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

1ère Partie : NUTRITION

Dans la revue professionnelle " Charcuterie et Gastronomie ", vous lisez que vous devez appliquer l'arrêté du 9 Mai 1995, soit en appliquant le GBPH Traiteur, soit en réalisant une démarche de type HACCP.

1.1 - Que signifie le sigle GBPH ?

1.2 - Expliquez simplement les étapes de la méthode HACCP :

-
-
-

1.3 - Pourquoi est-il préférable d'utiliser le GBPH Traiteur au lieu de faire une démarche HACCP ?

1.4 - *Selon le docteur Jacques Fricker, le hamburger (pain et steak) est bien équilibré avec en moyenne 19.4 % de protides, 34 % de lipides et 46.6 % de glucides. (...) Le hamburger est bon, mais si l'on envisage le menu "hamburger - frites - soda", cette nourriture dense en kilocalories devient déséquilibrée: 55.2 % de glucides, 34.5 % de lipides et 10.3 % de protides. En effet, ce menu est trop riche en sucres simples et pauvre en protéines de bonne qualité d'où une carence en certains acides aminés essentiels. (...)*

Extrait du magazine "Ça m'intéresse"

1.4.1 - Indiquez à quel groupe d'aliments appartiennent les aliments qui composent le menu " hamburger - frites - soda " et précisez les principaux constituants alimentaires apportés par ceux-ci. (réponses à inscrire dans le tableau)

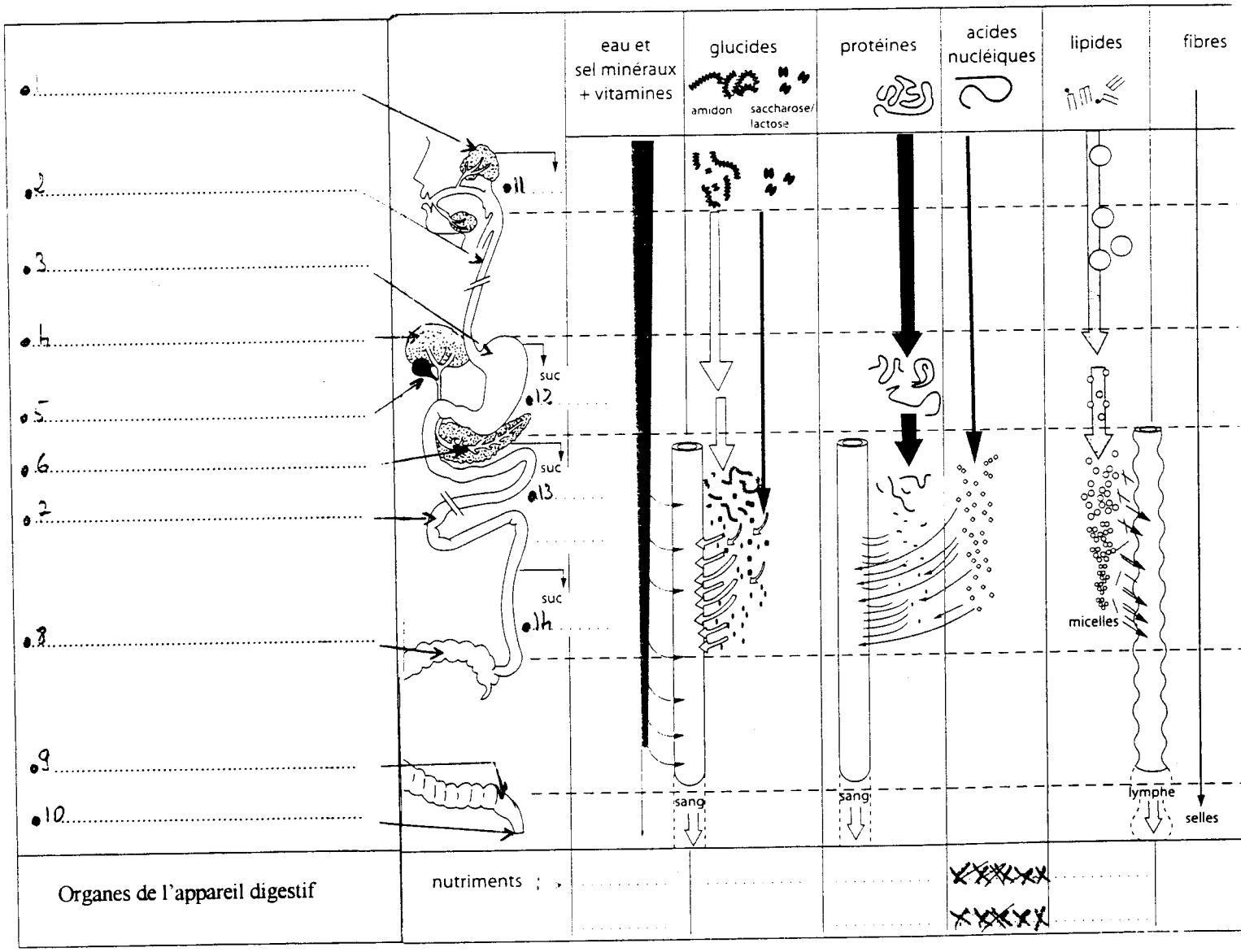
Menu	Groupes d'aliments	Principaux constituants
Hamburger		
Frites		
Soda		

1.4.2 - Quels sont les groupes d'aliments absents du menu " hamburger - frites - soda " ?

1.4.3- Faire deux propositions de plats pour accompagner ce menu afin de l'équilibrer.

