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

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de table

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante :

Code spécialité :

Épreuve : **E2 – U22 Sciences appliquées à l'alimentation**

Durée : **2 heures**

Centre d'écrit .....

Session : **2003**

NOM et Prénoms : .....

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante :

Épreuve : **E2 – U22 Sciences appliquées à l'alimentation**

Session : 2003	N° de sujet **03-1627**	Folio **1 / 10**

1 - SCIENCES DE L'ALIMENTATION

Les lipides sont des constituants alimentaires énergétiques présents dans la plupart des aliments d'origine animale mais aussi dans certains aliments d'origine végétale.

À l'aide du document de l'annexe 1,

1 - Citer les principales molécules qui constituent les lipides.

⇨ .....

⇨ .....

2 - Énoncer 2 aliments pour chacune des origines possibles :

- origine animale : .....
- origine végétale : .....

3 - Citer les rôles essentiels des lipides dans l'organisme.

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

4 - Compléter le tableau ci-dessous.

CONSTITUANTS ALIMENTAIRES ENERGÉTIQUES	POURCENTAGE DANS LA RATION JOURNALIÈRE (en %)	VALEUR ÉNERGÉTIQUE POUR 1 GRAMME (en kJ)
LIPIDES	30 – 35	38 kJ
.....	.....	.....
.....	.....	.....

5 - Les aliments riches en lipides contiennent une quantité non négligeable de vitamines liposolubles.

a) Définir « vitamines liposolubles ».

⇨ .....

.....

b) Citer une vitamine liposoluble et préciser son rôle pour l'organisme.

⇨ .....

.....

6 - Un excès de lipides dans notre alimentation peut présenter des risques pour la santé.
Citer 1 risque.

⇨ .....

7 - Parmi les aliments riches en lipides, le beurre est un aliment qui est souvent utilisé pour cuisiner.

7.1 - Dans certaines conditions, le beurre rancit facilement.
Définir le mot « rancissement ».

⇨ .....

.....

7.2 - Citer 2 précautions à prendre pour limiter ce phénomène physico-chimique.

⇨ .....

⇨ .....

7.3 - Expliquer ce qui se passe lorsque le beurre atteint 130° C ?

⇨ .....

⇨ .....

8 - Les lipides donnent aux préparations culinaires une appétence mais aussi une certaine onctuosité avec effet de plaisir dans la bouche.

a) Définir « appétence ».

⇨ .....

.....

b) Compléter le tableau ci-dessous.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	RÉCEPTEURS SENSORIELS
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•

2 - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Après analyse des 2 produits d'entretien présentés en annexe 2 :

1 - Compléter le tableau suivant :

	BREAK-UP	EAU DE JAVEL
Famille de produit	-	-
Principal rôle	-	-
Exemples d'utilisation	- -	- - -
Précautions d'emploi	- - -	- - - -

2 - Citer les 4 facteurs d'efficacité d'un produit d'entretien.

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

3 - Énoncer, à l'aide du document, les pouvoirs du BREAK UP.

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

4 - Cette nouvelle eau de javel est dite concentrée, relever sa concentration en pourcentage de chlore actif.

⇨ .....

5 - L'eau de javel agit sur les spores.
Expliquer ce qu'est une spore en microbiologie.

⇨ .....

6 - L'eau de javel a-t-elle une action fongicide ?
Justifier votre réponse.

⇨ .....

7 - Indiquer la signification du pictogramme présent sur l'emballage de l'annexe 2 document 2 (page 9/10).

⇨ .....

8 - Vous avez un sol de laboratoire à entretenir et vous devez utiliser ces 2 produits. Énoncer le protocole complet d'un nettoyage désinfection en six points.

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

3 - ÉQUIPEMENT DES LOCAUX

1 - Après analyse des documents sur la plaque à induction en annexe 3, compléter le tableau suivant :

Énergie utilisée	⇨ .....
Principe de fonctionnement	⇨ ....
Lieu de production de la chaleur	⇨ .....
Mode de transmission	⇨ .....

2 - Énoncer au moins 4 avantages de ce nouveau matériel de cuisson.

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

3 - Décoder les informations (grandeurs et unités) portées sur la plaque signalétique d'un appareil électrique.

 ⇨ .....

230 V ⇨ .....

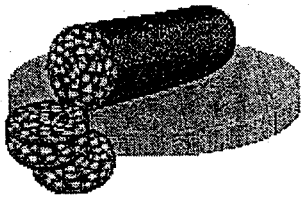
2 400 W ⇨ .....

