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

BP CHARCUTIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Sciences appliquées

Session 2006 • Code sujet : **06-1635** • Durée : **2 heures**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Alimentation et qualité alimentaire** (7 questions) — **Page 3**
2. **Microbiologie et staphylocoques** (13 questions) — **Page 9**
3. **Équipements de cuisson et brûlure** (5 questions) — **Page 14**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 17**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U22 - Sciences appliqués/2006/BP Charcutier - U22 - Sciences appliqués - Session 2006 - 1-Sujet.pdf

1. Alimentation et qualité alimentaire

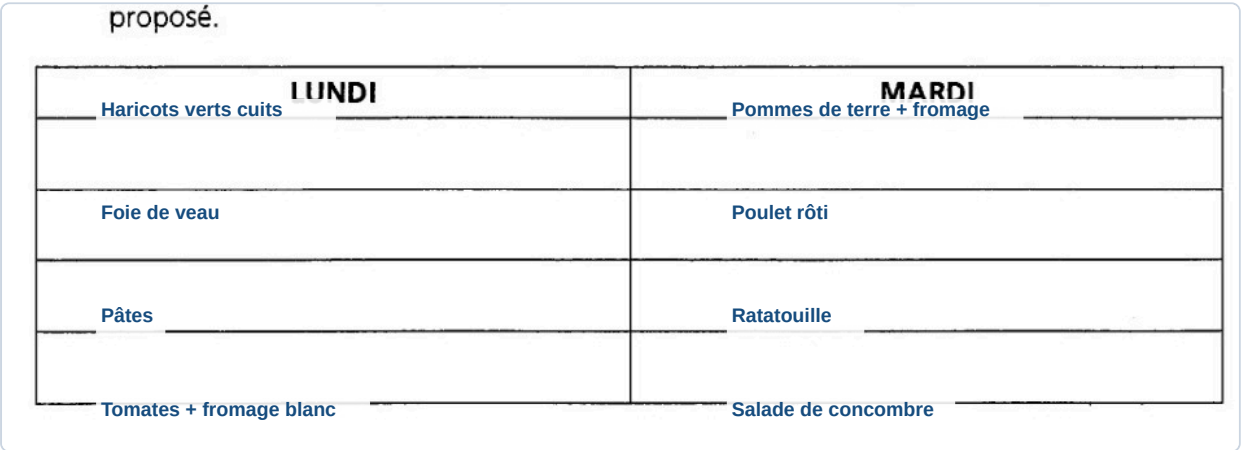
Un charcutier-traiteur prépare les repas du midi d'une collectivité d'enfants et suit un plan alimentaire sur quinze jours. Les questions portent sur les groupes et constituants alimentaires, leurs transformations, la qualité organoleptique, les signes de valorisation et les services de contrôle.

Question 1.1. Proposer des menus pour les repas du lundi et du mardi en respectant les catégories alimentaires indiquées dans le plan alimentaire.

Les menus suivent les catégories du tableau dans l'ordre : entrée, plat principal, accompagnement et dessert. Le lundi, l'entrée est composée de légumes cuits, le plat d'un abat et l'accompagnement de céréales. Le mardi, l'entrée associe féculent et produit laitier, le plat est une volaille et l'accompagnement des légumes cuits. Les propositions de dessert reprennent les catégories indiquées au sujet.

Jour	Entrée	Plat principal	Accompagnement	Dessert
Lundi	Haricots verts cuits	Foie de veau	Pâtes	Salade de tomates et fromage blanc
Mardi	Salade de pommes de terre et fromage	Poulet rôti	Ratatouille	Salade de concombre

Menus complétés



✓ RÉPONSE À RETENIR

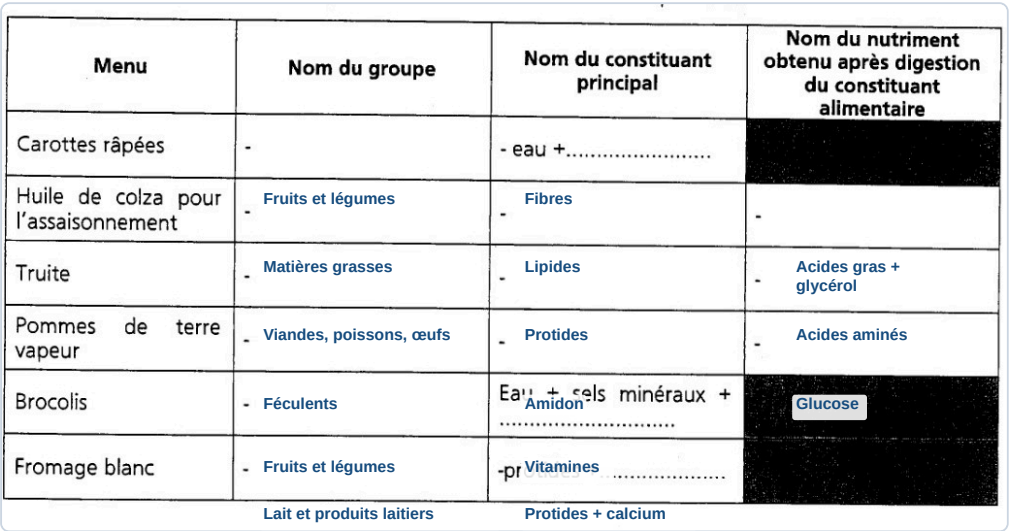
Lundi : haricots verts, foie de veau, pâtes, salade de tomates et fromage blanc. Mardi : salade de pommes de terre et fromage, poulet rôti, ratatouille, salade de concombre.

