



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



Ce document a été numérisé par le CRDP de Nancy pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.




Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Ne rien écrire

dans la partie barrée

10-1643 Folio 12 / 12

ANNEXE 4 :

Produits	Description
 1	Essayer la nouvelle formule Alix pour une maison encore plus brillante ! Grâce à son système innovant, l'eau propre, la poussière et les saletés sont aspirés par le produit sans laisser de résidu sur vos sols. Alix Traitement agit facilement la graisse et l'huile à froid pour une maison encore plus brillante qui sent vraiment le propre. Composition ou Ingrédients : Cette formule à un pH neutre et respecte même les surfaces délicates lavées (marbre-céramique-linoéum). Contient : Moins de 5% ; tensio actifs anioniques-tensio actifs non ioniques-savon-polycarboxylates. Conservateurs. Tensio actifs rapidement et facilement biodégradables (norme OCDE 301). Racon et boucra en plastique recyclables, lorsque les installations permettant leur récupération existent.
 2	VEGESTAR est un nettoyant multi-usages concentré facilement biodégradable et composé de matières premières végétales. Conforme à la législation en agriculture biologique et agréé contact alimentaire, il permet de nettoyer sol, mur, cuve... à diluer à 5%.
 3	Mir Mir, multi-usages est le produit indispensable pour tout nettoyer dans votre maison. Dilué : 1 éco-pochette dans un litre de 1 litre non alimentaire et compléter avec de l'eau ou le boucra (environ 40ml) de produit dans un seau de 5 litres d'eau tiède. Laver et rincer à l'eau tiède. Concentré : verser quelques gouttes directement sur le linge, la vaisselle et autres surfaces possibles. Laver et rincer à l'eau tiède. Conserver hors de portée des enfants. Éviter le contact avec les yeux. Après contact avec les yeux, rincer abondamment avec de l'eau. Ne pas ingérer. En cas d'ingestion, consulter un médecin. Transférer le contenu de la recharge uniquement dans le bidon prévu à cet effet. Matières de 5% : agents de surface amphiphiles. De 5% à moins de 15% : agents de surface anioniques, parfums (limonène, amy (cinnamyl), agents conservateurs (2-bromo-2-nitropropane-1,3-diol, methylchlorosulpholone, methylchlorozone).

Sources : <http://www.mirbio.org/fr/multi-usages-multi-surfaces-toilettes-1-4-litre-1-litre.html>

3. Les parois externes de l'armoire frigorifique sont en acier inoxydable. Citer 3 propriétés de ce matériau.

Suite à un défaut d'isolement de l'armoire frigorifique, votre collègue s'électrifie en sortant les saucissons.
4. Préciser les actions de securisisme à mettre en œuvre.

- protéger :
- alerter :
- secourir :

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire ci-dessous son numéro de table

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR
 Dominante :
 Epreuve : Sciences appliquées
 Coeur de écrit :
 NOM et Prénoms :
 Date et lieu de naissance :

Code spécialité :
 Durées : 2 heures
 Session : 2010
 (en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom de l'épreuve)

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR
 Dominante :
 Epreuve : Sciences appliquées
 Session : 2010
 N° de sujet : 10-1643
 Folio 1 / 12

PREMIERE PARTIE : MICROBIOLOGIE ET HYGIENE

A partir de l'annexe 1 et de vos connaissances

1.1 Citer les différentes familles de microorganismes intervenant dans la fabrication du saucisson sec.

1.2. Indiquer le microorganisme pathogène

1.3. Donner la signification de TIAC

1.4. Citer les caractéristiques du « Staphylococcus aureus »

- Forme : -
- Origines du microorganisme : -
- Symptômes : -
- Temps d'incubation : -

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

~~Ne rien écrire~~

~~dans la partie barrée~~

~~10-1643 Folio 2 / 12~~







ANNEXE 1

~~Ne rien écrire~~

~~dans la partie barrée~~

~~10-1643 Folio 11 / 12~~

Les micro-organismes (m.o.) présents dans le saucisson sec :

