



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

Corrigé du sujet d'examen - BP Charcutier - U22 - Sciences appliqués - Session 2006

Correction de l'épreuve de Sciences Appliquées - B.P. Charcutier Traiteur

Session : 2006

Durée : 2 heures

Coefficient : Non spécifié

Correction par partie

PREMIÈRE PARTIE : Alimentation

Objectif : Élaborer des menus et répondre à des questions sur les constituants alimentaires et leur qualité.

1.1 Proposer des menus pour le repas du lundi et mardi en respectant le plan alimentaire proposé.

Énoncé : Les menus doivent respecter le plan alimentaire pour le lundi et mardi.

Démarche :

- Pour le lundi, le menu doit inclure des crudités en entrée, un plat principal à base d'abats, un accompagnement de féculents (céréales) et un dessert incluant des crudités + produits laitiers.
- Pour le mardi, le menu doit inclure un plat principal à base de volaille, un accompagnement de crudités et un dessert avec des féculents + produits laitiers.

LUNDI : Crudités, Abat, Céréales, Crudités + Produits laitiers
MARDI : Cuidités, Volaille, Crudités, Féculents + Produits laitiers

1.2 Nom du constituant obtenu après digestion du constituant.

Énoncé : Identifier le nom du constituant après la digestion de la truite vapeur et des brocolis.

Démarche :

- La truite et les brocolis sont principalement constitués de protéines (truite) et de fibres (brocolis).
- Après digestion, la truite fournira des acides aminés tandis que les brocolis donneront des glucides complexes.

Truite : Acides aminés
Brocolis : Glucides

1.3 Les modifications physico-chimiques des constituants alimentaires.

Énoncé : Nommer les modifications subies par les constituants alimentaires sous différents facteurs.

Démarche :

- Associer chaque constituant aux facteurs et aux modifications appropriées.

- Protides : Chaleur + 63°C (Dénaturation)
- Cellulose : Chaleur (Gelification)
- Vitamine C : Oxygène (Oxydation)
- Sels minéraux : Eau (Dissolution)
- Amidon : Eau + chaleur (Gélatinisation)
- Lipides solides : Chaleur + 50°C (Fusion)
- Lipides : Oxygène (Rancissement)
- Eau : Température inférieure à 0°C (Congélation)

1.4 Améliorer la qualité organoleptique.

Énoncé : Citer quatre composants de la qualité organoleptique.

Démarche :

- La qualité organoleptique se base sur les sensations perçues par les sens.

- Goût
- Odeur
- Texture
- Couleur

1.4.2 Citer quatre éléments pour améliorer la présentation des assiettes de charcuterie froide.

Démarche : Proposer des éléments décoratifs ou des accompagnements pour la présentation.

- Salades variées
- Herbes fraîches (persil, ciboulette)
- Fruits (raisins, pommes)
- Écarts colorés (carottes râpées, betteraves)

1.5 Indiquer le signe de valorisation et ses garanties.

Démarche : Associer chaque signe à son nom complet et aux garanties qu'il assure.

Signe de valorisation : AOD (Appellation d'Origine Distinguée)
Garanties assurées : Authenticité et qualité régionale

1.6 Nommer les services de contrôle.

Énoncé : Identifier les services de contrôle pour la qualité bactériologique et la provenance des aliments.

1. Service vétérinaire
2. Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

DEUXIÈME PARTIE : Microbiologie

Objectif : Analyser les résultats microbiologiques d'un aliment et répondre aux questions associées.

2.1 Signification des nombres dans la colonne « critère m ».

Démarche : Expliquer les seuils de qualité.

<1000 : Acceptable pour la flore totale aérobie.
<100 : Acceptable pour les coliformes totaux.

2.2 Signification des nombres dans la colonne « résultat ».

Démarche : Décrire les résultats comparés au critère m.

Résultats sous les normes acceptables, indiquant un bon état de l'aliment.

2.3 Indiquer la quantité de salmonelles retrouvée.

Absente dans 25 g d'échantillon.

2.4 Compléter la conclusion de l'analyse.

L'aliment est conforme aux normes microbiologiques.

2.5 Justifier la réponse.

Les résultats sont tous inférieurs aux seuils critiques établis.

2.6 Indiquer deux raisons pour le résultat.

- Bonnes pratiques d'hygiène lors de la manipulation des aliments.
- Température de conservation adéquate.

2.7 Définir les mots suivants.

- **Aérobic** : Micro-organismes qui nécessitent de l'oxygène pour vivre.
- **Mésophile** : Micro-organismes qui croissent entre 20°C et 45°C.
- **Thermophile** : Micro-organismes qui croissent à des températures élevées (50°C et plus).

2.8 Nommer la catégorie de micro-organisme.

Démarche : Identifier le groupe et l'espèce.

Bactéries du genre Staphylococcus, espèce aureus.

2.9 Cocher le schéma correspondant aux staphylocoques.

Élève doit sélectionner le bon schéma identifiant les staphylocoques.

2.10 Origines des staphylocoques dorés.

- Peau humaine.
- Voies respiratoires humaines.

2.11 Proposer deux mesures préventives pour éviter la contamination.

- Lavage régulier des mains avec un désinfectant.
- Utilisation de gants lors de la manipulation des aliments.

2.12 Indiquer la température arrêtant la multiplication des staphylocoques dorés.

Température inférieure à 65°C.

2.13 Nom pour la personne contaminée sans signe de maladie.

Porteur sain.

TROISIÈME PARTIE : Équipement

Objectif : Évaluer les appareils de cuisson et le choix d'un appareil pour le rôti de porc.

3.1 Indiquer le nom de l'appareil, avantages et inconvénients.

Appareil A : Four à convection
Avantages : cuisson uniforme, rapide
Inconvénients : consommation d'énergie élevée

3.2 Choisir l'appareil et justifier.

Appareil A est choisi pour une cuisson rapide et uniforme.

3.3 Expliquer les termes utilisés dans la recette.

- **Air pulsé** : Circulation d'air chaud permettant une cuisson homogène.
- **Mixte** : Combinaison de chaleur ventilée et de chaleur statique.

3.4 Nommer l'appareil pour lequel cette recette a été prévue.

Four à convection.

3.5 Actions en cas de brûlure.

- Rincer la brûlure à l'eau froide.
- Appliquer un gel après-brûlure.
- Surveiller l'évolution de la brûlure et consulter si nécessaire.

Conclusion

Cette correction a pour but d'aider l'élève à comprendre la méthodologie et les connaissances requises pour répondre aux questions sur l'alimentation, la microbiologie et l'utilisation des équipements en cuisine.

- Lire attentivement chaque énoncé pour comprendre les demandes.
- Rationner son temps pour répondre à chaque question de manière complète.
- Faire attention aux contrôles microbiologiques et aux normes de qualité alimentaire.
- Utiliser des mots techniques appropriés pour les définitions.
- Pratiquer les équilibres alimentaires afin de confectionner des repas adaptés.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.