Question 1.2. Pour les aliments du menu présenté dans le tableau, indiquer le groupe alimentaire, le constituant alimentaire principal autre que celui déjà proposé, ainsi que le nutriment obtenu après digestion lorsque la colonne le demande.

Le groupe est celui auquel appartient l'aliment. Pour les cases déjà amorcées, on complète le constituant principal : les carottes apportent notamment des fibres et les brocolis des vitamines. Les nutriments demandés correspondent aux produits de digestion des constituants concernés. Les cases noircies sur le document ne sont pas à compléter.

Aliment	Groupe	Constituant principal	Nutriment après digestion
Carottes râpées	Fruits et légumes	Eau et fibres (cellulose)	Non demandé
Huile de colza	Matières grasses	Lipides	Acides gras et glycérol
Truite	Viandes, poissons, œufs	Protides	Acides aminés
Pommes de terre vapeur	Féculents	Amidon	Glucose
Brocolis	Fruits et légumes	Eau, sels minéraux et vitamines	Non demandé
Fromage blanc	Lait et produits laitiers	Protides et calcium	Non demandé

Groupes et constituants des aliments



✓ RÉPONSE À RETENIR

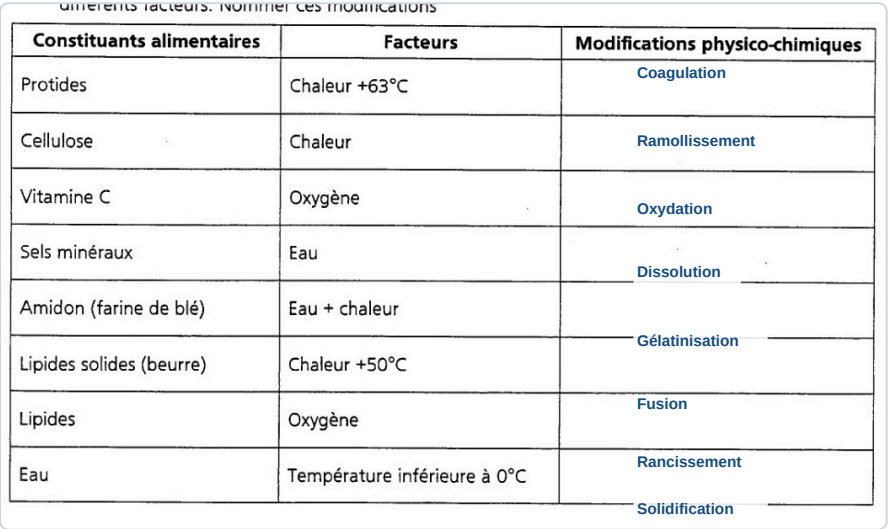
Huile : acides gras et glycérol. Truite : acides aminés. Pommes de terre : glucose. Les autres cases sont complétées dans le tableau.

Question 1.3. Pour chaque constituant alimentaire du tableau, nommer la modification physico-chimique provoquée par le facteur indiqué.

La chaleur transforme les protides, assouplit la cellulose et fait fondre les lipides solides. Avec l'eau et la chaleur, l'amidon gonfle et forme un gel. L'eau dissout les sels minéraux, tandis que l'oxygène oxyde la vitamine C et provoque le rancissement des lipides. En dessous de 0 °C, l'eau se solidifie.

Constituant et facteur	Modification physico-chimique
Protides, chaleur à 63 °C	Coagulation
Cellulose, chaleur	Ramollissement
Vitamine C, oxygène	Oxydation
Sels minéraux, eau	Dissolution
Amidon, eau et chaleur	Gélatinisation
Lipides solides, chaleur à 50 °C	Fusion
Lipides, oxygène	Rancissement
Eau, température inférieure à 0 °C	Solidification (congélation)

Modifications physico-chimiques



différents facteurs. Nommer ces modifications

Constituants alimentaires	Facteurs	Modifications physico-chimiques
Protides	Chaleur +63°C	Coagulation
Cellulose	Chaleur	Ramollissement
Vitamine C	Oxygène	Oxydation
Sels minéraux	Eau	Dissolution
Amidon (farine de blé)	Eau + chaleur	Gélatinisation
Lipides solides (beurre)	Chaleur +50°C	Fusion
Lipides	Oxygène	Rancissement
Eau	Température inférieure à 0°C	Solidification

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coagulation, ramollissement, oxydation, dissolution, gélatinisation, fusion, rancissement et solidification.

