

Baccalauréat professionnel « Métiers de la mer »
Baccalauréat professionnel « Cultures marines »

E14 Prévention -Santé - Environnement

Durée : 2 heures

L'usage de la calculatrice est interdit.

Nota :

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

Tourner la page

Page 1 sur 12

1^{re} QUESTION (valeur = 10)

Situation 1

Avec Too Good To Go, dites non au gaspillage alimentaire.

Too Good To Go, c'est l'appli qui vous permet de lutter contre le gaspillage alimentaire et de vous régaler à petit prix. Comment ? En achetant à prix réduits les invendus et les produits non-utilisés chez plus de 240 magasins partenaires Carrefour. Tout le monde y gagne !

Too Good To Go, comment ça marche ?

Chaque année, 1/3 de la production mondiale de nourriture est jetée. L'appli anti-gaspi Too Good To Go permet à chacun de s'engager contre ce gaspillage alimentaire. Après l'avoir téléchargée gratuitement, vous commandez, vous payez 3,99 € via l'appli et vous récupérez cette nourriture sous la forme d'un panier surprise d'une valeur de 12,00 € à 15 € dans l'un des 240 magasins Carrefour [...], facilement identifiables via la géo-localisation disponible sur l'application. Vous adoptez ainsi l'anti-gaspi attitude : vous faites de belles économies mais aussi un beau geste éco-responsable.

Source : <https://toogoodtogo.fr/fr>

1. (valeur = 2,5)

Identifier les éléments de la situation 1 en répondant aux questions qui suivent . :

- Quoi ? (Quel est le problème?)
- Qui ? (Qui est concerné par le problème?)
- Où ? (Où se manifeste le problème?)
- Quand ? (Quand le problème se pose-t-il?)
- Comment ? (Comment lutter contre le problème?)

2. (valeur = 1)

A partir de l'analyse précédente, formuler la problématique de la situation 1.

3. (valeur = 1)

Répondre à l'aide des informations fournies dans l'annexe support 1.

Citer d'autres engagements pris par carrefour pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

4. (valeur = 1)

Proposer 2 actions éco-responsables à mettre en place, au domicile, pour réduire le gaspillage alimentaire.

5. (valeur = 1)

Proposer deux mesures collectives pour réduire les gaz à effet de serre.

6. (valeur = 1,5)

Répondre à l'aide des informations fournies dans l'annexe support 2.

Situation 2

Le Programme national nutrition santé (PNNS) propose des recommandations clés pour un bon équilibre alimentaire et pour une pratique d'activité physique favorable à la santé

Préciser en quoi consiste un plan national de santé publique et citer un exemple de plan de santé.

7. (valeur = 0,5)

Expliquer le principe du Nutri-score.

8. (valeur = 1,5)

Énoncer les principales pathologies liées à une alimentation riche en sel, en graisse ou en sucre.

2^e QUESTION (valeur = 4.5)

Répondre à l'aide des informations fournies dans l'annexe support 3.

Situation d'accident

Alain stagiaire de bac pro maritime est embarqué sur un caseyeur, navire équipé de casiers pour pêcher le crabe tourteau.

Il est chargé de sectionner les tendons des pinces des crabes avant leur stockage en viviers. Durant cette manipulation, Alain est déséquilibré par un violent mouvement du navire, son couteau ripe alors sur la pince du crabe et vient lui entailler la 1^e phalange de l'index gauche. Il saigne abondamment.

Vincent, son patron, titulaire du Sauveteur Secouriste du Travail (SST) le prend immédiatement en charge pour lui poser un pansement. Après 20 minutes, Alain pourra reprendre son travail.

1 (valeur = 1,5)

Répondre sur l'annexe à compléter 1.

Compléter le schéma du processus d'apparition d'un dommage.

2 (valeur = 1)

Répondre à l'aide des informations fournies dans l'annexe support 4.

