE (validation des acquis de l'expérience) afin d'obtenir sa titularisation.
Afin de procéder au recrutement d'un nouveau surveillant de nuit, vous êtes en charge de la rédaction de l'annonce à l'aide de la fiche de poste **(annexe 7)**.

3.1. Rédigez cette annonce.

3.2. Expliquez au vacataire le principe de la VAE.

Barème

Question 1 : 10 points
Question 2 : 7 points
Question 3 : 3 points

Le jury se réserve le droit de pénaliser de 0 à 2 points toutes les copies dont la présentation, la syntaxe et l'orthographe présenteraient des insuffisances graves.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXES

Annexe 1 - Analyses de contrôles de surface par boîte de contact avec neutralisant

Annexe 2 - État des lieux de la cuisine autonome de la MECS de la ville de L.

Annexe 3- Cercle de Sinner
Source : Cercle de Sinner. Ali-flex.http://www.ali-flex.com. (consulté le 4 décembre 2018)

Annexe 4- Le plan de maîtrise sanitaire
Source : Le plan de maîtrise sanitaire. BVC Expertise – sécurité alimentaire. http://www.securite-alimentaire.com. (consulté le 4 décembre 2018)

Annexe 5 - La démarche HACCP au travers de l'ISO 22000
Source : eFormation HSAQ. https://www.eformationhsaq.fr. (consulté le 3 décembre 2018)

Annexe 6- Réponses à l'appel d'offres – chariots multiusages
Sources : Catalogue Hygi-Plus 2018-2019HACCP
Catalogue RAJA, « Le choix professionnel » 2018- 2019
Catalogue UGAP 2018

Annexe 7- Fiche de poste – surveillant de nuit

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Annexe 1 - Analyses de contrôles de surface par boîte de contact avec neutralisant

Résultat des analyses :

			Micro-organismes aérobies à 30°C NF EN ISO 4833 mai 2003
Zone	**Lieu**	**Surfaces contrôlées**	**Résultats (UFC/B)**
Mains		**Main droite**	> 120

			Micro-organismes aérobies à 30°C NF EN ISO 4833 mai 2003	Coliformes totaux NF V 08 050 avril 2009
Zone	**Lieu**	**Surfaces contrôlées**	**Résultats (UFC/B)**	**Résultats (UFC/B)**
Fabrication	Cuisine	**Lame robot coupe**	< 1	13
Fabrication	Cuisine	**Planche à découper blanche**	> 120	< 1
Convives	Restaurant	**Fourchette**	20	< 1

Grille d'interprétation de l'hygiène des surfaces :

Paramètre	S Cible	A A surveiller	NS Action	Unités
Microorganismes aérobies à 30°C (FT)	<11	11 à 50	>50	UFC/B
Coliformes totaux présumés à 30°C	<1	[redacted]	>=1	UFC/B

S : Satisfaisant ; A : Acceptable ; NS : Non Satisfaisant ; FT : Flore Totale
UFC/B : Unité Formant Colonie / Boîte

Annexe 2 – État des lieux de la cuisine autonome de la MECS de la ville de L.

- absence de savon liquide ou d'un quelconque détergent dans la cuisine ;
- légère odeur de putréfaction dans le réfrigérateur ;
- viandes crues, poissons non cuits, pâtisseries conservés dans le bac à légumes ;
- présence dans le réfrigérateur de charcuterie achetée quelques semaines auparavant ;
- voyant de température du congélateur s'allume et s'éteint de manière aléatoire ;
- température -10°C affichée sur le voyant du congélateur ;
- préparation des aliments sur une surface en bois nu ;
- torchons sales sur les radiateurs de la cuisine ;
- salissures alimentaires répandues sur les clayettes du réfrigérateur ;
- absence de matériels de ménage adaptés à l'entretien des locaux.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Annexe 3 - Cercle de Sinner

Le cercle de Sinner indique les facteurs qui influencent la qualité du nettoyage.



L'astuce : c'est un équilibre entre les facteurs. En augmentant un facteur, on peut réduire les autres.