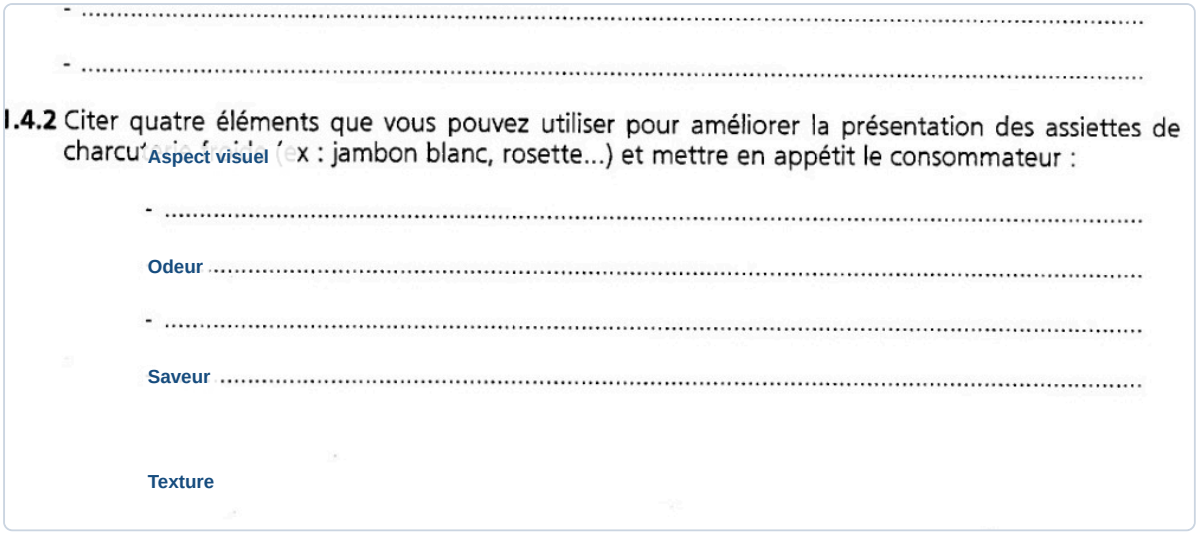
Qualité organoleptique

Question 1.4.1. Citer quatre composants de la qualité organoleptique.

La qualité organoleptique rassemble les caractéristiques d'un aliment perçues par les sens. Les quatre composants attendus décrivent l'apparence, les sensations olfactives et gustatives ainsi que la consistance ressentie lors de la dégustation. On peut donc citer :

- l'aspect visuel ;
- l'odeur ;
- la saveur ;
- la texture, ou consistance.

Critères organoleptiques



✓ RÉPONSE À RETENIR

Aspect, odeur, saveur et texture.

Présentation des assiettes

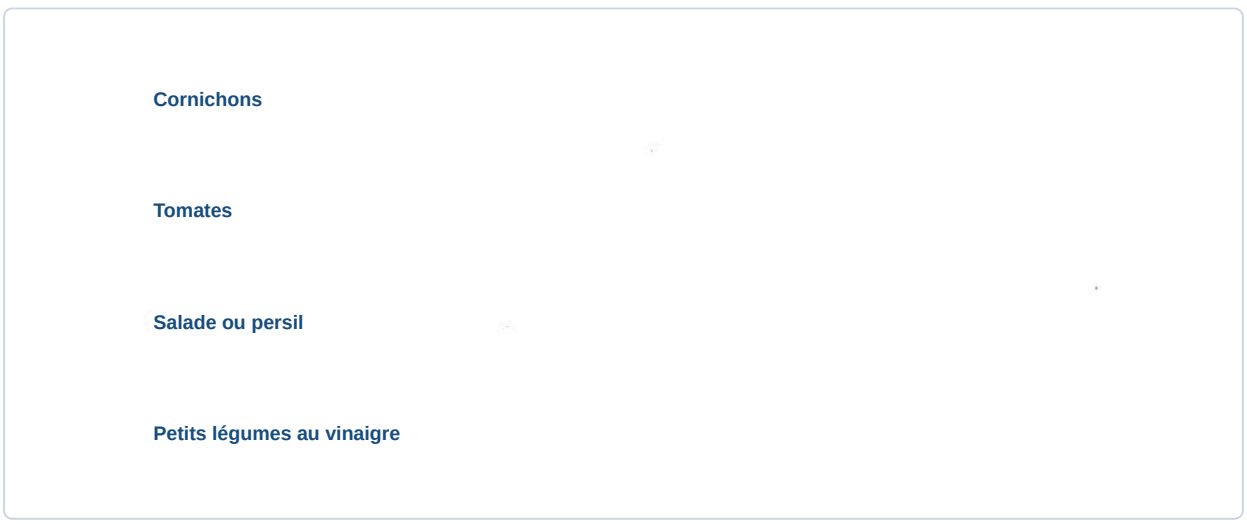
Question 1.4.2. Citer quatre éléments permettant d'améliorer la présentation d'assiettes de charcuterie froide, comme le jambon blanc ou la rosette, et de mettre le consommateur en appétit.

On peut améliorer la présentation en ajoutant des garnitures comestibles qui apportent couleur, fraîcheur et contraste sans cacher la charcuterie. Quatre éléments adaptés sont :

- des cornichons ;
- des tomates ;
- des feuilles de salade ou de persil ;
- des petits légumes au vinaigre.

On les dispose proprement autour des tranches, avec un dressage équilibré et une assiette nette.

Éléments de présentation



✓ RÉPONSE À RETENIR

Cornichons, tomates, salade ou persil, petits légumes au vinaigre.

Question 1.5. Pour chacun des signes de valorisation représentés, indiquer son nom entier et les garanties qu'il assure.

Les quatre signes figurant au tableau sont le Label Rouge, le logo AB, l'AOP et l'IGP. Ils garantissent des caractéristiques différentes : qualité supérieure, mode de production biologique ou lien avec une origine géographique. Pour l'AOP, toutes les étapes de production, de transformation et d'élaboration ont lieu dans l'aire définie. Pour l'IGP, au moins une étape y est réalisée et la qualité ou la réputation est liée à cette origine.

