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

PREMIÈRE PARTIE : Microbiologie et hygiène (20 points)

1.1 - Citer et définir les deux types d'intoxications alimentaires dues aux micro-organismes : **(2 points)**

- ***Maladie infectieuse alimentaire, c'est une maladie due à l'ingestion d'un micro organisme qui va se développer dans notre organisme***

- ***Toxi infection alimentaire, c'est une maladie due à l'indigestion de toxines produites par des micro organisme.***

1.2 - Citer 6 micro-organismes responsables d'intoxications alimentaires **(3 points)**

- ***Listeria***
- ***Salmonelle***
- ***Clostridium perfringens***
- ***Clostridium botulinum***
- ***Campylobacter***
- ***E coli…***

1.3 - Citer les deux éléments des micro-organismes qui déterminent leur pouvoir pathogène. **(2 points)**

- ***La toxinogénèse***
- ***La virulence***

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. **(5 points)**

SOURCES DE CONTAMINATION	MOYENS DE PRÉVENTION
Méthode	*Température de cuisson* *Température de conservation…*
Milieu	*Lutte contre les nuisibles* *Marche en avant…*
Mains d'œuvre	*Tenue professionnelle* *Lavage des mains…*
Matières premières	*État général* *DLC…*
matériel	*Hygiène du matériel* *Nettoyage, désinfection…*

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. **(3 points)**

Métaux lourds	• *Plomb* • *Cadmium*
Agents polluants	• *Dioxine* • *CFC*
Parasites	• *Toxoplasme* • *Ténia*

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.

1.6.1 - Donner la signification du terme HACCP. **(1 point)**

Analyse des risques et maîtrise des points critiques

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

1	*Réunir une équipe HACCP*
2	*Décrire le produit*
3	*Identifier les utilisations du produit*
4	*Construire un diagramme de fabrication*
5	*Valider le diagramme de fabrication*
6	*Analyser les dangers et les mesures préventives*
7	*Construire un arbre de décisions des CCP*
8	*Déterminer les limites acceptables*
9	*Établir un système de surveillance*
10	*Établir des actions correctives*
11	*Vérifier les systèmes HACCP*
12	*Établir un système documentaire*

1.6.3 - Le GBPH charcutier traiteur vous aide à appliquer la méthode HACCP.
Indiquer la signification du terme GBPH. **(1 point)**

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

DEUXIÈME PARTIE : Alimentation (20 points)

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

2.1.1 - Indiquer l'évolution de la consommation des : **(1,5 point)**

- Lipides : ***la consommation de lipides est en augmentation***
- Glucides : ***la consommation de glucides est en baisse***
- Protides : ***la consommation de protides est stable***

2.1.2 - Justifier une telle évolution. **(1,5 point)**

L'augmentation du niveau de vie peut expliquer l'augmentation de la consommation de lipides et la diminution de la consommation de glucides car la population se nourrit de plus en plus d'aliments d'origine animale et délaissent les aliments riches en glucides complexes. Quant à la stabilité de la consommation de protides, elle aussi est due à ce même phénomène.

2.1.3 - Indiquer l'apport conseillé (en pourcentage de la ration énergétique) pour chacun des constituants alimentaires. **(1,5 point)**

Lipides	***30 %***
Glucides	***55 à 60 %***
Protides	***12 à 15 %***

2.1.4 - Citer les autres constituants alimentaires **(2 points)**

- Fibres
- Vitamines
- Minéraux
- Eau

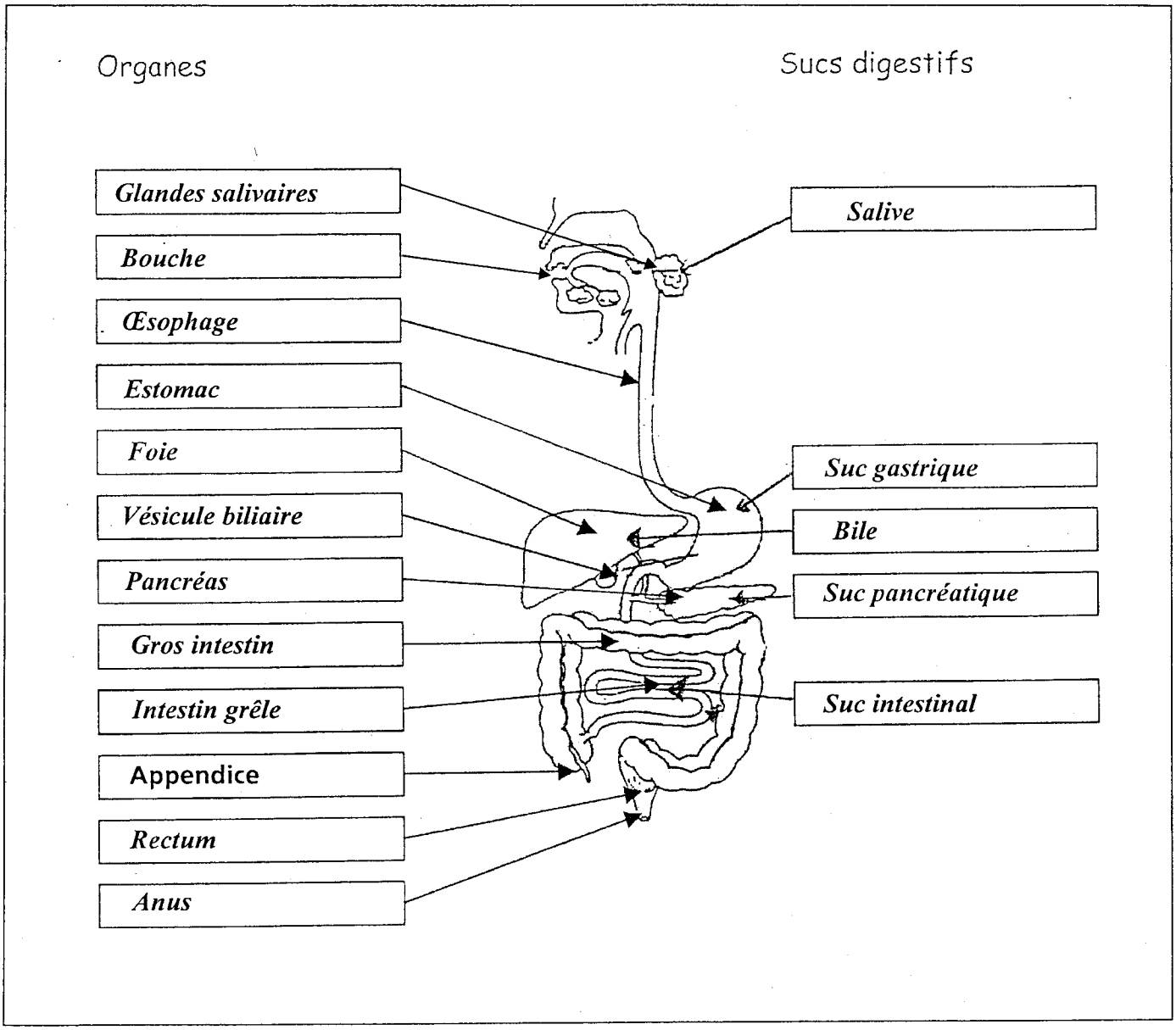
2.2 - Au cours de la digestion, certains constituants alimentaires sont transformés en nutriments. Compléter le tableau ci-dessous selon le modèle proposé. **(6 points)**