1.4.4 - Ce menu, une fois consommé, fournit à l'organisme des nutriments indispensables à son bon fonctionnement. Complétez le tableau ci-dessous en indiquant :

- le nom des organes de l'appareil digestif,
- le nom des sucs digestifs assurant les transformations,
- les noms des nutriments issus de la digestion.



SUJET NATIONAL	**Examen** : Brevet Professionnel	**Session** : 2002	**SUJET**
Spécialité : CHARCUTIER-TRAITEUR		**U22** : Sciences appliquées à l'Alimentation	
Temps alloué : 2 heures Coefficient : 3		**Document : 2 sur 7**	

1.4.5 - Citez les constituants alimentaires qui ne sont pas absorbés et précisez leur rôle.

1.4.6 - Après passage à travers les cellules intestinales les nutriments peuvent emprunter 2 voies. Lesquelles ?

2ème Partie : MICROBIOLOGIE

En partenariat avec un laboratoire d'analyse, vous faites régulièrement réaliser des contrôles microbiologiques sur vos différentes fabrications.
A la suite d'un contrôle de *bouchées à la reine*, vous recevez les résultats suivants :

Echantillon n°06 200 2
Nom du produit : Bouchée à la reine
Fournisseur : *Au bon saucisson*
Echantillon conservé à 4°C

Normes	Germes recherchés	Résultats	Qualité bactériologique
300 000/g	Flore totale	810 000	
1 000/g	Coliformes totaux	300	
10/g	Coliformes fécaux	< 10	
100/g	Staphylococcus aureus	1 200	
Abs/25g	Salmonelles	Abs	
30/g	Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10	

2.1 - Dans le tableau, interprétez les résultats pour chaque germe recherché, puis précisez ci-dessous, en une phrase, quelle est la qualité bactériologique de ce produit.

2.2 - Quelles sont les 2 origines de cette contamination ?

-
-

2.3 - Proposez 4 mesures préventives pour éviter que cette contamination ne se reproduise.

-
-
-
-

2.4 - Clostridium botulinum peut se développer dans des conserves mal stérilisées. Que fabrique ce germe ? Quelle maladie engendre-t-il ?

-

-

2.5 - Citez 4 conditions à respecter pour la mise en conserves de produits.

-
-
-
-

2.6 - Que signifie les sigles :

DLC : _____

DLUO : _____

Sur quels types de produits trouve-t-on ces mentions ?

La DLC : _____

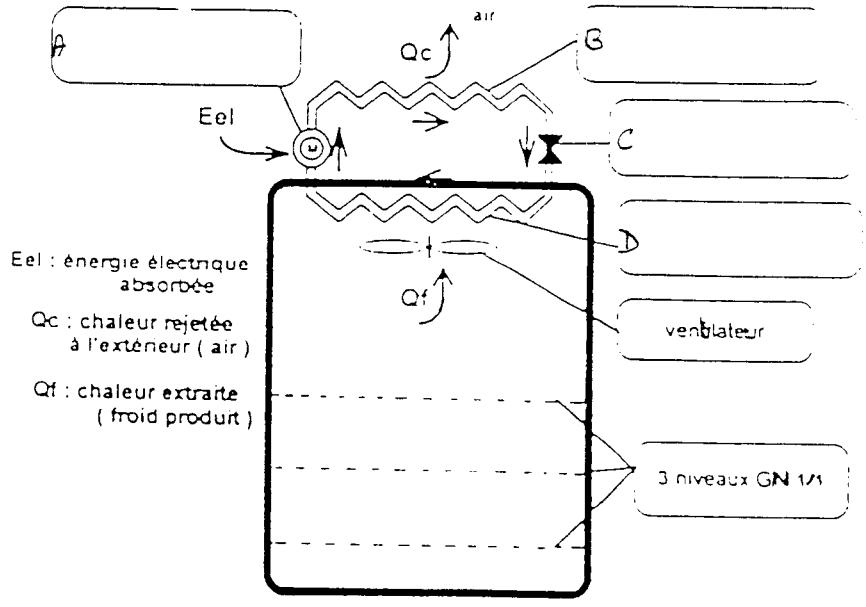
La DLUO : _____

3ème Partie : EQUIPEMENT

Dans le cadre de la lutte contre les intoxications alimentaires et pour respecter la législation, le charcutier-traiteur dispose d'une cellule de refroidissement rapide dont les caractéristiques sont les suivantes :

Caractéristiques techniques		*TR 1.3*
Capacités	Charge par cycle	11 kg
	Nombre de niveaux	3
	Espacement	80 mm
Electricité	Tension d'alimentation	220 V monophase
	Fréquence	50 Hz
	Intensité électrique normale	5,5 A
	Puissance électrique absorbée	1 100 W
Frigorifique	Puissance frigorifique	1 350 W
	Température évaporation	- 30 ° C
	Température condensation	- 54,5 ° C
	Compresseur	hermétique 1,5 ch
	Réfrigérant	R 502
	Détendeur	thermostatique
	Condenseur	à air

3.1 - Complétez la légende du schéma.



SCHEMA D'UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

3.2 - Expliquez le principe de fonctionnement de cet appareil en précisant la fonction de chaque élément.

A - ----------

B - ----------

C - ----------

D - ----------

Ventilateur : ----------

3 niveaux GN : ----------

3.3 - Quel est le rôle d'un tel appareil ? Quelle est la température à l'intérieur de la cellule ? (Ordre de grandeur).

3.4 - Quand et comment procédez-vous à l'entretien de cet appareil ?

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.