Signe	Nom entier	Garanties assurées
Label Rouge	Label Rouge	Qualité supérieure définie par un cahier des charges et contrôlée.
AB	Agriculture biologique	Respect du mode de production biologique et de son cahier des charges.
Logo européen AOP	Appellation d'origine protégée	Toutes les étapes ont lieu dans l'aire géographique définie, selon un savoir-faire reconnu.
Logo européen IGP	Indication géographique protégée	Au moins une étape de production a lieu dans la zone ; la qualité ou la réputation est liée à l'origine.

Signes de valorisation complétés

Signe de valorisation	Nom du signe en entier	Garanties assurées
	Label Rouge	Qualité supérieure, contrôlée
	Agriculture biologique	Mode de production biologique
	Appellation d'origine protégée (AO	Toutes les étapes dans l'aire d'origine
	Indication géographique protégée (	Au moins une étape dans la zone

✓ RÉPONSE À RETENIR

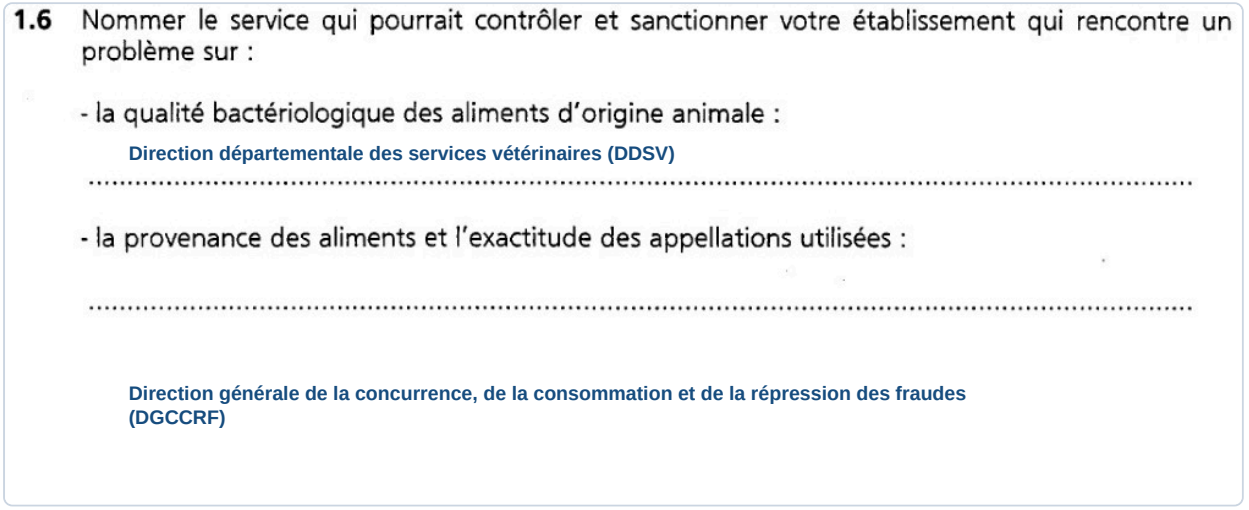
Label Rouge : qualité supérieure. AB : production biologique. AOP : toutes les étapes dans l'aire d'origine. IGP : lien géographique et au moins une étape dans la zone.

Question 1.6. Nommer le service qui pourrait contrôler et sanctionner l'établissement en cas de problème concernant la qualité bactériologique des aliments d'origine animale, puis celui qui pourrait intervenir sur la provenance des aliments et l'exactitude des appellations utilisées.

Le service compétent dépend du contrôle demandé. Pour la qualité bactériologique des aliments d'origine animale, il s'agit des services vétérinaires départementaux. Pour vérifier la provenance des aliments et l'exactitude des appellations, le contrôle relève de la répression des fraudes. Les dénominations administratives attendues pour cette épreuve de 2006 sont :

- qualité bactériologique : Direction départementale des services vétérinaires (DDSV) ;
- provenance et appellations : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Services de contrôle


1.6 Nommer le service qui pourrait contrôler et sanctionner votre établissement qui rencontre un problème sur :

- la qualité bactériologique des aliments d'origine animale :

Direction départementale des services vétérinaires (DDSV)

- la provenance des aliments et l'exactitude des appellations utilisées :

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

✓ RÉPONSE À RETENIR

Qualité bactériologique : DDSV. Provenance et appellations : DGCCRF.

2. Microbiologie et staphylocoques

Le sujet fournit un compte rendu d'analyse microbiologique d'un échantillon de lard cuit prélevé en zone chaude, avec des résultats interprétés selon un plan à trois classes. Les questions portent sur l'interprétation de l'analyse, les staphylocoques dorés et les mesures de prévention contre la contamination des aliments.

Question 2.1. Donner la signification des nombres inscrits dans la colonne « critère m » du compte rendu d'analyse microbiologique.

Dans le plan à trois classes, **m** est la limite microbiologique qui sépare les résultats satisfaisants des résultats acceptables. Pour les dénombrements, un résultat inférieur ou égal à m est satisfaisant. Entre m et la limite supérieure M, il est acceptable; au-delà de M, il est non satisfaisant. Les valeurs du compte rendu sont des seuils par gramme, sauf pour les salmonelles, dont le critère est l'absence dans 25 g.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La colonne « critère m » donne les seuils microbiologiques de référence pour chaque recherche, par gramme ou dans 25 g.

