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 : **2005** .....

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 : **2005**	N° de sujet **05-1624**	Folio **1 / 10**

PREMIÈRE PARTIE : Microbiologie et hygiène

Lire attentivement le texte ci-dessous.

Intoxications alimentaires : n'avalez pas n'importe quoi !

Entre 200 et 700 morts et plus de 17 000 hospitalisés. Non, il ne s'agit pas du bilan des accidentés de la route... mais des victimes d'infections alimentaires. Quand Salmonelle, Campylobacter, Listeria... s'invitent au menu, les bons petits plats sont parfois difficiles à digérer ! Décidément, les français vont encore s'inquiéter du contenu de leur assiette ! L'Institut National de Veille Sanitaire (INVS) et l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) viennent de rendre un rapport sur les maladies alimentaires. Leur étude a porté sur plus de 10 ans. Et si le bilan semble dramatique, il faut lire entre les lignes : il y a moins d'infections que par le passé ! Selon ce rapport rendu public début mai, il y aurait entre 230 000 et 269 000 personnes victimes chaque année d'infections alimentaires. Ces troubles sont responsables de 10 000 à 17 000 hospitalisations... et de 200 à 700 morts par an ! Plus de 200 maladies virales, bactériennes ou parasitaires peuvent être transmises par l'alimentation. Mais la salmonelle reste la première cause d'infection alimentaire d'origine bactérienne en France (30 000 à 41 000 cas) suivi du Campylobacter et de la Listéria. Les mêmes agents (et les bactéries de manière générale) arrivent en tête dans les causes de décès liés à des infections alimentaires.

1.1 - Citer et définir les deux types d'intoxications alimentaires dues aux micro-organismes :

- .....
  .....
- .....
  .....

1.2 - Citer 6 micro-organismes responsables d'intoxications alimentaires

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

1.3 - Citer les deux éléments des micro-organismes qui déterminent leur pouvoir pathogène.

⇨ .....

⇨ .....

1.4 - Dans votre métier, citer les 5 sources de contamination des aliments par les micro-organismes. Indiquer pour chacune, un moyen de prévention qui permet d'éviter ces contaminations.

SOURCES DE CONTAMINATION	MOYENS DE PRÉVENTION

1.5 - L'ingestion accidentelle d'autres substances telles que certains métaux lourds, agents polluants ou même certains parasites peuvent entraîner une intoxication alimentaire. Citer pour chaque catégorie deux exemples.

Métaux lourds	⇨ ..... ⇨ .....
Agents polluants	⇨ ..... ⇨ .....
Parasites	⇨ ..... ⇨ .....

1.6 - Pour réduire les risques de contamination de votre production, il est possible d'appliquer la méthode HACCP. À l'aide de vos connaissances et après avoir lu attentivement le texte ci-dessous, répondre aux questions suivantes.

La méthode HACCP

Il s'agit d'une méthode d'assurance qualité permettant la maîtrise de la qualité des produits alimentaires. Elle garantit la sécurité alimentaire et l'hygiène des denrées à tous les niveaux de leur production en proposant une méthodologie d'évaluation des risques associées. La méthode HACCP est internationale et issue du Codex Alimentarius ; elle correspond à une démarche rigoureuse, organisée, spécifique et responsabilisante. Elle prend en compte : les produits ; les moyens utilisés (matériels, techniques, humains) ; les procédés et les activités ; les dangers qui leurs sont associés.

Il s'agit d'identifier le ou les dangers significatifs par rapport à la salubrité spécifique d'un produit alimentaire, à le(s) évaluer et à établir les mesures préventives permettant de les maîtriser. Ainsi, par la méthode HACCP, il est possible de prouver, par des renseignements, que la production élaborée est sûre et que les risques pour la sécurité alimentaire ont fait l'objet de mesures préventives appropriées.

Les 7 principes de l'HACCP

L'HACCP propose une méthodologie d'approche de l'assurance de la qualité de la fabrication (produit et procédé) permettant de gérer la qualité du produit fabriqué en relation avec le procédé de fabrication. Elle repose sur les 7 principes suivants : identification des dangers et des risques ; détermination des points critiques ; détermination des correctives ; procédure de vérification ; système documentaire.

1.6.1 - Donner la signification du terme HACCP.

⇨ .....

1.6.2 - L'application de la méthode HACCP peut être effectuée selon 12 étapes.
Replacer dans l'ordre chronologique les différentes étapes de la liste ci-dessous :

valider le diagramme de fabrication – construire un diagramme de fabrication – décrire le produit – identifier les utilisations du produit – construire un arbre de décisions des CCP – déterminer les limites acceptables – établir un système de surveillance – établir des actions correctives – réunir une équipe HACCP – vérifier les systèmes HACCP – établir un système documentaire – analyser les dangers et les mesures préventives.