NOM DU MICRO-ORGANISME / PHOTO	DESCRIPTION
 <i>Lactobacillus sakei</i> :	Ce m.o. possède toutes les voies métaboliques pour utiliser les molécules nutritives du milieu (protéines, lipides, glucides). De plus, sa résistance et son adaptation au pH acide (pH 5,5) lui permet de se développer dans le saucisson. Certaines souches de <i>Lactobacillus sakei</i> ont la capacité de produire des bactériocines susceptibles de tuer des bactéries de la flore pathogène et d'alération. Cette propriété lui assure ainsi une quantité de nutriments largement suffisante pour son développement.
 <i>Lactobacillus curvatus</i> :	A l'inverse de <i>Lactobacillus sakei</i> , cette bactérie, comporte seulement certaines voies métaboliques lui permettant de dégrader les glucides et les protéines. <i>Lactobacillus curvatus</i> est caractérisé par sa capacité à diminuer la réticulation d'eau de la matière afin de faciliter la déshydratation du saucisson sec.
 <i>Staphylococcus xylophilus</i> :	Ce m.o. a une activité nitrate réductase permettant la stabilisation de la couleur rouge du produit. Elle accoutre également les caractéristiques olfactives (odeurs épicées). Elle possède sa capacité à prévenir l'oxydation des acides gras permet d'éviter le phénomène de rancissement du saucisson.
 <i>Staphylococcus carnosus</i> :	Ce m.o. améliore également la stabilisation de la couleur rouge grâce à son activité nitrate réductase. <i>Staphylococcus carnosus</i> permet aussi la dégradation des peroxydés et des acides aminés conduisant à des caractéristiques organoleptiques particulières du saucisson : rancie, fruité, miel...
 <i>Staphylococcus aureus</i> :	Ce m.o. producteur de toxines est responsable de T.L.A.C. Généralement, <i>Staphylococcus aureus</i> peut provoquer des crampes abdominales, des diarrhées, des vomissements. L'incubation est courte et l'évolution est favorable.
 <i>Penicillium nalgiovense</i>	<i>Penicillium nalgiovense</i> est un micro-organisme de surface. Il permet l'inhibition des flores d'alération et pathogène par acidification et production de toxines. Il permet le développement des arômes et la protection contre la lumière et la chaleur (séchage). Il modifie les qualités sensorielles du saucisson sec (arôme, aspect, couleur, texture, faveur).

Source : <http://www.entiac.fr/central/produits/saucissons/pagesweb/>

Base Nationale des Sujets d'Examens d'Enseignement Professionnel Réseau SCEREN

2. La chambre froide doit être nettoyée. Pour ce la , il faut respecter les protocoles de nettoyage-désinfection.

2.1. Définir un protocole de nettoyage-désinfection.

2.2. Créer et justifier les différentes étapes d'un protocole de nettoyage-désinfection en 4 points.

2.3. Indiquer les 4 facteurs d'efficacité d'un nettoyage-désinfection.

2.4. Citer deux moyens permettant de vérifier l'efficacité du nettoyage-désinfection.

Le professionnel effectue une fois par semaine un protocole de nettoyage et désinfection en 6 points (nettoyage-désinfection séparés).

2.5. À partir de l'annexe 4 choisir le produit de nettoyage pour votre chambre froide.

2.6. Justifier votre réponse.

Ne rien écrire

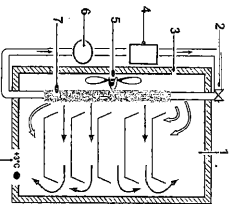
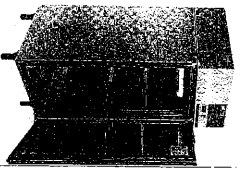
dans la partie barrée

10-1643 Folio 10 / 12

TROISIEME PARTIE : EQUIPEMENT PROFESSIONNEL

1. Pour stocker les saucissons secs, vous utilisez une armoire frigorifique.

1.1. Compléter le tableau à l'aide des numéros utilisés dans le schéma :



Source : Sciences appliquées à la nutrition et aux équipements 2007

N°	Organe ou élément	N°	Organe ou élément
	Moteur compresseur		Évaporateur
	Détendeur		Condenseur
	Isolant thermique		Température avec voyant lumineux
	Encointe de la chambre froide		Ventilateur

1.2. Nommer les deux changements d'état du fluide frigorigène.

1.3. Justifier l'intérêt du ventilateur.

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement

Ne rien écrire

dans la partie barrée

10-1643 Folio 3 / 12

A partir de l'annexe 2 « FERMENTATION »