Source : Cercle de Sinner. Ali-flex.http://www.ali-flex.com. (consulté le 4 décembre 2018)

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

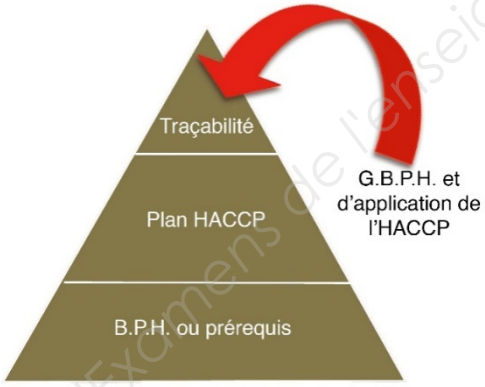
Annexe 4 - Le plan de maîtrise sanitaire

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) est un outil permettant de répondre aux objectifs de sécurité des aliments fixés par « le paquet hygiène». Sa constitution et mise en application concernent tous les établissements qui entrent dans le champ d'application des règlements (CE) n°178/2002 et n°852/2004, hors production primaire.
Il a été défini réglementairement au niveau national par l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.

Le PMS repose sur la mise en place de plusieurs obligations :

- les bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques (art. 4 du règlement (CE) n°852/2004) ;
- les procédures fondées sur les principes de l'HACCP (art. 5 du règlement (CE) n°852/2004 et section II de l'annexe II du règlement (CE) n°853/2004) ;
- un système de traçabilité et de retrait / rappel (art.18 et 19 du règlement (CE) n°178/2002).

Il peut être représenté par une pyramide.



G.B.P.H : Guide des bonnes pratiques d'hygiène.

L'application des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) est une condition *sine qua non* pour mettre en place par la suite, les procédures fondées sur l'HACCP et le système de traçabilité et de gestion des produits non conformes.
Ces trois outils permettent d'assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des productions de l'établissement vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.
Pour construire leur PMS, les exploitants du secteur alimentaire sont incités à s'appuyer sur le guide des bonnes pratiques d'hygiène correspondant à leur secteur d'activité.

Le professionnel doit valider périodiquement l'efficacité de son PMS, notamment en réalisant des contrôles tels que des audits et analyses microbiologiques voire des tests de traçabilité.

Source : Le plan de maîtrise sanitaire. BVC Expertise – sécurité alimentaire. http://www.securite-alimentaire.com. (consulté le 4 décembre 2018)

Banque Nationale de Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Annexe 5 - La démarche HACCP au travers de l'ISO 22000

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène est un document de référence, évolutif, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les opérateurs de son secteur. Tous les secteurs sont couverts, « de la fourche à la fourchette ».

Il a pour objectif d'aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et aliments pour animaux, ainsi que celle des sous-produits animaux. Ils visent également à les aider à respecter leurs obligations réglementaires, notamment les règles sanitaires définies par le règlement (CE) n°1069/2009, encourageant l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise.

Guide de bonnes pratiques d'hygiène



CCP : Critical Control Point

Source : eFormation HSAQ. https://www.eformationhsaq.fr. (consulté le 3 décembre 2018)

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Annexe 6 - Réponses à l'appel d'offres – chariots multiusages

HYGI-PLUS

Sécurité alimentaire - HACCP
Autocontrôles, hygiène et matériel de production alimentaire

ZA Les Petites Guigneries
85320 La Bretonnière La Claye
Tél. : 02 51 28 05 83 Fax : 02 51 28 06 94

Bretonnière La Claye, le 10 mai 2019

Pour faire suite à votre appel d'offres, nous pouvons vous fournir 2 chariots de ménage.

Réf. 930841 au prix unitaire de 219,15 € HT
Notre grand chariot de ménage comporte 2 bacs.
Livré avec sac jaune + couvercle, 2 seaux de 5 L. + 2 seaux de 25 L. Presse à mâchoire. 113 x 51 x H 98 cm.
(Voir photo catalogue ci-dessous).