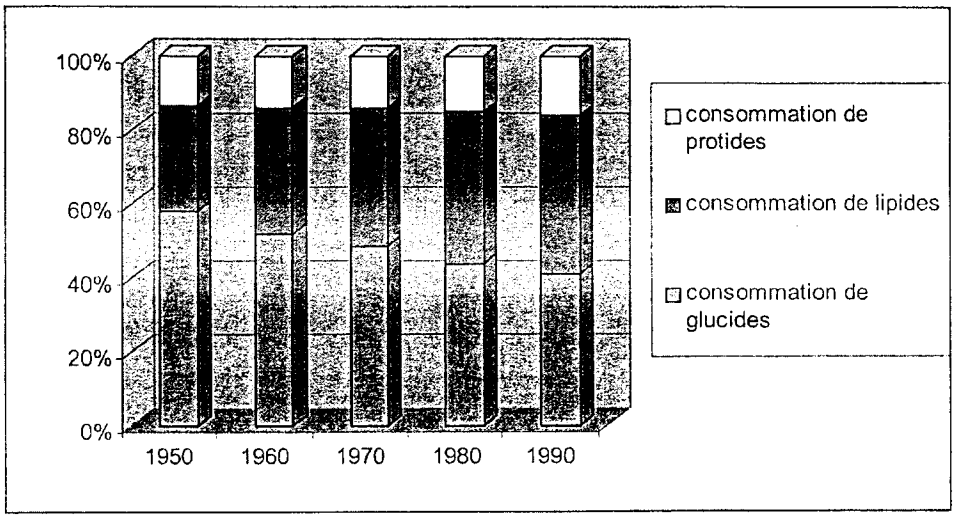
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

1.6.3 - Le GBPH charcutier traiteur vous aide à appliquer la méthode HACCP.
Indiquer la signification du terme GBPH.

⇨ .....

DEUXIÈME PARTIE : Alimentation

DOCUMENT 1



2.1 - Après avoir observé attentivement le document 1, répondre aux questions suivantes 1 :

2.1.1 - Indiquer l'évolution de la consommation des :

- lipides : .....
- glucides : .....
- protides : .....

2.1.2 - Justifier une telle évolution.

.....

.....

.....

2.1.3 - Indiquer l'apport conseillé (en pourcentage de la ration énergétique) pour chacun de ces constituants alimentaires.

Lipides	
Glucides	
Protides	

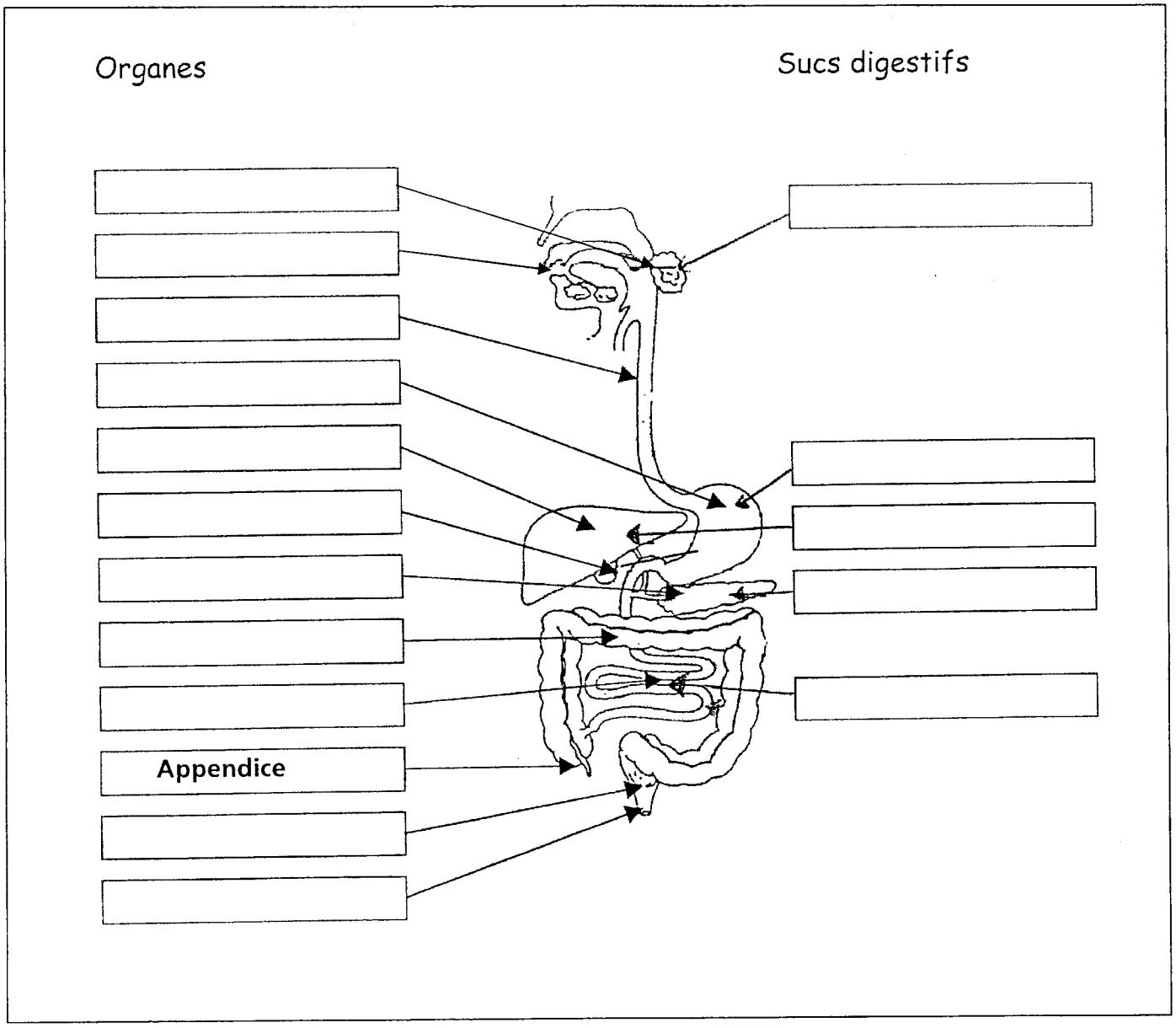
2.1.4 - Citer les autres constituants alimentaires :