- Evaluer la gravité du dommage
- Evaluer la probabilité d'apparition du dommage
- Dédurre le niveau de priorité de réduction du risque

3. (valeur = 1)

Citer les 4 étapes de l'intervention du SST Vincent.

4 (valeur = 1)

Citer une protection individuelle qui permettrait de réduire ce risque et une mesure de formation.

3° QUESTION (valeur = 5.5)**Situation de travail**

Yann, 25 ans, 1,90 m pour 90 kg, titulaire d'un BAC PRO CGEM, travaille en CDI depuis 3 ans comme matelot sur le caseyeur de Vincent. Son travail consiste lors du virage des filières à remonter les casiers à bord.

Son rythme de travail dépend de la météo mais il fait en moyenne des sorties de 8 heures par jour, 5 jours sur 7, avec des départs souvent très tôt le matin.

Le navire compte une quinzaine de filières de 25 casiers. Le poids d'un casier est de 15 kg en moyenne.

Disposant d'un vire-casier, Yann doit saisir et accompagner la remontée de chaque casier.

Pour cela, il doit pencher son corps à l'extérieur du navire, saisir le casier de sa main gauche et d'un geste rapide du bras, le déposer sur la table de travail à sa gauche. De sa main droite, il commande le vire-casier pour adapter la vitesse de remontée de la filière.

Une fois le casier embarqué, il le décroche de la filière en ouvrant le mousqueton de la main gauche et le pousse derrière lui en faisant une rotation du buste pour qu'Alain puisse le vider et remettre des appâts avant un nouveau filage.

C'est ainsi que, toutes les 30 à 40 secondes, les casiers sont embarqués. Les efforts à l'occasion de cette opération portent essentiellement sur la colonne vertébrale et les épaules. Ils sont accentués en cas de mauvais temps et par le poids et le nombre des casiers.

Yann a eu plusieurs arrêts de travail pour des troubles musculo-squelettiques.

Il est malgré tout content de son travail, il apprécie notamment le travail en équipe et la bonne ambiance qui règne à bord. Par ailleurs, le chiffre d'affaires du navire a augmenté cette année encore et de nombreux clients apprécient la qualité de sa pêche.



1 (valeur = 3)

Répondre sur l'annexe à compléter 2.

Compléter le schéma de l'analyse par le travail.

2 (valeur = 1)

Définir les troubles musculo-squelettiques (TMS).

3. (valeur = 0,5)

Répondre sur l'annexe à compléter 2.

Tracer, sur le schéma de l'analyse par le travail, les liens de causalité reliant l'effet « TMS » de Yann aux déterminants opérateur et entreprise.

4. (valeur = 1)

Identifier deux autres risques liés à l'embarquement des casiers sur ce navire.

Tourner la page

Page 6 sur 12

ANNEXE SUPPORT 1

NE DOIT PAS ÊTRE RENDUE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

Acte 11 : lutter contre le gaspillage alimentaire



Allongement des dates

Dès 2014, Carrefour a été le premier distributeur à modifier ou à supprimer les dates de consommation de plus de 500 produits de sa marque, sans modification de la recette ni altération de la qualité. La date limite de consommation des yaourts nature Carrefour a par exemple été allongée de 7 à

10 jours.



Cultivons la différence

Nous avons lancé la marque "Tous Antigaspi" avec le collectif Les Gueules Cassées. Vendus moins chers, ces

produits présentent un aspect irrégulier mais conservent toutes leurs qualités gustatives ! Un centime d'euro par produit vendu est reversé à des associations des banques alimentaires.

Dons

Carrefour premier donateur des banques alimentaires a offert l'équivalent de 106 millions de repas en 2017 à plus d'un millier d'associations caritatives comme les Restos du Cœur, le Secours Populaire et la Croix Rouge. La Fondation Carrefour accompagne, en parallèle, les associations sur la logistique en les dotant d'équipements pour le transport et le stockage des denrées.



