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

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER-TRAITEUR

SESSION 2026

ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE ET SCIENCES APPLIQUÉES, SOUS-ÉPREUVE U22 : SCIENCES APPLIQUÉES

Coefficient : 3 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Maîtrise des dangers et prévention des contaminations (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Nettoyage, désinfection et calcul de dosage (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Conservation et suivi des températures (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : CHARCUTERIE-TRAITEUR DU VIEUX PONT, ANGERS

Vous travaillez au laboratoire de fabrication de la Charcuterie-traiteur du Vieux Pont, à Angers. Au cours de la matinée, l'équipe prépare une farce destinée à des pâtés, réalise des préparations prêtes à cuire et entretient le matériel entre deux opérations.

Vous êtes chargé d'analyser les risques liés à l'organisation du travail, d'exploiter les consignes internes de conservation et d'entretien, puis de proposer des mesures adaptées. Toutes les valeurs nécessaires à la résolution figurent dans le sujet et dans le dossier technique.

Répondez directement sur le sujet et complétez le document réponse. Les calculs doivent faire apparaître les unités et les étapes utiles.

PARTIE 1 : Maîtrise des dangers et prévention des contaminations (7 points)

Identifier les dangers, analyser une situation de travail et proposer des mesures préventives

À 8 h 15, une opératrice termine le parage de viande crue sur une planche. Elle utilise ensuite cette planche, sans la nettoyer ni la désinfecter, pour découper des tomates destinées à une garniture prête à consommer. Une poignée de porte est manipulée avec des gants souillés. Le réfrigérateur de stockage affiche 8 °C. Consultez les données du DT 1 et du DT 2.

Situation observée au laboratoire

Opération ou constat	Information relevée
Parage	Viande crue travaillée sur une planche
Opération suivante	Découpe de tomates prêtes à consommer sur la même planche
Hygiène des mains et des gants	Poignée manipulée avec des gants souillés
Stockage réfrigéré	Température affichée : 8 °C

Données relevées lors de la prise de poste.

1.1 (2 points) Relevez deux dangers présents dans la situation. Pour chacun, indiquez une source de contamination et un aliment ou une surface susceptible d'être contaminé.

1.2 (2 points) Expliquez le mécanisme de contamination croisée entre la viande crue et les tomates. Indiquez pourquoi les gants ne dispensent pas du respect des règles d'hygiène des mains.

1.3 (3 points) À l'aide du DT 1, proposez trois mesures immédiates et adaptées pour maîtriser les risques observés. Pour chaque mesure, indiquez le danger ou la situation qu'elle permet de maîtriser.

PARTIE 2 : Nettoyage, désinfection et calcul de dosage (7 points)

Exploiter une fiche technique et organiser l'entretien du matériel

Après la fabrication, une table de travail doit être nettoyée et désinfectée avec le produit décrit dans le DT 2. Le volume de solution nécessaire est de 4,0 L. Le dosage fourni par le fabricant est exprimé en millilitres de produit par litre d'eau. Pour les calculs, utilisez les données du DT 2.

2.1 (2 points) Remettez dans l'ordre les opérations de nettoyage et de désinfection indiquées dans le DT 2. Précisez l'objectif du nettoyage avant la désinfection.

2.2 (2 points) Calculez le volume de produit nécessaire pour préparer 4,0 L de solution à la concentration indiquée dans le DT 2. Présentez le calcul et donnez le résultat en millilitres.

2.3 (1,5 point) Indiquez deux précautions à respecter lors de la préparation et de l'utilisation de ce produit, en vous appuyant sur les informations du DT 2.

2.4 (1,5 point) Complétez le DR 1 avec les actions à conduire pour l'entretien de la table. Les actions doivent respecter l'ordre des opérations du DT 2 et intégrer le contrôle final prévu.

PARTIE 3 : Conservation et suivi des températures (6 points)

Analyser des relevés et décider d'une conduite à tenir

Une préparation de viande crue est conservée dans une enceinte réfrigérée. Le relevé du matin indique 8 °C. La consigne interne de l'établissement, donnée au DT 1, fixe une température de conservation ne dépassant pas 4 °C pour cette préparation. Le produit a été placé dans l'enceinte à 6 h 30 et le relevé est effectué à 8 h 15. Aucune autre donnée de température n'est disponible.