(0,25 pt par bonne réponse)

Constituants alimentaires	Transformation au cours de la digestion		Nutriments	Rôle dans l'organisme
	OUI	NON		
Glucides	X		Glucose	Énergétique
Lipides	***X***		***Acide gras + glycérol***	***énergétique***
Protides	***X***		***Acides aminés***	***Plastique***
Vitamines		***X***	***Vitamines***	***Fonctionnel***
Minéraux		***X***	***Minéraux***	***Plastique et fonctionnel***
Fibres		***X***	***Fibres***	***Fonctionnel (favorise le transit intestinal)***
Eau		***X***	***Eau***	***Plastique et fonctionnel***

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. **(4 points)**

(0,25 pt par bonne réponse)



2.4 - Nommer l'élément actif des sucs digestifs. **(0,5 point)**

des enzymes

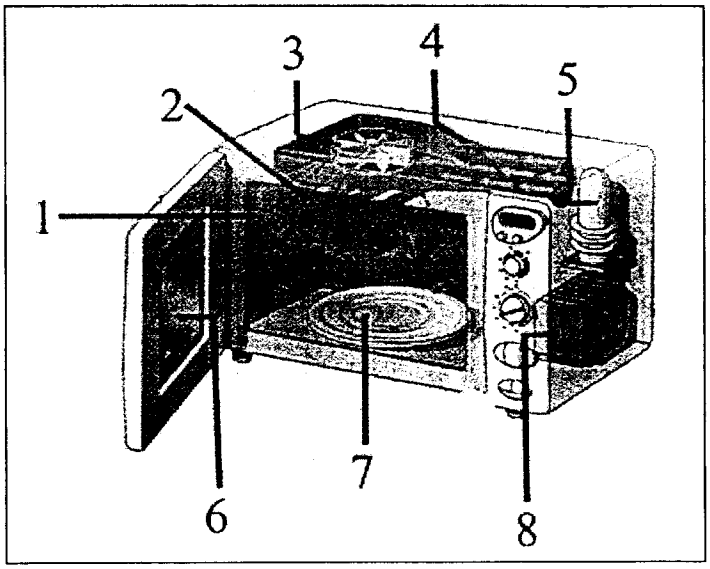
2.5 - Pour avoir en quantité suffisante chacun des constituants alimentaires, il faut une alimentation équilibrée. Voici la liste des plats proposés dans un restaurant d'entreprise : Composer trois repas équilibrés à partir des plats proposés. **(3 points)**

(1 pt par repas équilibré)

Trois repas contenant un aliment de chaque groupe

TROISIÈME PARTIE : Équipement (20 points)

1	*Enceinte*
2	*Grill*
3	*Répartiteur d'ondes*
4	*Guides d'ondes*
5	*Magnétron*
6	*Porte*
7	*Plateau tournant*
8	*Alimentation électronique*



3.1 - Indiquer le nom de cet appareil. **(2 points)**

Un four à micro ondes.

3.2 - Compléter le tableau ci-dessus en indiquant le nom des différentes parties de cet appareil. **(4 points)**

3.3 - Citer la source d'énergie utilisée par cet appareil. **(2 points)**

L'électricité

3.4 - Nommer l'organe de l'appareil qui produit les micro-ondes. **(2 points)**

Le magnétron

3.5 - Indiquer le rôle des micro-ondes. **(2 points)**

Orienter les molécules d'eau de l'aliment dans le sens du courant électrique.

3.6 - Indiquer le rôle de l'organe n° 4. **(2 points)**

Guider les ondes vers l'enceinte

3.7 - Indiquer le principe d'échauffement des aliments. **(2 points)**

Le changement de sens du champ magnétique entraîne une agitation des molécules d'eau qui, par frottement, s'échauffent entraînant la cuisson de l'aliment...

3.8 - Citer 4 avantages de cet appareil. **(4 points)**

- Rapidité
- Plusieurs modes d'utilisation...
- Respect des règles d'hygiène
- Facilité d'entretien...

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.