ConditioNs / de culture

- Température : maturation lente 25°C
- Fermentation rapide de 25°C à 37°C
- pH initial ≈ 6
- pH final ≈ 5,3
- Activité de l'eau : Aw initiale ≈ 0,98 ; 0,82 < Aw finale < 0,90

Flore utile

- Flore lactique (non fermentaire) (*Lactobacillus sakei*)
- Acidification et inhibition de bactéries nuisibles
- Pour une protéolyse et glucodolyse
- Micrococques et *Staphylococcus* non pathogènes (SI carnosus et SI xylosum)
- Formation de la couleur par la réduction des nitrites
- Activités lipolytiques

Flore nuisible

- Coliformes Réaux
- Anaérobies sulfite réducteurs
- *Staphylococcus aureus*
- *Serratia*
- *Listeria monocytogenes*

Source : julia.u-strasbg.fr Portraits de cloux-choucroutes charcuteries 2006

2.1. Enumérer les différentes conditions favorables à l'élaboration du saucisson sec.

2.2. Justifier le rôle de la température sur le développement des microorganismes.

2.3. Proposer une définition simple de la notion « Activité de l'eau » (A.W.)

Ne rien écrire

dans la partie barrée

10-1643 Folio 4 / 12

2.4. Compléter le tableau suivant en indiquant une définition et deux exemples de microorganismes de la flore utile et de la flore nuisible

	Definition	Exemples de microorganismes
Flore utile		
Flore nuisible		

2.5. Proposer quatre mesures d'hygiène pour éviter la multiplication de la flore pathogène.

Ne rien écrire

dans la partie barrée

10-1643 Folio 9 / 12

ANNEXE 3 : QUALITES PROFESSIONNELLES DU SAUCISSON SEC

Très riches en matières grasses, très chargé en sodium, le saucisson sec concentre les vitamines du groupe B, utiles pour l'équilibre neuromusculaire.



Le saucisson sec



Valeur nutritionnelle

Pour 100 g : 425 kcalories (1 775 kJoules)

Protéines = 26 g ; Lipides = 35 g ; Cholestérol = 70 mg ; Phosphore = 240 mg
Sodium = 2 100 mg ; Fer = 1,3 mg ; Vit. B1 = 0,6 mg ; Vit. B2 = 0,3 mg
Vit. B3 = 5,1 mg ; Vit. B5 = 0,8 mg ; Vit. B6 = 0,35 mg ; Vit. B12 = 1,9 µg.

Les caractéristiques diététiques

Assez pauvre en eau (33 %, au lieu de 50 % dans les viandes), le saucisson sec est très chargé en sodium (plus de 2 g aux 100 g), et bien pourvu en protéines de bonne qualité biologique (26 g aux 100 g).

Il est très riche en matières grasses (35 g de lipides pour 100 g), dont toutefois une proportion intéressante (plus de 60 % du total) est constituée d'acides gras insaturés, bénéfiques pour la santé cardiovasculaire.

Il concentre les vitamines du groupe B, utiles pour de nombreux métabolismes et l'équilibre neuromusculaire. Une portion de 40 g de saucisson sec assure à elle seule 15 % de l'apport journalier. Recommandé pour la Vit. B1, 12 % pour la B3, 25 % pour la B12.

La fabrication

Il est obtenu à partir d'un mélange de viande hachée de porc (ou de porc et de bœuf) et de gras, additionné de sel, de sucre et de saipète (nitrate de potassium).
On le fait étuver, ce qui permet le développement de ferments lactiques responsables de sa saveur, avant de le sécher.

A noter

Une portion de 40 g de saucisson sec (3 à 5 tranches)
fournit autant de protéines que 50 g de viande.

Source : julpau-straibg.fr Portraits de produits caractéristiques 2006

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

~~Ne rien écrire~~

~~dans la partie barrée~~

10-1643 Folio 8 / 12

A PARTIR DE L'ANNEXE 3

2. QUALITES NUTRITIONNELLES DU SAUCISSON SEC

2.1. Classer dans le tableau suivant les principaux constituants alimentaires

CONSTITUANTS ALIMENTAIRES ENERGETIQUES	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES NON ENERGETIQUES

2.2. Citer le constituant alimentaire énergétique absent du saucisson sec.

2.3. Le saucisson sec contient un oligoélément

2.3.1. Définir cet oligoélément

2.3.2. Citer un oligoélément

2.4. Le saucisson sec est riche en matières grasses.

Préciser la modification physico-chimique susceptible de se produire au cours du séchage.