Relevé de température et consigne

Élément	Valeur
Température maximale prévue par la consigne interne	4 °C
Température relevée à 8 h 15	8 °C
Heure de mise en enceinte	6 h 30
Heure du relevé	8 h 15

Valeurs communiquées par l'établissement.

3.1 (1,5 point) Comparez la température relevée à la consigne interne. Calculez l'écart en degrés Celsius et indiquez si la consigne est respectée.

3.2 (2,5 points) Indiquez la conduite à tenir immédiatement, en distinguant la maîtrise de l'enceinte, la gestion de la préparation et la traçabilité de l'événement. Ne concluez pas à la salubrité du produit sans donnée permettant de l'établir.

3.3 (2 points) Calculez la durée écoulée entre la mise en enceinte et le relevé. Indiquez deux informations complémentaires à rechercher avant toute décision définitive concernant la préparation.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : CONSIGNES INTERNES DE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE ET DES TEMPÉRATURES

Extrait des consignes de travail de la Charcuterie-traiteur du Vieux Pont, applicables au laboratoire décrit dans le sujet.

Prévention des contaminations : séparer les opérations concernant les denrées crues de celles concernant les aliments prêts à consommer. Utiliser du matériel propre et affecté à l'opération ou le nettoyer et le désinfecter avant un changement d'usage. Se laver les mains aux moments nécessaires, notamment après la manipulation de denrées crues et avant de manipuler des aliments prêts à consommer. Changer de gants lorsqu'ils sont souillés ou lors d'un changement d'activité ; le port de gants ne remplace pas le lavage des mains.

Température interne de l'établissement : les préparations de viande crue concernées par la consigne de ce sujet sont conservées à une température ne dépassant pas 4 °C. En cas de dépassement, prévenir le responsable, vérifier l'enceinte et son thermomètre, isoler la préparation concernée dans des conditions maîtrisées, consigner les faits et attendre une décision documentée du responsable. Ne pas remettre une denrée en fabrication ou en vente avant cette décision.

Le relevé ponctuel fourni dans le sujet ne donne pas, à lui seul, la durée totale du dépassement ni l'évolution de la température du produit. Ces informations sont à rechercher dans les enregistrements disponibles.

DT 2 : FICHE TECHNIQUE DU DÉTERGENT-DÉSINFECTANT ET MÉTHODE D'ENTRETIEN

Fiche d'utilisation fournie par l'établissement pour le produit employé sur les surfaces de travail.

Dosage : 20 mL de produit par litre d'eau. Le volume de solution à préparer pour l'opération du sujet est de 4,0 L.

Mode opératoire : 1. Retirer les résidus visibles. 2. Nettoyer la surface avec un détergent et éliminer les souillures. 3. Rincer si nécessaire selon la procédure de l'établissement. 4. Appliquer le détergent-désinfectant à la dilution prescrite sur la surface propre. 5. Maintenir la surface humide pendant 5 minutes. 6. Rincer à l'eau potable après application sur une surface 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.

Précautions indiquées sur la fiche : porter des gants de protection adaptés ; éviter les projections dans les yeux ; ne pas mélanger le produit avec un autre produit ; respecter le dosage et la durée de contact indiqués. Utiliser le produit conformément à son étiquetage et aux consignes de l'établissement.

Paramètres d'utilisation du produit

Paramètre	Donnée
Dosage	20 mL de produit par litre d'eau
Durée de maintien humide	5 minutes
Rinçage après application	À l'eau potable pour une surface en contact avec les denrées
Précautions	Gants adaptés ; éviter les projections ; ne pas mélanger avec un autre produit

Données reprises de la fiche technique de l'établissement.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Question 2.4 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau en indiquant les actions à réaliser dans l'ordre. Utilisez les données du DT 2. Chaque étape doit être formulée de manière opérationnelle.

Plan d'entretien d'une table de travail

Ordre	Action à réaliser	Point de vigilance ou contrôle
1	.....	.....
2	.....	.....
3	.....	.....
4	.....	.....
5	.....	.....
6	.....	.....
7	.....	.....
8	.....	.....

À compléter par le candidat.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

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.