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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

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 ?

Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

1.2 - Expliquez simplement les étapes de la méthode HACCP :

- **Prévoir en déterminant les sources de danger**
- **Mettre en place des mesures préventives**
- **Surveiller au moyen d'autocontrôles**

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

Il est préférable d'utiliser le GBPH Traiteur car celui-ci est conçu à partir d'une démarche HACCP, ce qui permet de respecter les exigences en matière d'hygiène fixées par l'arrêté du 9 Mai 1995.

1.4 -

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 **(pain et steack)**	**Aliment glucidique (féculent)** **Aliment protidique**	**Amidon** **Protéïnes**
Frites	**Aliment glucidique (féculent)** **Matières grasses**	**Amidon** **Lipides**
Soda	**Boisson**	**Eau,** **Glucides simples**

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

Cuidités, crudités et produits laitiers

SUJET NATIONAL	**Examen** : Brevet Professionnel	**Session** : 2002	**CORRIGE**
Spécialité : CHARCUTIER-TRAITEUR		**U22** : Sciences appliquées à l'Alimentation	
Temps alloué : 2 heures Coefficient : 3		**Document : 1 sur 5**	

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

Salade, yaourt, crudités, fruits, fromage blanc, compote

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

1 - glandes salivaires
2 - Œsophage
3 - Estomac
4 - Foie
5 - Vésicule biliaire
6 - Pancréas
7 - Intestin grêle
8 - Colon
9 - Rectum
10 - Anus
11 - Salive
12 - Gastrique
13 - Pancréatique
14 - Intestinal

Nutriments : eau - minéraux - Vitamines - Oses - Acides gras + glycérol - Acides aminés

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

Fibres : transit intestinal

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

Voie sanguine
Voie lymphatique

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	**Acceptable**
1 000/g	Coliformes totaux	300	**Satisfaisant**
10/g	Coliformes fécaux	< 10	**Satisfaisant**
100/g	Staphylococcus aureus	1 200	**Non satisfaisant**
Abs/25g	Salmonelles	Abs	**Satisfaisant**
30/g	Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10	**Satisfaisant**

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.

Appréciation globale du produit : produit non satisfaisant

2.2 - Quelles sont les 2 origines de cette contamination ?

Cette contamination est due :
- **à une personne atteinte d'affections cutanées (plaies purulentes, panaris.. .)**
- **ou à une personne porteur sain de staphylocoques**

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

- **Soigner la plaie et la protéger par un pansement étanche voire un doigtier**
- **Porter un masque bucco-nasal pour les porteurs sains**
- **Eloigner le personnel malade des postes de travail à risque**
- **Respecter la chaîne du froid**

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

- **Ce germe fabrique une neurotoxine responsable du botulisme**

- **maladie qui appartient au groupe des toxi-infections alimentaires**

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

- **Produits sains**
- **Récipients étanches**
- **Respect durée**
- **Température de stérilisation**

2.6 - Que signifie les sigles :

DLC : **Date Limite de Consommation**

DLUO : **Date Limite d'Utilisation Optimale**

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

La DLC : **Sur les produits microbiologiquement périssables**

La DLUO : **Sur les produits non périssables**

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 :

3.1 - Complétez la légende du schéma.

A - Compresseur **B - Condenseur**
C - Détendeur **D - Evaporateur**

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

- Le fluide réfrigérant R 502 se vaporise dans l'évaporateur : absorption de l'énergie chaleur prélevée dans l'enceinte contenant les aliments.

- **Le compresseur refoule grâce à un moteur le fluide vaporisé dans le condenseur : échange thermique avec l'extérieur → liquéfaction du fluide.**

- **Le détendeur abaisse la pression du liquide réfrigérant avant qu'il ne revienne dans l'évaporateur.**

- **Le ventilateur dans l'enceinte aide le brassage de l'air et améliore les échanges thermiques avec l'évaporateur.**

- **Les 3 niveaux gastronomes facilitent les échanges thermiques (grilles)**

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

Rôle d'une cellule de refroidissement rapide.
Refroidir en moins de 2 heures des plats préparés à l'avance de +65°C à +10°C.
Température intérieure environ +3°C.

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

- **Quand : toutes les semaines**
- **Comment : Lavage eau + détergent - Rinçage - Désinfection avec bactéricide usage alimentaire.**

SUJET NATIONAL	**Examen** : Brevet Professionnel	**Session** : 2002	**CORRIGE**
Spécialité : CHARCUTIER-TRAITEUR		**U22** : Sciences appliquées à l'Alimentation	
Temps alloué : 2 heures Coefficient : 3		**Document : 5 sur 5**	

BARÊME

1ère Partie : NUTRITION – 25,5 points

1.1 – 1 point
1.2 – 3 points
1.3 – 1 point
14.1 – 5,5 points (0,5 x 11)
1.4.2 – 3 points
1.4.3 – 2 points
1.4.4 – 2,5 points (0,25 x 10) – organes
2 points (0,5 x 4) – sucs
2 points (0,5 x 6) – nutriments
1.4.5 – 1,5 point
1.4.6 – 1 point

2ème Partie : MICROBIOLOGIE – 17,5 points

2.1 – 3 + 1 points
2.2 – 2 points
2.3 – 4 points
2.4 – 1,5 points
2.5 – 4 points
2.6 – 1 + 1 points

3ème Partie : EQUIPEMENT – 17 points

3.1 – 4 points
3.2 – 6 points
3.3 – 1 + 1 + 1 = 3 points
3.4 – 2 + 2 = 4 points

TOTAL = 60 points

SUJET NATIONAL	**Examen** : Brevet Professionnel	**Session** : 2002	**BARÊME**
Spécialité : CHARCUTIER-TRAITEUR		**U22** : Sciences appliquées à l'Alimentation	
Temps alloué : 2 heures Coefficient : 3		**Document : 1 sur 1**	

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.