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 : **Sciences appliquées** ..... Durée : **2 heures**.....

Centre d'écrit ..... Session : **2006**.....

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 : **Sciences appliquées**

Session : **2006**	N° de sujet **06-1635**	Folio **1 / 10**

PREMIÈRE PARTIE : Alimentation

Vous travaillez chez un charcutier traiteur qui confectionne les différents repas du midi pour une collectivité d'enfants en école primaire. Ce traiteur suit un plan alimentaire sur quinze jours dont voici un extrait :

	LUNDI	MARDI
Entrée	Cuidités	Féculents + produits laitiers
Plat principal	Abat	Volaille
Accompagnement	Féculents : céréales	Cuidités
Dessert	Crudités + produits laitiers	Crudités

1.1 Proposer des menus pour le repas du lundi et du mardi en respectant le plan alimentaire proposé.

LUNDI	MARDI

1.2 Préciser pour le menu suivant les noms du groupe d'aliment, du constituant alimentaire principal autre que celui proposé et le nom du nutriment correspondant.

Menu	Nom du groupe	Nom du constituant principal	Nom du nutriment obtenu après digestion du constituant alimentaire
Carottes râpées	-	- eau +.....	
Huile de colza pour l'assaisonnement	-	-	-
Truite	-	-	-
Pommes de terre vapeur	-	-	-
Brocolis	-	Eau + sels minéraux + ...	
Fromage blanc	-	-protides +.....	

1.3 Les constituants alimentaires subissent des modifications physico-chimiques sous l'influence de différents facteurs. Nommer ces modifications

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

1.4 Votre patron vous demande d'améliorer la qualité organoleptique des différents plats que vous préparez.

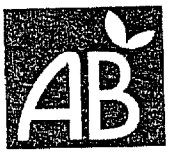
1.4.1 Citer quatre composants de la qualité organoleptique :

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

1.4.2 Citer quatre éléments que vous pouvez utiliser pour améliorer la présentation des assiettes de charcuterie froide (ex : jambon blanc, rosette...) et mettre en appétit le consommateur :

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

1.5 Il existe plusieurs outils ou signes de valorisation de la qualité alimentaire des aliments. Indiquer pour chaque signe représenté son nom entier et les garanties qu'il assure :

Signe de valorisation	Nom du signe en entier	Garanties assurées
		
 A B		
		
		

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 :

.....

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

.....

Ne rien écrire ***dans la partie barrée***

06-1635 Folio 5 / 10

DEUXIÈME PARTIE : Microbiologie

LABO CONSEIL FRANCE

LABORATOIRE D'ANALYSE
ET DE CONSEIL EN HYGIÈNE
AGRO ALIMENTAIRE

Agréé par le Ministère de l'Économie à délivrer des certificats d'analyse et de pureté pour l'exportation pour les contaminants microbiologiques

Votre direction régionale
LABO CONSEIL

Edité le 13/04/2005

Lieu de prélèvement :

Echantillon n° 5501[illegible] (échantillon unitaire) S01592202 / PL

Nature : LARD CUIT (EN DECOUPE)
DLC : 16/04/2005 Code Sanitaire :
Fournisseur :

Conditions de prélèvement

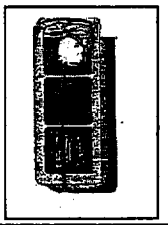
Lieu : ZONE CHAUDE
température : 34.2°C Date de prélèvement : 06/04/2005 Heure : 11 : 15
Date d'analyse : 07/04/2005

Compte rendu d'analyse

CRITÈRES m	RECHERCHES	RÉSULTATS	CLASSEMENTS m	3m	10m	100m	1000m
300 000	Flore totale aérobie mésophile / g	< 1000	x				
1 000	Coliformes totaux / g	< 100	x				
10	Coliformes thermotolérants / g	< 10	x				
100	Staphylococcus aureus / g	< 100	x				
30	Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C / g	< 10	x				
Absence	Salmonella dans 25 g	20				x	

CONCLUSION : .....

Recherche et critères : A. 21.12.79
Catégorie : PLATS CUISINÉS



Signature du responsable :

2. Votre patron a fait procéder à l'analyse micro biologique (page 5 / 10) selon le plan à 3 classes.

Après lecture de l'analyse microbiologique, répondre aux questions suivantes :

2.1 Donner la signification des nombres inscrits dans la colonne « critère m ».

.....

