

ESAE sujet 1 – Éléments de correction

Partie 1 – Maîtrise des connaissances (10 points)

1- Critères de référence (et descripteurs du niveau de maîtrise attendu)

- Connaissances exactes ;
- Exhaustivité des connaissances nécessaires pour traiter la partie.

Appréhender l'ensemble des questions :

Les points de cette partie sont attribués après une lecture globale de la partie et une prise en compte de l'ensemble des degrés de maîtrise

<i>Absence de connaissances ou connaissances très partielles dans les champs disciplinaires concernés</i>		<i>Connaissances inexactes et partielles dans les champs disciplinaires concernés</i>			<i>Connaissances partielles ou inexactes dans les champs disciplinaires concernés</i>			<i>Connaissances complètes et exactes dans les champs disciplinaires concernés</i>		
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 pts

2- Attendus et degré de maîtrise

Questions	Attendus On sera vigilant à l'exactitude des connaissances ainsi qu'à l'exhaustivité nécessaire à la réponse.	Degré de maîtrise (Renseigner par question puis note attribuée sur 10 après une lecture globale des degrés de maîtrise)			
		Très insuffisant	Insuffisant	Acceptable	Maîtrisé
1. Présenter les étapes de la perception visuelle	Présentation simplifiée des grandes étapes de la chaîne de transmission nerveuse, de l'œil et ses récepteurs au cerveau.				
2. Identifier les propriétés permettant de caractériser un aliment en termes de goût, odeur, aspect, couleur et consistance	Propriétés organoleptiques (propriétés perçues par les sens).				
3. Expliquer le mécanisme de la réaction chimique qui permet le développement des odeurs et de la coloration dorée caractéristiques.	Réaction de Maillard : présenter la réaction chimique en la mettant en relation avec les conséquences observables				
4. Proposer une explication du fonctionnement d'un four à mouvement de convection.	Transfert d'énergie réalisé par advection et diffusion.				

5. Expliquer les étapes de la digestion d'une molécule d'amidon.	Différentes étapes de la simplification moléculaire de l'amidon allant du polymère au monomère.				
6. Présenter les intérêts de la consommation de fibres alimentaires pour l'homme.	Lien avec la Q5 - rôle des fibres dans le transit intestinal, la satiété, l'assimilation d'autres molécules. Pas de rôles nutritionnels				
7. Distinguer risque et danger.	Distinction à partir de la définition de chacun des termes				
8. Proposer une mesure de prévention permettant de lutter : a. contre le risque de lombalgie lors du port de charges ; b. contre le risque de chute.	On acceptera toute mesure adaptée au risque : aménagements des locaux, modification des équipements, de l'organisation du travail ...				
9. Identifier les tissus affectés par un TMS :	a. Tissus mous à savoir les muscles, les tendons, les cartilages les nerfs et les vaisseaux.				

Partie 2 – Exploitation de documents (10 points)

- Thème : Bonnes pratiques et qualité : des démarches pour la satisfaction du client

- Question : Comment se prémunir de la contamination et du développement des micro-organismes dans les denrées alimentaires ?

1- Critères de référence (et descripteurs du niveau de maîtrise attendu)

Exploitation des documents et mobilisation des connaissances	Choix pertinent des éléments dans les documents
	Mobilisation pertinente de connaissances
Qualité des réponses (argumentation, synthèse)	Traitement pertinent des informations (justification et tri)
	Bonne mise en relation de l'ensemble des éléments scientifiques (issus des documents et des connaissances) / OU
	Exhaustivité et pertinence des arguments
	Réponse explicative et cohérente

Exploitation des documents et mobilisation des connaissances - A apprécier de façon globale -			
0	1	2-3	4-5
Absence des éléments prélevés (documents et connaissances)	Quelques éléments mais pas tous pertinents (certains HS)	Choix d'éléments pertinent (documents et connaissances) mais non complet et permettant une réponse partielle à la question	Choix des éléments pertinent (documents et connaissances) et permettant de répondre à la question

Qualité des réponses (argumentation, synthèse) - A apprécier de façon globale -			
0	1	2 - 3	4- 5
Pas de traitement des éléments (tri et justification) et pas d'argumentation,	Traitement incomplet des éléments (tri et justification) et argumentation absente ou incomplète,	Traitement correct des éléments (tri et justification) Mais argumentation incomplète,	Traitement correct des éléments (tri et justification), et argumentation complète

Selon les questions, certaines réponses attendues peuvent soit uniquement relever de l'exploitation de documents, soit uniquement permettre d'apprécier les capacités de synthèse et d'argumentation. Dans ces cas, les cases correspondant aux critères non évalués sont grisées. Certaines questions permettent d'évaluer ces deux critères.

