

**DUREE : 20 mn**

*Mettez une croix dans la ou les cases aux réponses choisies.*

**1) Pour goûter les plats que je confectionne ?**

- Je goûte à l'aide de la louche ou de l'écumoire dont je me sers pour remuer les cuissons.
- Après avoir essuyé mon doigt à un torchon, je le trempe rapidement dans la préparation.
- J'utilise une cuillère propre, que je mets à la plonge après chaque usage.

**2) La zone de température la plus favorable à la multiplication microbienne se situe entre :**

- + 8° et + 12°
- + 20° et + 40°
- + 45° et + 50°

**3) La destruction des microbes s'accomplit à partir de :**

- + 63°
- + 95°
- + 120°

**4) Parmi les affirmations ci-dessous, trouvez celle qui est inexacte ?**

- Le froid tue les microbes.
- Certaines intoxications alimentaires peuvent entraîner la mort.
- La chaleur détruit les toxines sécrétées par les microbes.

**5) Parmi les moyens ci-dessous pour limiter le développement des microbes, il y a une erreur, laquelle ?**

- La stérilisation.
- La cuisson pendant 40 mn minimum d'un aliment ou d'une préparation.
- La pasteurisation.

**6) En cas de petites blessures, on doit ?**

- $\frac{1}{2\pi}$  Demander un arrêt de travail.
- $\frac{1}{2\pi}$  Désinfecter et isoler par un pansement étanche.
- $\frac{1}{2\pi}$  Désinfecter à l'alcool à 90°.

**7) Dans la démarche H.A.C.C.P. il y des principes, parmi ceux énumérés ci-dessous quel est celui qui n'en fait pas partie ?**

- $\frac{1}{2\pi}$  Procéder à l'analyse des dangers.
- $\frac{1}{2\pi}$  Réunir une équipe de cuisiniers.
- $\frac{1}{2\pi}$  Etablir des procédures spécifiques.

**8) Le tablier doit être changé ?**

- $\frac{1}{2\pi}$  Tous les jours ou tous les 2 jours s'il n'est pas sali.
- $\frac{1}{2\pi}$  Toutes les 3 heures.
- $\frac{1}{2\pi}$  A chaque reprise du travail

**9) Quelle est la suite logique correcte en matière de nettoyage des mains ?**

- $\frac{1}{2\pi}$  Brossage des ongles, lavage des mains avec savon bactéricide, désinfection 30 secondes.
- $\frac{1}{2\pi}$  Lavage des mains avec savon bactéricide, brossage des ongles, rinçage 30 secondes.
- $\frac{1}{2\pi}$  Désinfection, brossage des ongles, lavage des mains 30 secondes.

**10) Dans les définitions suivantes concernant la marche en avant, une réponse est exacte ?**

- $\frac{1}{2\pi}$  Les circuits propres et sales se croisent.
- $\frac{1}{2\pi}$  Les circuits propres et les circuits sales ne doivent pas se croiser.
- $\frac{1}{2\pi}$  Il n'y a pas de réglementation particulière.

**11) Citez le cas où il n'est pas absolument nécessaire qu'un cuisinier se lave les mains et se brosse les ongles ?**

- $\frac{1}{2\pi}$  En sortant des toilettes.
- $\frac{1}{2\pi}$  Après avoir coupé de la viande, du poisson de la volaille.
- $\frac{1}{2\pi}$  Avant d'ouvrir des boîtes de conserves.

**12) La loi de la progression du développement microbien dans les conditions les plus favorables est ?**

« Le nombre de microbes double toutes les »

- $\frac{1}{2\pi}$  5 minutes.
- $\frac{1}{2\pi}$  20 minutes.
- $\frac{1}{2\pi}$  45 minutes.

**13) Les conditions les plus favorables à la prolifération des microbes, sont celles qui réunissent ?**

- $\frac{1}{2\pi}$  Des températures tièdes, un milieu sec, une lumière vive, des surfaces rugueuses et un matériau poreux.
- $\frac{1}{2\pi}$  Des températures inférieures à 20°C, un milieu sec, une lumière vive, des surfaces lisses, un matériau poreux.
- $\frac{1}{2\pi}$  Des températures tièdes, un milieu humide, une semi obscurité, des surfaces rugueuses, un matériau poreux.

**14) La méthode H.A.C.C.P. est une méthode d'hygiène qui s'applique aux métiers de bouche, à quels établissements cette méthode est réservée ?**

- $\frac{1}{2\pi}$  A toutes formes de restauration
- $\frac{1}{2\pi}$  Aux restaurants collectifs publics ou privés
- $\frac{1}{2\pi}$  Aux traiteurs

**15) L'action du froid sur les microbes a pour effet :**

- $\frac{1}{2\pi}$  De les tuer.
- $\frac{1}{2\pi}$  De limiter leur développement.
- $\frac{1}{2\pi}$  De juste les refroidir pour les travailler plus facilement..