2.2 Donner la signification des nombres notés dans la colonne « résultat ».

.....

2.3 Indiquer la quantité de salmonelles retrouvée dans l'aliment :

.....

2.4 Compléter dans la case correspondante la conclusion de cette analyse :

.....

2.5 Justifier votre réponse :

.....

.....

2.6 Indiquer deux raisons qui ont pu conduire à ce résultat.

-.....

-.....

2.7 Définir les mots suivants :

- aérobie : .....

.....

- mésophile : .....

.....

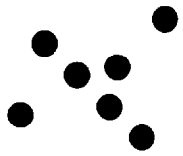
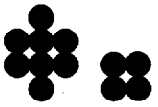
- thermophile : .....

.....

2.8 Nommer la catégorie de micro-organisme (groupe et espèce) à laquelle appartiennent les staphylocoques :

.....

2.9 Cocher le schéma correspondant aux staphylocoques :

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

.....

2.11 Proposer deux mesures préventives que vous devez prendre lors du travail pour éviter de contaminer les aliments avec les staphylocoques.

-.....

-.....

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

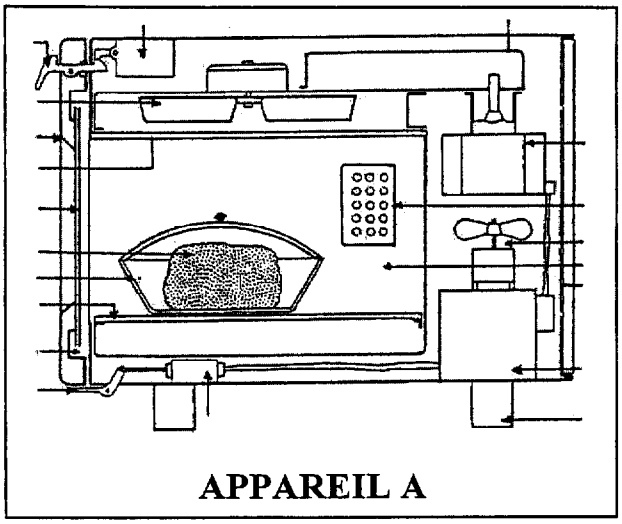
.....

2.13 Quel nom donne-t-on à la personne qui est contaminée par un staphylocoque doré mais qui ne représente pas de signe de la maladie ?

.....

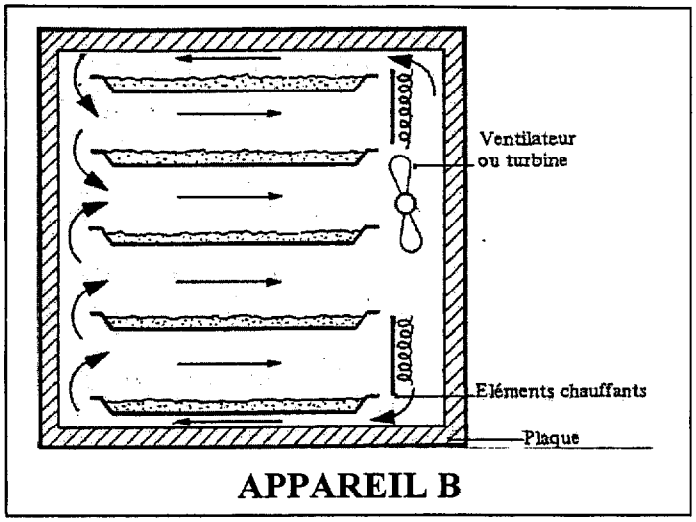
TROISIÈME PARTIE : équipement

3. Vous devez faire cuire un rôti de porc. Vous disposez de quatre appareils de cuisson dans votre cuisine dont voici les schémas.