-
-
-
-

2.2 - Au cours de la digestion, certains constituants alimentaires sont transformés en nutriments. Compléter le tableau ci-dessous selon le modèle proposé.

Constituants alimentaires	**Transformation au cours de la digestion**		**Nutriments**	**Rôle dans l'organisme**
	OUI	**NON**		
Glucides	X		Glucose	Énergétique

2.3 - Cette transformation se fait grâce aux sucs digestifs : après avoir complété le schéma digestif, citer et replacer sur le schéma ci-dessous les différents sucs digestifs.



2.4 - Nommer l'élément actif des sucs digestifs.

⇨ .....

2.5 - Pour avoir en quantité suffisante chacun des constituants alimentaires, il faut une alimentation équilibrée. Voici la liste des plats proposés dans un restaurant d'entreprise :

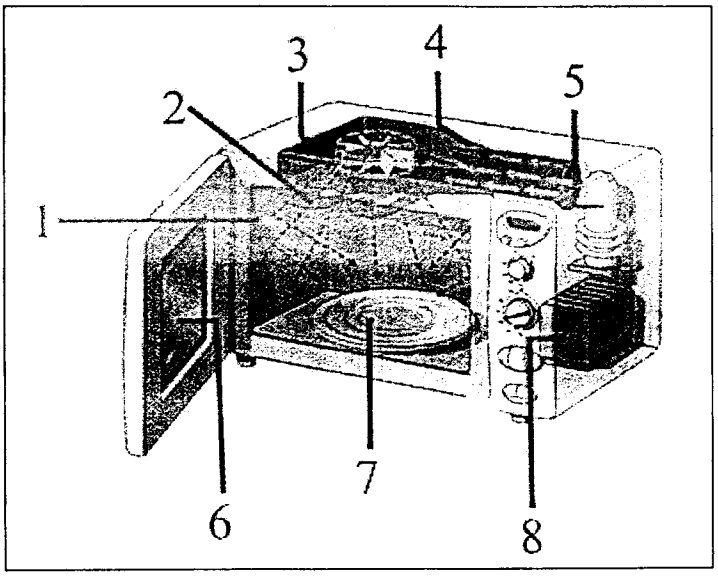
- ***Entrée*** *: salade verte – Betteraves vinaigrette – Concombre vinaigrette – Salade Iceberg (différents poissons fumés sauce à l'aneth) – Friand au fromage*
- ***Plat principal*** *: Paëlla au poisson – Poulet rôti au thym – Chipolatas grillées – Rôti de bœuf au jus – Cabillaud sauce bonne femme – Colin meunière – Couscous – Omelette aux champignons – Sauté de porc aux pruneaux*
- ***Accompagnements*** *: Haricots verts – Lentilles à la paysanne – Gratin dauphinois – Coquillettes au fromage – Carottes vichy – Gratin de légumes – Pommes sautées*
- ***Desserts*** *: Éclair au chocolat – Gouda – Mousse au chocolat – Fromage blanc sucré – Petit suisse fruité – Fruits de saison – Tarte grillée aux pommes – Yaourt nature sucré*

Composer trois repas équilibrés à partir des plats proposés

TROISIÈME PARTIE : Équipement

Voici le schéma d'un appareil de cuisson.

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	



3.1 - Indiquer le nom de cet appareil.

⇨ .....

3.2 - Compléter le tableau ci-dessus en indiquant le nom des différentes parties de cet appareil.

⇨ .....

3.3 - Citer la source d'énergie utilisée par cet appareil.

⇨ .....

3.4 - Nommer l'organe de l'appareil qui produit les micro-ondes.

⇨ .....

3.5 - Indiquer le rôle des micro ondes.

⇨ .....

3.6 - Indiquer le rôle de l'organe n° 4.

⇨ .....

3.7 - Indiquer le principe d'échauffement des aliments.

⇨ .....

.....

.....

.....

3.8 - Citer 4 avantages 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.