50 Hz ⇨ .....

ANNEXE 1

. Documents extraits de la plaquette éditée par le centre d'information sur les charcuteries.

Charcuteries



plaisir
variété
équilibre

3 bonnes raisons pour mieux connaître le rôle des lipides dans votre alimentation

Teneur en lipides des charcuteries



Comme les protéines et les glucides, les lipides ou matières grasses sont nécessaires à l'entretien et au fonctionnement du corps.
Ils servent à la constitution des membranes cellulaires et sans eux, les neurones ne fonctionnent pas !

Il faut en apporter chaque jour à l'organisme en qualité et quantité suffisante.

Les lipides se caractérisent par une haute densité énergétique (38 kJ/g contre 17 kJ/g pour les glucides et les protéines). Ils sont présents dans les huiles, le beurre, les produits carnés, les poissons.

Les lipides doivent représenter :
30 à 35 % de l'énergie calorique quotidienne.
Au-delà, ils sont stockés dans les tissus graisseux du corps.

Un conseil pour ne pas grossir : ne prenez pas plus de 35 % d'énergie sous forme de lipides par repas. Peu importe qu'ils soient apportés par un seul ou plusieurs aliments.

Avec cette règle simple, laissez-vous aller à la gourmandise, variez votre alimentation, ne vous privez d'aucun aliment et... débarrassez-vous des idées reçues.

La régularité des repas, la diversité des aliments et la pluralité des acides gras sont les garants d'une alimentation saine et équilibrée.

Les charcuteries ont donc un rôle important à jouer dans notre alimentation... et pas uniquement pour satisfaire notre gourmandise !

ANNEXE 2

DOCUMENT 1 : Bidon de 5 litres de BREAK-UP de Johnson

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DU JOHNSON BREAK-UP

Ce produit est un dégraissant alcalin concentré, formulé pour éliminer les souillures grasses, fraîches, sèches ou cuites qui se déposent sur les :
sols, murs, plans de travail, petit matériel (hachoirs, friteuses, hottes d'aspiration, filtres, plaques à rôtir, marmites, poêles...), matériel de transport (camions, frigorifiques...).

Aspect du produit : liquide concentré jaune clair, garanti sans adjonction de colorant chimique.

Parfum : sans.

Composition chimique : eau, sels alcalins, agents séquestrants, surfactants anioniques, solvant miscible à l'eau, inhibiteurs de corrosion.

PH = 12,5 à 13 – dilué à 5 % pH = 11,5.

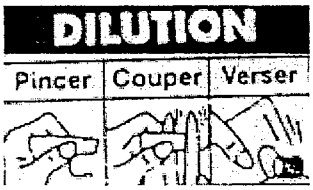
Densité : 1160.

CRAINT LE GEL

Mode d'action :

Son pouvoir mouillant lui permet d'atteindre les souillures grasses fraîches, sèches ou cuites partout où elles se trouvent.
Son pouvoir détergent associé à son alcalinité agit en profondeur sur les graisses :
les décolle, les « casse » (saponification de la matière grasse, hydrolyse alcaline partielle des protéines etc...) les disperse, les émulsionne.
Sa teneur équilibrée en phosphates et silicates fait que BREK UP n'altère pas l'alumine (oxyde d'aluminium), revêtement protecteur naturel de l'aluminium qui est le plus sensible des matériaux couramment rencontrés en milieu alimentaire.
Son pouvoir anticalcaire dû à l'action des agents séquestrants, lui permet de conserver ses performances même en eau dure.

DOCUMENT 2 : Berlingot d'eau de Javel « nouvelle concentration »



CONCENTRATION :
9,6 % c.a. au conditionnement

- Verser 2 berlingots dans un flacon de 2 L de JAVEL LA CROIX et compléter à l'eau froide pour obtenir 2 L prêts à l'emploi.
- À diluer dans les 3 mois qui suivent la date de fabrication (dans les 2 mois et demi en période chaude) et à conserver au frais à l'abri de la lumière et du soleil.
  Ne pas utiliser de flacons alimentaires.

250 ml

L'EAU DE JAVEL LA CROIX TUE 100 % DES MICROBES ET BACTÉRIES

À ce jour aucune souche microbienne résistant à l'eau de Javel n'a été trouvée.

L'utilisation de l'eau de Javel LA CROIX permet d'éliminer non seulement la totalité des bactéries mais aussi les moisissures, virus et spores, toutes sortes de microbes qui peuvent être dangereux pour la santé.
L'eau de Javel LA CROIX s'utilise dans la maison pour désinfecter, désodoriser, détacher et blanchir.

