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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Charcutier, veuillez visiter :
bpcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CHARCUTIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Sciences appliquées

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-CT-U22** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Maîtrise des dangers et prévention des contaminations** (3 questions) — **Page 3**
2. **Nettoyage, désinfection et calcul de dosage** (4 questions) — **Page 5**
3. **Conservation et suivi des températures** (3 questions) — **Page 8**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/Hygiène, qualité et entretien du laboratoire/2026/BP Charcutier - Hygiène, qualité et entretien du laboratoire - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Maîtrise des dangers et prévention des contaminations

Dans le laboratoire de la Charcuterie-traiteur du Vieux Pont à Angers, une planche utilisée pour de la viande crue sert ensuite à découper des tomates prêtes à consommer, tandis qu'une poignée est manipulée avec des gants souillés et qu'un réfrigérateur affiche 8 °C. Le candidat doit identifier les dangers, expliquer la contamination croisée et proposer des mesures préventives adaptées à partir du DT 1.

Identification des dangers

Question 1.1. Relever deux dangers présents dans la situation. Pour chacun, indiquer une source de contamination ainsi qu'un aliment ou une surface susceptible d'être contaminé.

Danger 1 : contamination biologique des tomates. Des micro-organismes éventuellement présents sur la viande crue peuvent souiller la planche, puis les tomates prêtes à consommer découpées dessus. **Danger 2 : contamination biologique de surfaces.** Les gants souillés après le parage peuvent déposer des micro-organismes sur la poignée de porte, puis sur les mains ou d'autres surfaces touchées. La température de 8 °C constitue aussi un écart à la consigne de conservation de 4 °C.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Viande crue : planche puis tomates. Gants souillés : poignée puis autres surfaces. Stockage : 8 °C au lieu de 4 °C maximum.

Contamination croisée et hygiène

Question 1.2. Expliquer le mécanisme de contamination croisée entre la viande crue et les tomates, puis préciser pourquoi le port de gants ne dispense pas du respect des règles d'hygiène des mains.

Après le parage, des micro-organismes éventuellement présents sur la viande crue restent sur la planche. Découper les tomates dessus sans nettoyage ni désinfection les transfère à un aliment prêt à consommer, qui ne sera pas nécessairement cuit. Les gants souillés peuvent aussi contaminer la poignée ou d'autres surfaces. Ils ne remplacent pas le lavage des mains : il faut se laver les mains après la manipulation de viande crue et avant celle des tomates, et changer les gants souillés ou lors d'un changement d'activité.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La planche et les gants souillés peuvent transférer des micro-organismes de la viande crue aux tomates et aux surfaces.

Mesures préventives

Question 1.3. À l'aide du DT 1, proposer trois mesures immédiates et adaptées pour maîtriser les risques observés. Pour chaque mesure, indiquer le danger ou la situation qu'elle permet de maîtriser.

1. Arrêter l'utilisation de la planche et écarter les tomates concernées. Nettoyer puis désinfecter la planche avant tout changement d'usage, ou utiliser du matériel propre dédié. Cela limite la contamination croisée.

2. Se laver les mains, remplacer les gants souillés et nettoyer puis désinfecter la poignée touchée. Cela maîtrise la contamination des mains et des surfaces.
3. Prévenir le responsable, vérifier l'enceinte et son thermomètre, isoler la préparation dans des conditions maîtrisées et consigner les faits. Ne pas la remettre en fabrication ou en vente avant la décision documentée du responsable.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Écarter les tomates concernées, assainir planche, mains, gants et poignée ; signaler l'écart de température, vérifier l'enceinte, isoler la préparation et consigner les faits.

2. Nettoyage, désinfection et calcul de dosage

Après la fabrication, une table de travail doit être entretenue avec le détergent-désinfectant décrit dans le DT 2, pour un volume de solution de 4,0 L. Le candidat doit ordonner les opérations, calculer le volume de produit, rappeler les précautions d'emploi et compléter le document réponse avec les contrôles attendus.

Ordre des opérations

Question 2.1. Remettre dans l'ordre les opérations de nettoyage et de désinfection indiquées dans le DT 2, puis préciser l'objectif du nettoyage réalisé avant la désinfection.

1. Retirer les résidus visibles.
2. Nettoyer au détergent et éliminer les souillures.
3. Rincer si nécessaire, selon la procédure de l'établissement.
4. Appliquer le détergent-désinfectant dilué sur la surface propre.
5. Maintenir la surface humide pendant 5 minutes.
6. Rincer à l'eau potable, car la table est en contact avec les denrées.
7. Laisser sécher ou utiliser un support propre à usage unique.
8. Contrôler visuellement la surface et enregistrer l'opération.