2.5. Pour le déjeuner on vous propose en entrée :

Assiette de saucisson sec / beurre / cornichons

Compléter et justifier ce menu pour qu'il soit équilibré.

- plat + garniture :

- dessert :

Justification :

~~Ne rien écrire~~

~~dans la partie barrée~~






10-1643 Folio 5 / 12

DEUXIÈME PARTIE : ORGANITE NUTRITIONNELLE ET ORGANOLEPTIQUE DES ALIMENTS

1. ANALYSE ORGANOLEPTIQUE DU SAUCISSON SEC

1.1. Citer les sens mis en jeu lors de la consommation du saucisson sec.

1.2. Compléter le tableau suivant en indiquant pour chaque sens le stimuli, les récepteurs sensoriels et une propriété organoleptique perçue :

Sens	stimuli	Récepteurs sensoriels	Propriétés organoleptiques perçues
	Flux lumineux	-	-
	-	Récepteurs olfactifs de la muqueuse nasale (le nez)	-
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	Le son (le croquant ou le croassilant)

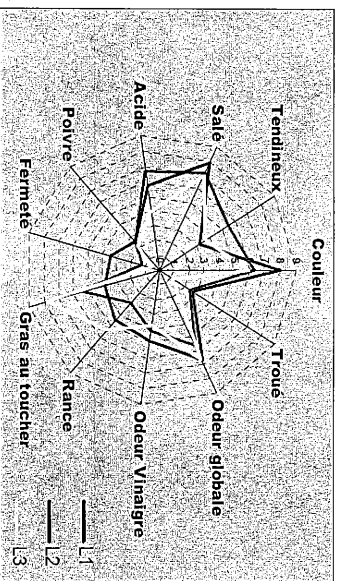
Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

~~Ne rien écrire~~

~~dans la partie barrée~~

10-1643 Folio 6 / 12

Voici le profil sensoriel de trois saucissons secs :



Source : http://www.Emica.fr/gfx/pdf/labo_AnalyseSenso.pdf

1.3. Classer les différentes caractéristiques dans le tableau suivant :

Apparence	Texture	Flaveur (odeur, goût)
	- tendreux	

~~Ne rien écrire~~

~~dans la partie barrée~~

10-1643 Folio 7 / 12

Il existe différents types d'épreuves qui comprennent différents tests dont le profil sensoriel.

OBJECTIF	TYPE D'ÉPREUVE	DESCRIPTION	SUJETS « TESTEURS »
Recherche de préférences	Épreuves hédoniques	Elles étudient les réactions des consommateurs et mesure l'acceptabilité d'un produit et l'intensité du plaisir que sa dégustation procure. Il existe deux tests : test d'acceptation, test de préférence	Sujets « natis » : représentent les consommateurs du produit ciblé.
Recherche de différences ou similitudes	Épreuves discriminatives	Elles permettent de déterminer si les différences entre des produits sont perceptibles ou non par les sujets « testeurs ». Elles sont utilisées en contrôle qualité pour détecter une variation par rapport à un profil de produit rigoureusement établi. Il existe de nombreux tests : test A-non-A, duo-trio, triangulaire, 2 parmi 5, p parmi n.	Sujets « entraînés » : est initié aux techniques de l'évaluation sensorielle des produits testés et ses compétences sont vérifiées sur des produits « experts ». Il est en plus capable de citer les causes des différences entre les produits.
	Épreuves descriptives	Elles recueillent des mesures quantitatives et qualitatives sur les caractéristiques sensorielles des produits. Elles sont utilisées pour la recherche, et permettent d'affiner les recettes en étudiant les repercussions des modifications d'un ingrédient. Il existe deux tests : épreuve de notation d'une grandeur sensorielle sur une échelle, profil sensoriel.	

Source : Sciences appliquées, Éditions BPI 2000

1.4. Nommer le type d'épreuve auquel appartient le profil sensoriel représenté.

1.5. Qualifier les sujets testeurs.

1.6. Citer le signe de qualité qui permet de garantir la qualité supérieure d'un produit alimentaire.

1.7. Citer un autre signe de qualité réglementaire.

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

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.