LA CROIX

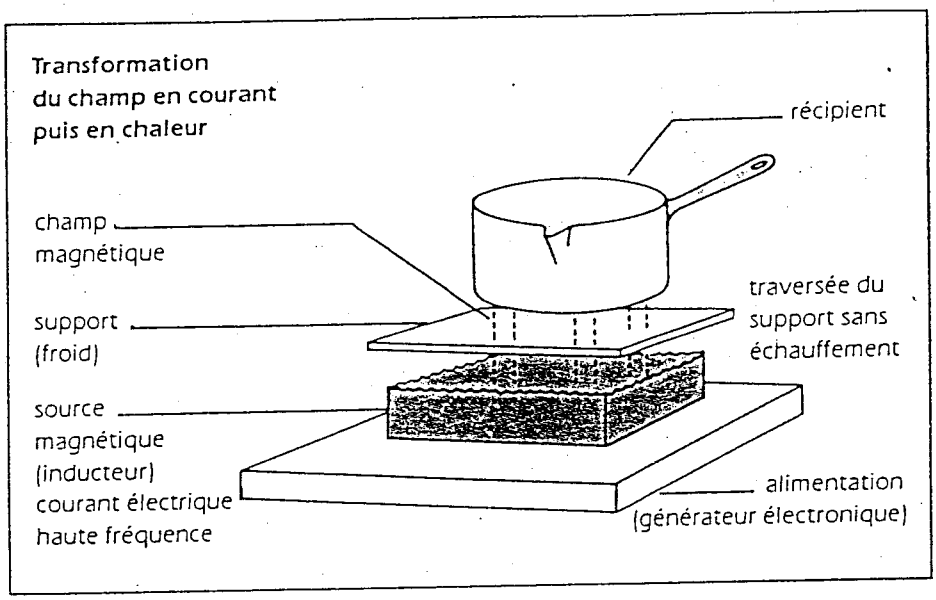
TESTÉ EN LABORATOIRE

TUE 100 % DES MICROBES ET BACTÉRIES*

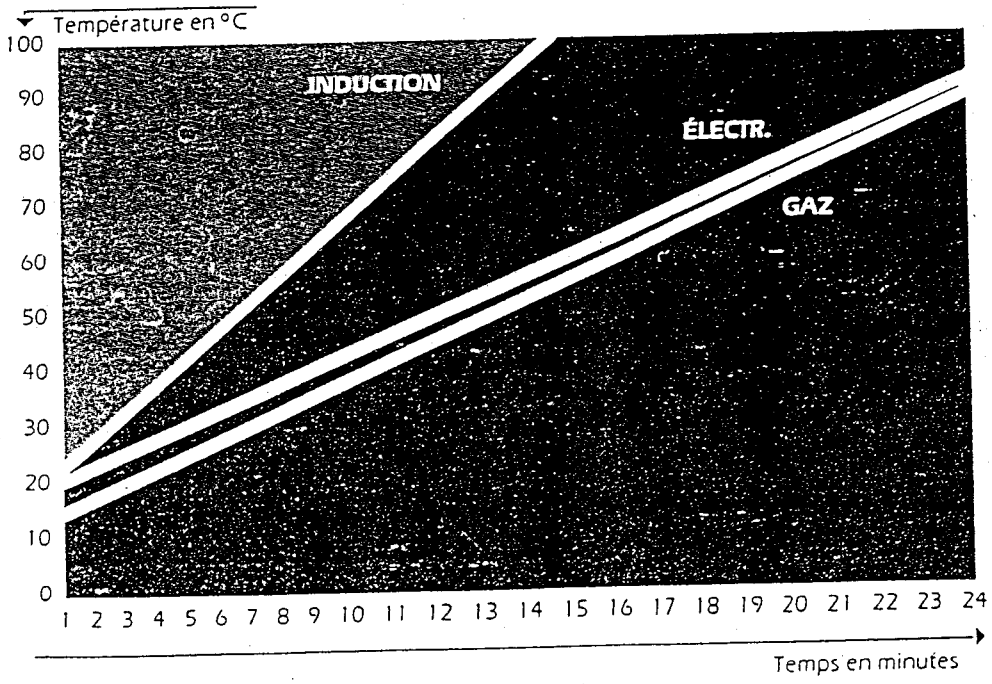
EAU DE JAVEL

ANNEXE 3

Document extrait de la plaquette E.D.F. « la plaque à induction une cuisson d'avance »



Courbes comparatives des temps de montées en température suivant les procédés.



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.