Question 2.2. Donner la signification des nombres inscrits dans la colonne « résultat » du compte rendu d'analyse microbiologique.

La colonne « résultat » indique la quantité de micro-organismes mesurée dans l'échantillon pour chaque recherche. Les dénombrements sont rapportés au gramme, comme le précisent les lignes concernées; celui des salmonelles est exprimé dans 25 g. Le signe « < » signifie que le résultat est inférieur au nombre indiqué, sans prouver une absence totale. Il faut comparer chaque résultat à son critère pour établir sa classe.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les résultats sont les quantités mesurées, exprimées par gramme ou, pour les salmonelles, dans 25 g.

Question 2.3. Indiquer la quantité de salmonelles retrouvée dans l'aliment, d'après le compte rendu d'analyse.

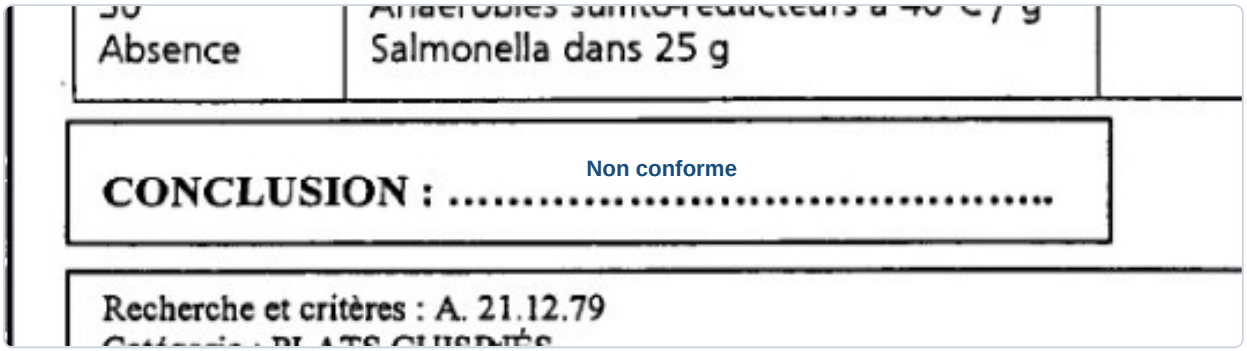
À la ligne « Salmonella dans 25 g », le résultat indiqué est **20**. Il correspond à la quantité retrouvée dans la portion de 25 g analysée. Le critère inscrit dans le compte rendu est « Absence » : la présence de salmonelles, quelle que soit la quantité détectée, ne respecte donc pas ce critère.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le compte rendu indique 20 salmonelles dans les 25 g de lard cuit analysés.

Question 2.4. **Compléter la case correspondant à la conclusion de l'analyse microbiologique.**

La conclusion doit signaler que l'échantillon ne satisfait pas aux critères microbiologiques. Le compte rendu impose l'absence de salmonelles dans 25 g, tandis que le résultat en indique 20. Inscrire « Non conforme » dans la case « CONCLUSION ». La conclusion porte sur l'échantillon analysé; elle ne permet pas, à elle seule, de préciser l'origine de la contamination.

Conclusion du compte rendu complétée



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Conclusion à inscrire : analyse non conforme en raison de salmonelles détectées dans l'échantillon.

Question 2.5. **Justifier la conclusion de l'analyse à partir des résultats et des critères indiqués.**

Le critère donné pour *Salmonella* est l'absence dans 25 g, mais le résultat en signale 20 dans cette même quantité. Le critère est donc dépassé et l'échantillon est non conforme. Les autres recherches sont sous leurs seuils m, mais cela ne compense pas la présence de salmonelles : un seul critère microbiologique non respecté suffit à justifier cette conclusion.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

La présence de 20 salmonelles dépasse le critère d'absence dans 25 g : l'échantillon est non conforme.

Question 2.6. **Indiquer deux raisons qui ont pu conduire au résultat de l'analyse.**

Deux causes plausibles sont une contamination de la matière première avant sa réception et une contamination croisée pendant la préparation, par les mains, le matériel ou des surfaces souillés. Une cuisson insuffisante ou une recontamination après cuisson peut également expliquer la présence de salmonelles. Ces possibilités sont des causes générales à rechercher; le résultat d'analyse, à lui seul, ne permet pas d'identifier laquelle s'est produite dans cet établissement.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Causes possibles : matière première contaminée et contamination croisée ou recontamination après cuisson.

Question 2.7. Définir les termes « aérobie », « mésophile » et « thermophile ».

Terme	Définition
Aérobie	Se développe en présence d'oxygène.
Mésophile	Se développe à température modérée.
Thermophile	Se développe à température élevée.

Ces adjectifs décrivent soit le rapport d'un micro-organisme à l'oxygène, soit sa préférence de température. Ils ne désignent pas à eux seuls une espèce particulière. La flore totale aérobie mésophile du compte rendu regroupe ainsi des micro-organismes qui se développent en présence d'oxygène et à des températures modérées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aérobie : avec oxygène. Mésophile : température modérée. Thermophile : température élevée.

Question 2.8. Nommer la catégorie de micro-organisme, en précisant le groupe et l'espèce, à laquelle appartiennent les staphylocoques.