Source : <https://www.carrefour.fr/engagements/act-for-food>

ANNEXE SUPPORT 2**NE DOIT PAS ÊTRE RENDUE AVEC LA COPIE D'EXAMEN****Les grands axes du 4e Plan National Nutrition Santé**

- Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé et pour réduire les inégalités sociales de santé : - Cela passe notamment par le déploiement de Nutri-Score, y compris en restauration collective afin de permettre à chacun de faire un choix éclairé. Son développement au niveau européen est soutenu et encouragé par la France. - Un travail avec les acteurs économiques sera entrepris en 2020 pour réduire les teneurs en sel, en graisses et en sucre des aliments, tout en augmentant les quantités de fibres. La France s'est engagée auprès de l'OMS à réduire de 30% la consommation de sel des Français d'ici 2025.
- Encourager les comportements favorables à la santé : - Le site manger-bouger.fr sera mis à jour avec les nouvelles recommandations nutritionnelles. La prochaine campagne grand-public pour les faire connaître est prévue à partir du 22 octobre prochain pour 3 semaines - L'éducation à l'alimentation sera étendue de la maternelle au lycée, avec une mise à disposition d'outils pédagogiques.
- Mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladies chroniques :
 - En renforçant la prescription d'activité physique adaptée par les médecins et développer la pratique d'activité physique adaptée pour les personnes atteintes de maladies chroniques
 - - En installant une « semaine nationale de la dénutrition » qui visera, chaque année, à sensibiliser le grand public, les professionnels de santé et du secteur social, à cette maladie qui touche notamment nos aînés.
- Impulser une dynamique territoriale : d'ici 2023, dans chaque département, les initiatives locales innovantes seront valorisées et un colloque annuel sera organisé pour partager les bonnes idées.
- Développer la recherche, l'expertise et la surveillance en appui de la politique nutritionnelle.

Source : <https://solidarites-sante.gouv.fr/actualites>

ANNEXE SUPPORT 3

NE DOIT PAS ÊTRE RENDUE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

Sectionnement du tendon des pinces

Les tourteaux peuvent se blesser entre eux lors du stockage ou du transport et pour l'éviter, les tendons à la base des pinces sont sectionnés. Les pinces n'ont plus de force et ne peuvent plus nuire. Les tendons doivent être sectionnés proprement sinon le tourteau risque de perdre du sang et mourir soit immédiatement, soit pendant le transport ou le stockage. Les tendons sont coupés en 3 opérations selon la méthode en vigueur en France (le French nicking en anglais) :

- 1- la pince est maintenue ouverte en la bloquant contre une barre métallique. En tapotant la face interne de la pince, celle-ci se relâchera.
- 2- le tendon à la base de la pince est sectionné proprement avec un couteau aiguisé en faisant la plus petite incision possible. Un claquement se fait entendre lorsque le tendon est coupé.
- 3- le tourteau doit être trempé ou lavé à l'eau de mer immédiatement afin de faciliter la coagulation autour de l'incision.