Une remise de 5 % est accordée à partir de 2 articles et 7 % à partir de 3. Une offre promotionnelle de 3 % sera appliquée si votre commande est passée avant octobre 2019.

Frais de port pour la France Métropolitaine et le Benelux : 20,60 € (gratuits à partir de 360 euros HT d'achats). Nos commandes sont expédiées en moyenne sous 48/72h via la poste (colissimo suivi).

Paiement à 30 jours. En cas de paiement comptant, un escompte de 2 % sera appliqué.

Nous serions très heureux de pouvoir collaborer avec vous.

Le directeur commercial,
Olivier Dupont



RAJA
16 rue de l'Étang
Paris Nord 2
95977 Roissy CDG

Roissy, le 30 avril 2019

Suite à votre appel d'offres, veuillez trouver ci-dessous la description de nos conditions quant à une commande de chariot d'entretien.

Prix unitaire HT : 249 €
Facile à entretenir

- Armature inoxydable en acier.
- Résistant : base en plastique, 4 roues pivotantes de Ø 10 cm.
- Livré complet :
  2 seaux 6 litres
  + 2 seaux 15 litres
  + 1 support sac poubelle 120 litres
  + 1 presse d'essorage à mâchoires.
- L 107 x l 66 x H 112 cm.
- Poids : 18 kg.



Une remise de 6 % est accordée à partir de 3 pièces et 8 % à partir de 4 pièces. Nos tarifs s'entendent, livré par nos soins et paiement à 60 jours.

En cas de paiement comptant, un escompte de 2 % sera appliqué. Les frais de livraisons sont de 3 % du montant total HT. Le délai de livraison est de 24 à 48h.

Nous serions très heureux de pouvoir initier une collaboration que nous espérons réussie avec vous.

Le directeur,
Marcel CHARIF

UGAP L'ACHAT PUBLIC RESPONSABLE

37 A avenue Françoise Giroud 25062 BESANCON

Besançon, le 9 mai 2019

Pour faire suite à votre appel d'offres, le chariot suivant correspond à votre requête :

Chariot multiusage *Black is Green 105* - 2 seaux 6 L+ 2 seaux de 15 L + 1 presse à mâchoire



Livré sous 14 à 21 jours. Franco de port.
Prix unitaire 272,00 € HT.
Pour 2 chariots de ménages achetés : 480,00 € TTC
Paiement à la commande

Dans l'attente de collaborer avec vous.

Le directeur commercial,
Jean-Michel VILARS

Critères à retenir :

Date de livraison souhaitée : 8 jours

Délai de paiement : 30 jours minimum, problèmes de trésorerie

Taux de TVA : 20%

Sources : Catalogue Hygi-Plus 2018-2019 HACCP
Catalogue RAJA, « Le choix professionnel » 2018- 2019
Catalogue UGAP 2018

Base de données des sujets d'examens – Usage enseignement professionnel

Annexe 7 - Fiche de poste – surveillant de nuit

FICHE DE POSTE
SURVEILLANT(E) DE NUIT - CDI

MECS « Les Moulins »

Diplôme ou aptitude : Être titulaire d'un CAP ou d'un BEP
et d'un certificat de formation qualifiante

Cadre général :

Le surveillant de nuit est « chargé de la surveillance de nuit » des enfants et des jeunes de la MECS.

Il est garant des projets institutionnels, éducatifs et institutionnalisés au niveau de sa fonction. Il :

- gère les situations qui peuvent se présenter la nuit (santé, troubles du sommeil, fugue, intrusion…) ;
- observe les enfants, écoute, dialogue, aide ;
- donne son avis sur les situations des jeunes ;
- fait son rapport sur le cahier de liaison et peut être appelé à fournir des écrits professionnels ;
- participe à certaines réunions d'équipes ;
- participe à des cours de recyclage sur le secourisme au travail ;
- fait preuve de discrétion et de confidentialité.

Le brevet de secourisme est souhaité.
Le salaire brut s'élèvera à 1 595 € / mois.
Une expérience de 2 ans est exigée dans la protection de l'enfance et auprès d'un public adolescent.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

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.