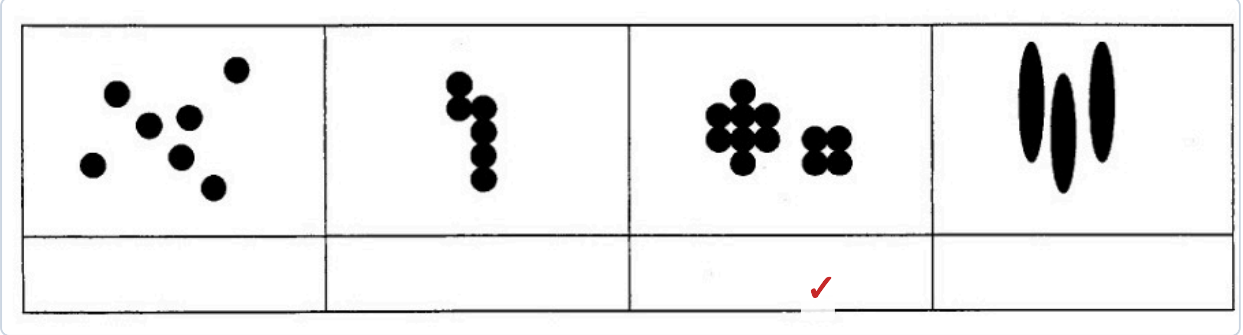
Les staphylocoques sont des **bactéries** du groupe des cocci, c'est-à-dire des bactéries de forme sphérique. Elles peuvent se regrouper en amas évoquant une grappe. L'espèce appelée staphylocoque doré est *Staphylococcus aureus*. Il faut donc indiquer le groupe bactérien et le nom de l'espèce, plutôt que de donner seulement la forme ou le nom courant.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Groupe : bactéries cocci. Espèce du staphylocoque doré : *Staphylococcus aureus*.

Question 2.9. Cocher le schéma correspondant aux staphylocoques.

Le schéma à cocher est le **troisième**, en comptant de gauche à droite. Il montre des bactéries sphériques regroupées en amas, disposition caractéristique des staphylocoques. Le premier représente des cocci isolés, le deuxième des cocci en chaîne et le dernier des formes allongées. La coche est placée sous le troisième dessin, dans la case correspondante.

Schéma des staphylocoques coché



✓ RÉPONSE À RETENIR

Cocher le troisième schéma : des cocci regroupés en amas.

Question 2.10. Citer deux origines ou lieux de vie des staphylocoques dorés chez l'être humain.

Chez l'être humain, les staphylocoques dorés peuvent être présents sur la peau et dans les fosses nasales. Ces zones constituent des réservoirs possibles, y compris chez une personne qui ne présente pas de symptômes. Lors des manipulations, la bactérie peut être transférée aux aliments par les mains ou par contact avec une sécrétion ou une lésion contaminée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Deux lieux de vie : la peau et les fosses nasales.

Question 2.11. Proposer deux mesures préventives à prendre pendant le travail pour éviter de contaminer les aliments avec des staphylocoques.

Pour éviter le transfert de staphylocoques aux aliments, appliquer notamment ces deux mesures d'hygiène pendant le travail :

- Se laver soigneusement les mains avant toute manipulation et après toute contamination.
- Protéger une plaie avec un pansement étanche, recouvert d'un gant adapté.

En cas de lésion infectée, prévenir le responsable et ne pas manipuler directement les aliments.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Se laver soigneusement les mains; couvrir les plaies d'un pansement étanche et d'un gant.

Question 2.12. Indiquer la température qui arrêtera la multiplication des staphylocoques dorés.

Le froid de conservation empêche la multiplication des staphylocoques dorés lorsqu'il est maintenu à la température recommandée pour les denrées réfrigérées. Conserver les aliments à **4 °C ou moins** et limiter leur exposition à température ambiante. Le froid freine la croissance microbienne, mais ne détruit pas nécessairement les bactéries ni une toxine qui aurait déjà été produite.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Maintenir les aliments à 4 °C ou moins pour empêcher leur multiplication.

Question 2.13. Donner le nom de la personne contaminée par un staphylocoque doré qui ne présente aucun signe de la maladie.

Une personne contaminée qui ne présente aucun signe de maladie est appelée un **porteur sain**. Elle peut héberger le staphylocoque doré sans symptômes et le transmettre, notamment par les mains ou les sécrétions nasales. Cette absence de symptômes ne dispense pas d'appliquer strictement les règles d'hygiène lors de la manipulation des aliments.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cette personne est un porteur sain.

3. Équipements de cuisson et brûlure

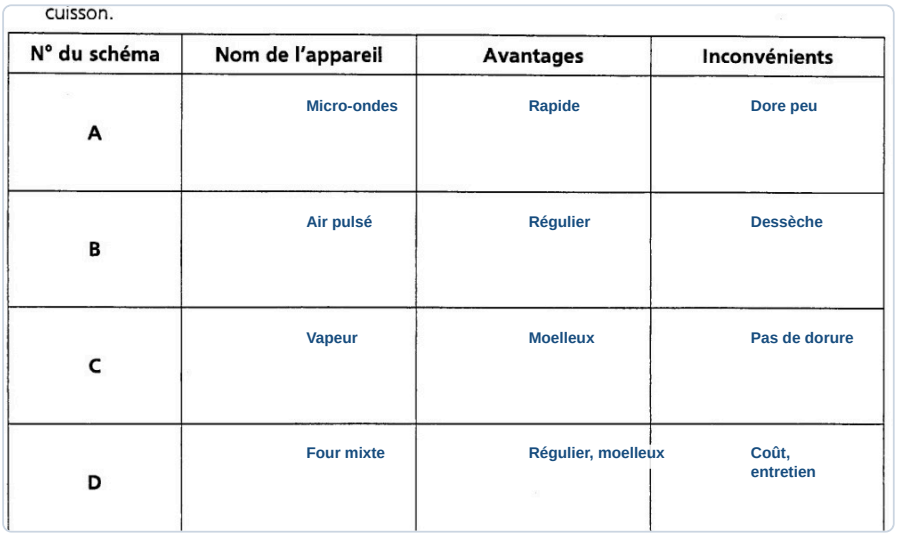
La situation professionnelle porte sur la cuisson d'un rôti de porc à l'aide de quatre appareils représentés par des schémas, puis sur une recette utilisant plusieurs modes de cuisson. Le candidat doit comparer les appareils, justifier un choix, expliquer le vocabulaire de la recette et indiquer les actions à entreprendre après une brûlure de l'avant-bras.