Le nettoyage élimine les résidus et les souillures : la désinfection peut ensuite agir efficacement sur une surface propre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Résidus retirés, nettoyage, rinçage si nécessaire, désinfection pendant 5 minutes, rinçage potable, séchage, contrôle visuel et enregistrement.

Calcul de dosage

Question 2.2. Calculer le volume de produit nécessaire pour préparer 4,0 L de solution à la concentration indiquée dans le DT 2. Présenter le calcul et donner le résultat en millilitres.

Le DT 2 indique un dosage de 20 mL de produit par litre d'eau. Pour le volume demandé de 4,0 L, le calcul est : **20 × 4,0 = 80 mL**. Il faut donc mesurer 80 mL de produit et préparer la solution selon les consignes de l'établissement, en respectant précisément le dosage indiqué.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Volume de détergent-désinfectant nécessaire : **80 mL**.

Précautions d’utilisation

Question 2.3. Indiquer deux précautions à respecter lors de la préparation et de l’utilisation du produit, en s’appuyant sur les informations du DT 2.

Appliquer les précautions de la fiche technique pendant la préparation et l’utilisation du produit :

- Porter des gants de protection adaptés et éviter toute projection dans les yeux.
- Ne pas mélanger le produit avec un autre produit.
- Respecter le dosage prescrit et maintenir la surface humide pendant 5 minutes.

Ces consignes limitent l’exposition au produit et assurent le respect des conditions d’emploi.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Porter des gants adaptés, éviter les projections, ne pas mélanger le produit et respecter le dosage ainsi que les 5 minutes de contact.

Document réponse DR 1

Question 2.4. Compléter le DR 1 avec les actions à conduire pour l’entretien de la table, dans l’ordre des opérations du DT 2, en intégrant le contrôle final prévu.

Ordre	Action à réaliser	Point de vigilance ou contrôle
1	Retirer les résidus visibles.	Éliminer les résidus de la surface.
2	Nettoyer au détergent et éliminer les souillures.	La surface doit être propre avant désinfection.
3	Rincer si nécessaire.	Suivre la procédure de l’établissement.
4	Appliquer le détergent-désinfectant dilué.	Appliquer sur la surface propre, au dosage prescrit.
5	Maintenir la surface humide 5 minutes.	Respecter le temps de contact.
6	Rincer à l’eau potable.	Obligatoire pour une surface en contact avec les denrées.
7	Laisser sécher ou utiliser un support propre à usage unique.	Éviter toute recontamination.
8	Contrôler visuellement et enregistrer l’opération.	Vérifier l’état de la surface et tracer l’entretien.

Les huit actions respectent l’ordre du DT 2 et intègrent le contrôle final ainsi que l’enregistrement.

DR 1 complété : entretien de la table

Ordre	Action à réaliser	Point de vigilance ou contrôle
1	Retirer les résidus visibles	Surface débarrassée des résidus
2	Nettoyer au détergent	Éliminer les souillures
3	Rincer si nécessaire	Selon la procédure interne
4	Appliquer le produit dilué	Sur la surface propre
5	Maintenir humide 5 min	Respecter le temps de contact
6	Rincer à l'eau potable	Requis pour contact denrées
7	Laisser sécher ou support propre	Éviter la recontamination
8	Contrôler et enregistrer	Contrôle visuel et traçabilité

✓ RÉPONSE À RETENIR

DR 1 complété : les huit étapes sont ordonnées, avec les points de vigilance et le contrôle final enregistré.

3. Conservation et suivi des températures

Une préparation de viande crue est conservée dans une enceinte réfrigérée dont la température relevée est de 8 °C, alors que la consigne interne fixe une limite maximale de 4 °C. Le candidat doit analyser l'écart, organiser la conduite à tenir et rechercher les informations nécessaires avant toute décision définitive concernant la préparation.

Comparaison à la consigne

Question 3.1. Comparer la température relevée à la consigne interne, calculer l'écart en degrés Celsius et indiquer si la consigne est respectée.

La consigne interne fixe une température maximale de **4 °C**, tandis que le relevé indique **8 °C**. L'écart est donc de **8 - 4 = 4 °C**. La température relevée dépasse la limite : la consigne n'est pas respectée. Ce constat ne suffit pas à déterminer la salubrité de la préparation, car le relevé ponctuel ne précise ni la durée totale du dépassement ni l'évolution de la température du produit.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Écart : 4 °C au-dessus de la limite. La consigne de conservation n'est pas respectée.

