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.

CORRIGÉ

1 - SCIENCES DE L'ALIMENTATION (24 points)

1 - molécules de glycérol + acide gras **(1 point)**

2 - origine animale : beurre saindoux
origine végétale : huile – margarine végétale **(2 points)**

3 - rôle énergétique : 1 g ➔ 38 kJ thermorégulation
fonctionnel : membranes cellulaires - hormones
plastique / tissus adipeux – système nerveux **(3 points)**

4 - **(3 points)**

CONSTITUANTS ALIMENTAIRES ÉNERGÉTIQUES	% DE LA RATION JOURNALIÈRE	VALEUR ÉNERGÉTIQUE KJ/g
LIPIDES	30 – 35	38 kJ/g
PROTIDES	12 – 15	17 kJ/g
GLUCIDES	55 – 60	17 kJ/g

5 -

- ce sont des vitamines solubles dans les lipides et dans les aliments gras. **(1 point)**
- Vitamine A : favoriser la reproduction des cellules de la peau et limiter la fatigue visuelle.
- Vitamine D : favoriser la fixation du calcium sur les os et les dents. **(2 points)**
- Vitamine K : favoriser la coagulation du sang.
- Vitamine E : maintient en bon état les tissus ; semble favoriser la fertilité.

6 - obésité **(1 point)**

7.1 - Rancissement : c'est l'oxydation de certains acides gras avec formation d'un goût désagréable. **(1 point)**

7.2 -

- Conserver au frais
- Conserver dans l'emballage d'origine
- Conserver à l'abri de l'humidité
- Limiter le contact direct avec l'oxygène de l'air et la lumière naturelle
- Consommer rapidement

(2 points)

7.3 - Il noircit, dégage de mauvaises odeurs et un gaz irritant et toxique qui est dangereux pour le manipulateur.
De plus, il y a formation de matières cancérogènes (acroleïne) qui est dangereux pour le consommateur. **(2 points)**

8 a) stimulus conduisant au désir de consommer un aliment (aspect-odeur) c'est le préambule à la salivation. **(1 point)**

b) **(5 points)**

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	RÉCEPTEURS SENSORIELS
• goût	• papilles gustatives
• couleur aspect brillance	• rétine
• odeur	• muqueuse olfactive
• température texture	• corpuscules tactiles
• croustillance le croquant	• cellules ciliées

2 - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : (25 points)

1 - **(8 points)**

	BREAK-UP	EAU DE JAVEL
Famille de produit	- détergent alcalin ou décapant	- désinfectant
Principal rôle	- pour dégraisser	- pour tuer les micro-organismes
Exemples d'utilisation	- pour éliminer les souillures grasses sur les plans de travail - pour nettoyer les friteuses	- pour désinfecter le plan de travail - pour désinfecter les poubelles
Précautions d'emploi	- diluer à 5 % - utiliser des gants (pH = 11,5) - craint le gel	- diluer à 25 % - à diluer dans les 3 mois - ne pas utiliser de flacon alimentaire - ne pas mélanger avec d'autres produits - conserver au frais à l'abri de la lumière et du soleil

2 -

- action chimique (dose)
- température
- action mécanique
- temps d'action

(2 points = 4 × 0,5 pt)

3 - **(2 points)**

- pouvoir mouillant
- pouvoir dégraissant
- pouvoir émulsionnant
- pouvoir anti-redéposition
- pouvoir anticalcaire

4 - concentration de 9,6 % de chlore actif **(1 point)**

5 - une spore correspond au mode de résistance de certaines bactéries **(2 points)**

6 - Oui car elle tue aussi les moisissures **(2 points)**

7 - irritant ou nocif **(2 points)**

8 - **(6 points)**

- Raclage ;
- lavage et brossage avec BREAK-UP ;
- Rinçage à l'eau claire ;
- Désinfection à froid avec eau de javel diluée ;
- Rinçage à l'eau claire ;
- Raclage

3 - ÉQUIPEMENT DES LOCAUX : (11 points)

1 -

Énergie utilisée	⇨ **électricité**	**(1 point)**
Principe de fonctionnement	⇨ **les courants induits créés par un champ magnétique produisent de la chaleur par effet joule dans le récipient ferro-magnétique**	**(2 points)**
Lieu de production de la chaleur	⇨ **récipient ferro-magnétique**	**(1 point)**
Mode de transmission	⇨ **conduction**	**(1 point)**

2 - **(2 points)**

- économie d'énergie
- montée en température rapide
- mesure de la température au degré près
- entretien de la plaque facilité
- pas de risque de brûlure

3 -

- 230 V = tension d'alimentation de la plaque en volts **(1 point)**
- 2 400 W = puissance de la plaque en watts **(1 point)**
- 50 Hz = fréquence de l'alimentation électrique en hertz **(1 point)**

- ⧈ = double isolation électrique **(1 point)**

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.