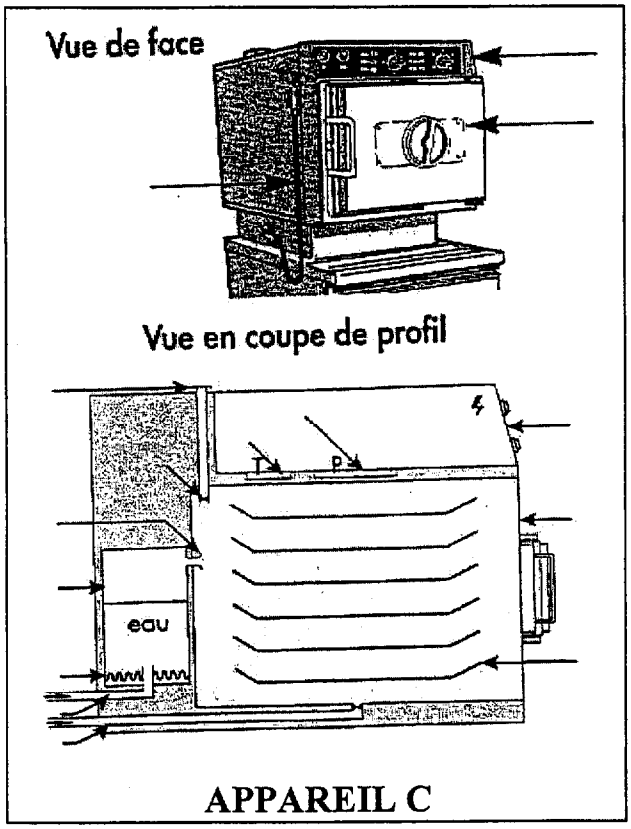
APPAREIL A

Sciences appliquées aux équipements de P. Séverin
Ed. Lanore 1990



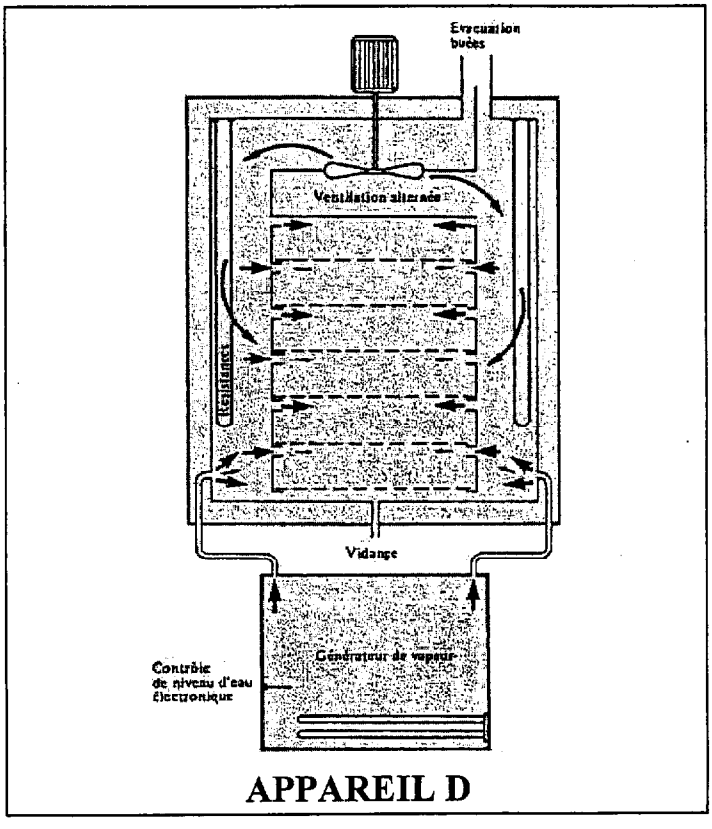
APPAREIL B

Technologie culinaire Editions BPI de Michel Maincent - 1995



APPAREIL C

Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels de Paccord, Blayteron-Bujot
Editions Foucher – Tisset 1998



APPAREIL D

Technologie culinaire – Ed. BPI de Michel Maincent - 1955

3.1 Indiquer dans le tableau le nom de l'appareil, ses avantages et ses inconvénients pour cette cuisson.

N° du schéma	Nom de l'appareil	Avantages	Inconvénients
A			
B			
C			
D			

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

.....

.....

3.3 Vous retrouvez la recette suivante :

Rôti de porc

Assaisonner les rôtis de chaque côté, les mettre sur grilles sans matière grasse, préparer un bac non perforé de 65 de profondeur, le garnir avec une brunoise de carottes, oignon, ail, céleri, thym, laurier. Préchauffer le four à 220°C en air pulsé. Mettre le bac avec les légumes en bas du four, ensuite les grilles avec les rôtis tous les deux niveaux, passer en fonction « mixte » à 175°, programmer 1h à 1h15 mn. Les avantages à cuire sur grilles sont très intéressants.

3.3.1 Expliquer les mots :

- air pulsé :.....

.....

- mixte :.....

.....

3.3.2 Nommer l'appareil pour laquelle cette recette a été prévue.

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.