Source : <https://www.comitedespeches-finistere.fr/>

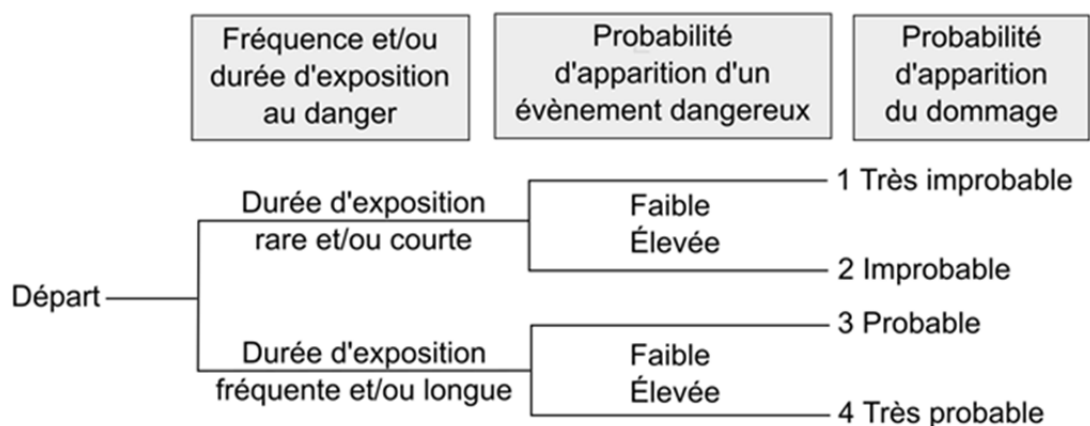
ANNEXE SUPPORT 4

NE DOIT PAS ÊTRE RENDUE AVEC LA COPIE D'EXAMEN

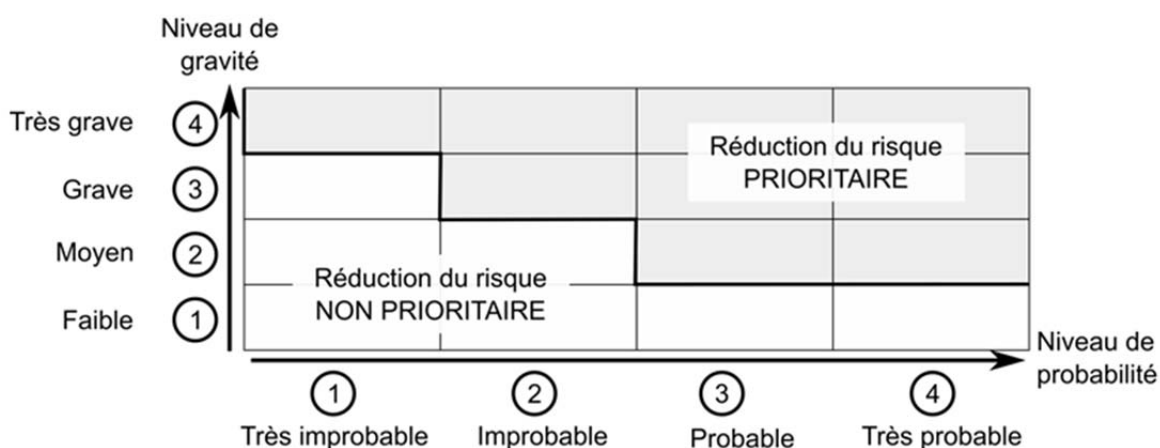
Estimation de la gravité

- 1 Faible : accident du travail (AT) ou maladie professionnelle (MP) sans arrêt de travail
2 Moyenne : AT ou MP avec arrêt de travail
3 Grave : AT ou MP entraînant une incapacité permanente partielle (IPP)
4 Très grave : AT ou MP mortel