Question 3.1. Pour chacun des appareils repérés A à D sur les schémas, indiquer son nom, ses avantages et ses inconvénients pour la cuisson d'un rôti de porc.

Les schémas distinguent le micro-ondes, le four à air pulsé, le four à vapeur et le four mixte. Pour un rôti, on recherche une cuisson régulière, une viande moelleuse et une coloration appétissante. Chaque appareil présente donc un intérêt différent : la vapeur préserve le moelleux, tandis que l'air chaud favorise le brunissement. Le tableau compare leurs effets pour cette cuisson.

Schéma	Appareil	Avantages	Inconvénients
A	Four à micro-ondes	Cuisson rapide	Dore peu, cuisson parfois inégale
B	Four à air pulsé	Cuisson régulière, plusieurs niveaux	Risque de dessécher la viande
C	Four à vapeur	Préserve le moelleux	Ne dore pas le rôti
D	Four mixte	Cuisson régulière et moelleuse, coloration possible	Coûteux, entretien nécessaire

Tableau comparatif complété


cuisson.

N° du schéma	Nom de l'appareil	Avantages	Inconvénients
A	Micro-ondes	Rapide	Dore peu
B	Air pulsé	Régulier	Dessèche
C	Vapeur	Moelleux	Pas de dorure
D	Four mixte	Régulier, moelleux	Coût, entretien

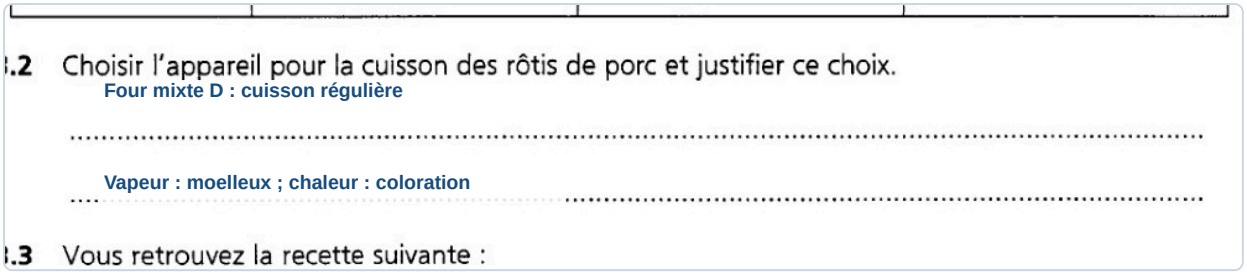
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

A : micro-ondes ; B : air pulsé ; C : vapeur ; D : four mixte.

Question 3.2. Choisir l'appareil pour la cuisson des rôtis de porc et justifier ce choix.

Le four mixte, appareil D, est le plus adapté à la cuisson des rôtis. La chaleur pulsée circule dans l'enceinte et permet de cuire plusieurs pièces sur différents niveaux de façon régulière. L'apport de vapeur limite le dessèchement et aide à conserver le moelleux. La chaleur sèche permet la coloration recherchée. Cette combinaison correspond aux besoins d'un rôti de porc et au mode de cuisson prévu dans la recette.

Choix de l'appareil



✓ RÉPONSE À RETENIR

Choisir le four mixte D : cuisson régulière, rôti moelleux et coloration possible.

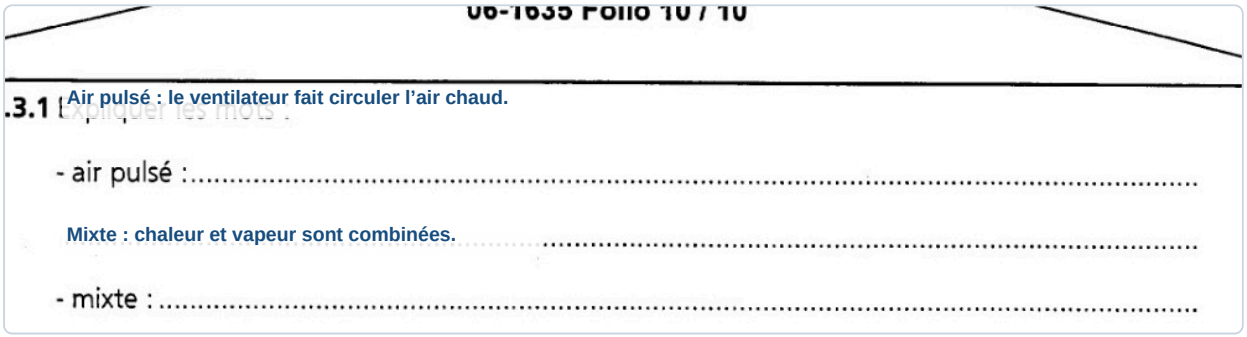
Vocabulaire de cuisson

Question 3.3.1. Expliquer les termes « air pulsé » et « mixte » employés dans la recette de rôti de porc.