Conduite à tenir

Question 3.2. Indiquer la conduite à tenir immédiatement en distinguant la maîtrise de l'enceinte, la gestion de la préparation et la traçabilité de l'événement. Ne pas conclure à la salubrité du produit sans donnée permettant de l'établir.

Appliquer immédiatement les consignes du DT 1 :

1. **Enceinte :** prévenir le responsable et vérifier le fonctionnement de l'enceinte ainsi que son thermomètre.
2. **Préparation :** l'isoler dans des conditions de conservation maîtrisées. Ne pas la remettre en fabrication ni en vente.
3. **Traçabilité :** consigner les faits et les relevés disponibles, puis rechercher les enregistrements utiles.

Maintenir l'isolement jusqu'à la décision documentée du responsable. Le relevé de 8 °C ne permet pas, à lui seul, de conclure à la salubrité du produit.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vérifier l'enceinte, isoler la préparation, consigner l'incident et attendre la décision documentée du responsable avant toute utilisation.

Durée et informations complémentaires

Question 3.3. Calculer la durée écoulée entre la mise en enceinte et le relevé, puis indiquer deux informations complémentaires à rechercher avant toute décision définitive concernant la préparation.

De 6 h 30 à 8 h 15, il s'est écoulé **1 h 45**, soit **105 minutes** : $8 \times 60 + 15 - (6 \times 60 + 30) = 105$ minutes. Avant toute décision définitive, rechercher dans les enregistrements la durée totale du dépassement et l'évolution de la température de la préparation. Ces deux informations sont nécessaires à l'évaluation de la situation; le relevé ponctuel ne les fournit pas.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Durée écoulée : 1 h 45, soit 105 minutes. Rechercher la durée totale du dépassement et l'évolution de la température du produit.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U22 de sciences appliquées du BP Charcutier-traiteur, session 2026, code 26-BP-CT-U22, dure 2 heures et possède un coefficient 3. Elle s'appuie sur une situation de laboratoire à Angers et évalue l'identification des dangers, la prévention des contaminations, l'entretien des surfaces, le dosage d'un produit et la gestion raisonnée d'un dépassement de température.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Séparer les denrées crues des aliments prêts à consommer et nettoyer-désinfecter le matériel avant tout changement d'usage.
- Le port de gants ne remplace jamais le lavage des mains, notamment après les denrées crues et avant les aliments prêts à consommer.
- Pour un dosage de 20 mL/L et 4,0 L de solution : 20 × 4,0 = 80 mL de produit.
- Un dépassement de température impose de vérifier l'enceinte, isoler la préparation, tracer l'événement et attendre une décision documentée.

Points de vigilance & attentes du jury

- Associer chaque danger à une source de contamination et à une denrée ou surface exposée.
- Respecter l'ordre complet : résidus, nettoyage, rinçage si nécessaire, désinfection, contact, rinçage alimentaire, séchage, contrôle.
- Présenter les calculs avec unités, opération et résultat clairement exprimé en millilitres.
- Ne pas déclarer un produit salubre sur un relevé ponctuel : rechercher la durée et l'évolution du dépassement.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le volume de détergent-désinfectant à utiliser ?

Multiplier le dosage du fabricant par le volume de solution : 20 mL/L × 4,0 L = 80 mL de produit. Le calcul doit faire apparaître les unités, l'opération et le résultat final en millilitres.

Q : Pourquoi faut-il nettoyer avant de désinfecter ?

Le nettoyage élimine les résidus et les souillures qui peuvent protéger les micro-organismes ou réduire l'efficacité du désinfectant. La désinfection doit donc s'effectuer sur une surface propre, avec la dilution et le temps de contact prescrits.

Q : Que faire lorsqu'une enceinte affiche 8 °C au lieu de 4 °C ?

Prévenir le responsable, vérifier l'enceinte et son thermomètre, isoler la préparation dans des conditions maîtrisées, consigner l'événement et attendre une décision documentée. Ne pas remettre la préparation en fabrication ou en vente avant cette décision.

Q : Quels éléments sont particulièrement attendus par le jury ?

Le jury attend des réponses reliées aux documents ressources, des mesures opérationnelles, des unités dans les calculs et un raisonnement prudent sur la température. L'ordre des étapes, le temps de contact et la traçabilité doivent être explicitement respectés.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/Hygiène, qualité et entretien du laboratoire/2026/BP Charcutier - Hygiène, qualité et entretien du laboratoire - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Charcutier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.