Estimation de la probabilité d'apparition du dommage



Niveau de priorité



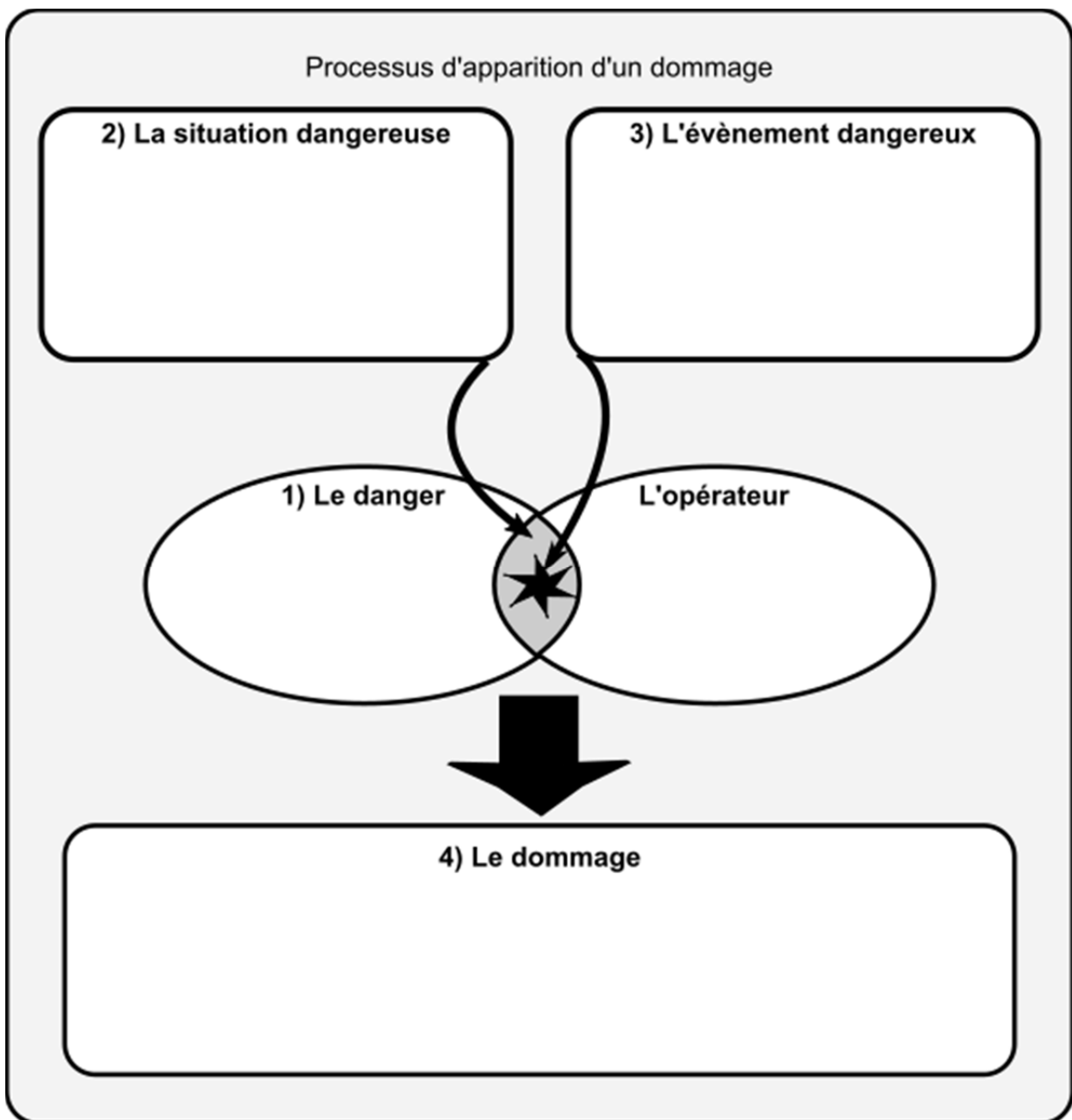
NUMERO DE PLACE :

NE RIEN INSCRIRE AU DESSUS DE CETTE LIGNE (sauf n° de place)

ANNEXE À COMPLÉTER 1

Document à rendre avec la copie d'examen

Question 2.1. Compléter le schéma du processus d'apparition d'un dommage.



Tourner la page

Page 11 sur 12

NUMERO DE PLACE :

NE RIEN INSCRIRE AU DESSUS DE CETTE LIGNE (sauf n° de place)

ANNEXE À COMPLÉTER 2**Document à rendre avec la copie d'examen**

Question 3.1. Compléter le schéma de l'analyse par le travail.

Schéma de compréhension de l'activité	
Déterminants opérateur (ce qui caractérise l'opérateur)	Déterminants entreprise (ce que met l'entreprise à disposition de l'opérateur)
	Travail prescrit
Tâches réelles	Travail réel
	Activités réelles
Effets sur l'opérateur 	Effets sur l'entreprise

source: PSE Terminale -Delagrave -p94)