Air pulsé : un ventilateur met l'air chaud en circulation dans le four. La chaleur se répartit ainsi plus uniformément autour des aliments, ce qui favorise une cuisson régulière sur plusieurs niveaux.

Mixte : le four combine chaleur et vapeur pendant la cuisson. La chaleur permet de cuire et de colorer le rôti, tandis que la vapeur limite son dessèchement et contribue à garder une viande moelleuse.

Définitions complétées



✓ RÉPONSE À RETENIR

Air pulsé : air chaud brassé par un ventilateur. Mixte : chaleur et vapeur combinées.

Appareil de cuisson

Question 3.3.2. Nommer l'appareil pour lequel la recette de rôti de porc a été prévue.

La recette commence par un préchauffage à 220 °C en air pulsé, puis prévoit une cuisson à 175 °C en fonction « mixte ». Cette seconde phase associe chaleur et vapeur, caractéristique d'un four mixte. Parmi les appareils représentés, c'est l'appareil D. La cuisson sur grilles, avec le bac de légumes placé en dessous, permet de recueillir les jus tout en laissant circuler la chaleur autour des rôtis.

Appareil de la recette

.3.2 Four mixte, appareil D ur laquelle cette recette a été prévue.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Four mixte, appareil D.

Question 3.4. En défournant, votre collègue se brûle l'avant-bras. Indiquer les différentes actions que vous allez entreprendre.

Mettre la personne à l'écart de la chaleur et refroidir immédiatement l'avant-bras sous l'eau courante tempérée pendant 20 minutes. Retirer bagues, montre et vêtements proches s'ils se détachent sans effort. Ne pas utiliser de glace, crème ou pommade, et ne pas percer les cloques.

1. Alerter le responsable ou le sauveteur secouriste du travail.
2. Protéger la brûlure avec une compresse ou un pansement propre non adhérent.
3. Appeler les secours si la brûlure est étendue, profonde, très douloureuse ou si l'état de la victime l'exige.

Conduite à tenir en cas de brûlure

.4 En défournant, votre collègue se brûle l'avant-bras. Indiquer les différentes actions que vous
1. Éloigner de la chaleur, refroidir 20 min sous l'eau.
2. Retirer bijoux et vêtements non collés.
3. Protéger sans crème, ne pas percer les cloques.
4. Alerter le responsable, appeler les secours si nécessaire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Éloigner du danger, refroidir 20 minutes sous l'eau tempérée, protéger sans produit et alerter le responsable ou les secours selon la gravité.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de Sciences appliquées du B.P. Charcutier Traiteur, session 2006, code sujet 06-1635, durée de 2 heures. Aucun coefficient ni barème de points n'est indiqué. Le sujet traite de l'alimentation en collectivité, de l'analyse microbiologique d'un lard cuit et des équipements de cuisson d'un rôti de porc. Il évalue aussi la prévention des contaminations et la conduite à tenir face à une brûlure.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un plan alimentaire répartit les groupes d'aliments entre entrée, plat principal, accompagnement et dessert.
- Le plan microbiologique à trois classes s'interprète en comparant chaque résultat aux critères et seuils correspondants.
- Les staphylocoques se présentent en amas et peuvent contaminer les aliments lors des manipulations.
- L'air pulsé fait circuler l'air chauffé dans l'enceinte, tandis que le mode mixte associe chaleur et humidité.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les catégories alimentaires indiquées pour chaque jour avant de composer les menus.
- Comparer les résultats aux critères correspondants avant de formuler la conclusion de l'analyse.
- S'appuyer sur les schémas et leurs légendes pour identifier les appareils de cuisson.
- Présenter les gestes à entreprendre face à une brûlure dans un ordre clair et adapté.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment interpréter les résultats d'une analyse selon un plan à trois classes ?

Repérez les critères m et les seuils du tableau, puis comparez chaque résultat au critère correspondant. Examinez aussi le classement fourni et vérifiez si un résultat, notamment l'absence exigée d'un germe, est conforme.

Q : Quelle différence faut-il retenir entre air pulsé et cuisson en mode mixte ?

En air pulsé, un ventilateur fait circuler l'air chauffé dans l'enceinte. Le mode mixte combine généralement la chaleur sèche et un apport d'humidité, ce qui modifie les conditions de cuisson.

Q : Le sujet indique-t-il un barème ou une répartition du temps par partie ?

Les pages fournies indiquent une durée totale de 2 heures, mais ne donnent ni coefficient ni répartition des points ou du temps entre les parties. Organisez votre travail selon les questions et gardez du temps pour relire.

Q : Quels éléments faut-il faire apparaître dans une réponse sur les appareils de cuisson ?

Associez chaque nom à l'appareil correspondant sur les schémas, puis reliez ses avantages et inconvénients à la cuisson du rôti. Justifiez le choix en tenant compte du mode de chauffe, de la circulation de l'air et de l'humidité.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U22 - Sciences appliqués/2006/BP Charcutier - U22 - Sciences appliqués - Session 2006 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Charcutier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.