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 tabl

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante : ..... Code spécialité : .....

Épreuve : **Sciences appliquées** Durée : **2 h 00**

Centre d'écrit ..... Session : **2007**

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 : 2007	N° de sujet **07 - 1619**	Folio **1 / 9**

SUJET

PREMIÈRE PARTIE : alimentation

Vous êtes charcutier traiteur. Vous êtes chargés d'exécuter la préparation du menu ci-dessous :

- Avocat – tomates - crevettes - mayonnaise
- Pavé de saumon grillé aux herbes
- Timbale de riz entourée de petits légumes
- Fromage blanc aux framboises

1. Vous coupez l'avocat trop tôt avant de le consommer. L'avocat noircit.

1-1 Nommer ce phénomène.

.....

1-2 Expliquer ce phénomène.

.....

.....

.....

1-3 Citer 2 mesures limitant ce phénomène.

- .....

- .....

2. Vous préparez la mayonnaise en utilisant de l'huile de colza dont la composition est donnée par l'étiquette ci-dessous

HUILE DE COLZA
Valeur nutritive : 100 % lipides dont :
Acides gras insaturés :
92 % dont 23,2 % d'acide linoléique
10 % d'acide linolénique
Acides gras saturés :
8 %

2-1 Nommer le groupe alimentaire auquel l'huile appartient.

- .....

2-2 Indiquer l'origine de cette huile.

.....

2-3 Nommer l'acide gras qui contribue à faire baisser le taux de mauvais cholestérol sanguin.

- .....

2-4 Indiquer l'usage culinaire de cette huile. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

2-5 La mayonnaise est le résultat d'une modification physico-chimique. Nommer celle-ci.

- .....

2-6 Nommer le composant du jaune d'œuf qui permet d'assurer la stabilité de la mayonnaise.

- .....

3. Le menu proposé au début du sujet est constitué de différents aliments.

3-1 Classer les aliments dans le tableau suivant en fonction du groupe alimentaire auquel ils appartiennent et indiquer le constituant alimentaire principal du groupe.

Groupes alimentaires	Aliments du menu	Constituant alimentaire principal du groupe
Viandes, poissons, œufs		
Céréales, féculents et produits sucrés		
Corps gras – matières grasses		
Produits laitiers		
Fruits et légumes cuits		
Fruits et légumes crus	***Avocat****	

* Nous classons l'avocat dans le groupe des fruits et légumes crus bien que l'avocat soit riche en lipides.

3-2 Préciser si ce menu est équilibré. Justifier votre réponse.

.....

.....

3-3 Compléter le tableau en indiquant le rôle principal des constituants alimentaires dans l'organisme et leur devenir après la digestion.

Constituants alimentaires	Rôle principal dans l'organisme	Devenir après la digestion
Protides	-	-
Glucides	-	-
Lipides	-	- -
Fibres	-	

DEUXIÈME PARTIE : microbiologie et hygiène

1. Avant de confectionner le menu, vous vous êtes lavé les mains.

1-1 Citer le rôle du lavage des mains.

.....

.....

1-2 Énumérer quatre éléments d'un poste réglementaire de lavage des mains.

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

1-3 Le savon qui sert au lavage des mains peut être bactéricide. Définir le terme souligné.

.....

.....

2. Les T.I.A. et leur prévention.

2-1 La mayonnaise peut être contaminée pendant sa préparation par une bactérie présente sur la coquille des œufs.
Nommer cette bactérie.

.....

2-2 Si un client consomme cette mayonnaise contaminée, il peut contacter une T.I.A.
Donner la signification du sigle T.I.A.

.....

.....

2-3 Citer trois symptômes de cette T.I.A.

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

2-4 Indiquer 2 mesures préventives pour éviter cette T.I.A.

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

2-5 Citer deux autres micro-organismes responsables de T.I.A.

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

3. Après avoir réalisé le menu, vous devez nettoyer le matériel.

3-1 Citer les quatre paramètres du cercle de Sinner qui interviennent dans l'efficacité d'un nettoyage.

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

3-2 Vous devez nettoyer le récipient qui a servi à confectionner la mayonnaise. Nommer le produit que vous allez utiliser.

- .....

3-3 Sur les bouteilles de produit d'entretien que vous utilisez vous remarquez les deux pictogrammes ci-dessous. Compléter le tableau suivant :

Symboles	Nom du symbole	Précautions d'emploi
 **Xi**		-
Xn		-
		-

3-4 Citer deux raisons pour lesquelles il ne faut pas mélanger 2 produits d'entretien.

- .....

- .....

3-5 Citer 2 moyens de contrôle pour savoir si votre nettoyage des surfaces a été correctement réalisé.

- .....

- .....

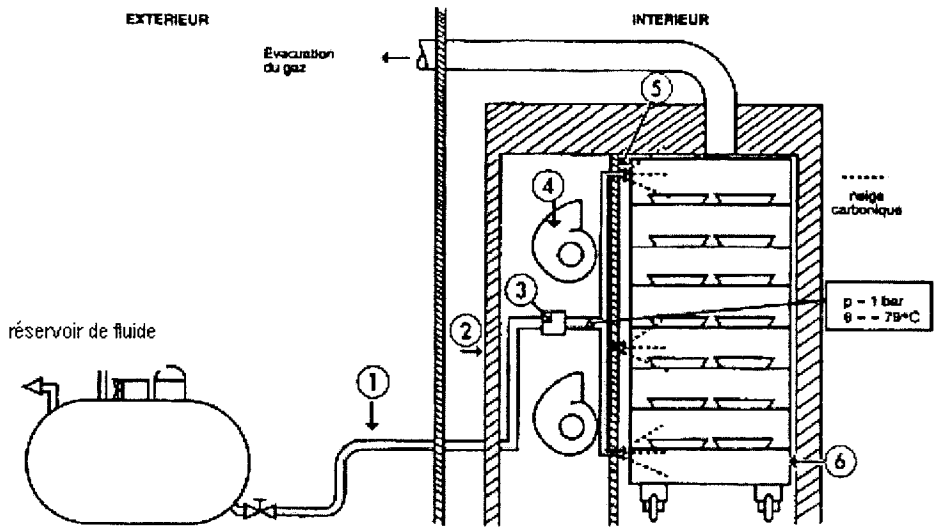
TROISIÈME PARTIE : équipements

1. Pour refroidir les préparations culinaires, vous les placez dans un appareil producteur de froid cryogénique.

1-1 Nommer cet appareil.

- .....

1-2 Le schéma de cet appareil figure ci-dessous :



DOCUMENT DE "ÉQUIPEMENT SCIENCES APPLIQUÉES" BEP CAP ÉDITIONS BPI

Compléter le tableau à l'aide des numéros utilisés dans le schéma :

éléments de l'appareil	numéros
détendeur	
ventilateur	
buse d'injection	
chariot	
tube calorifugé	
enceinte calorifugée	

1-3 Citer 2 fluides cryogéniques.

- .....

- .....

1-4 Nommer le changement d'état qui permet de passer de l'état solide à l'état gazeux.

- .....

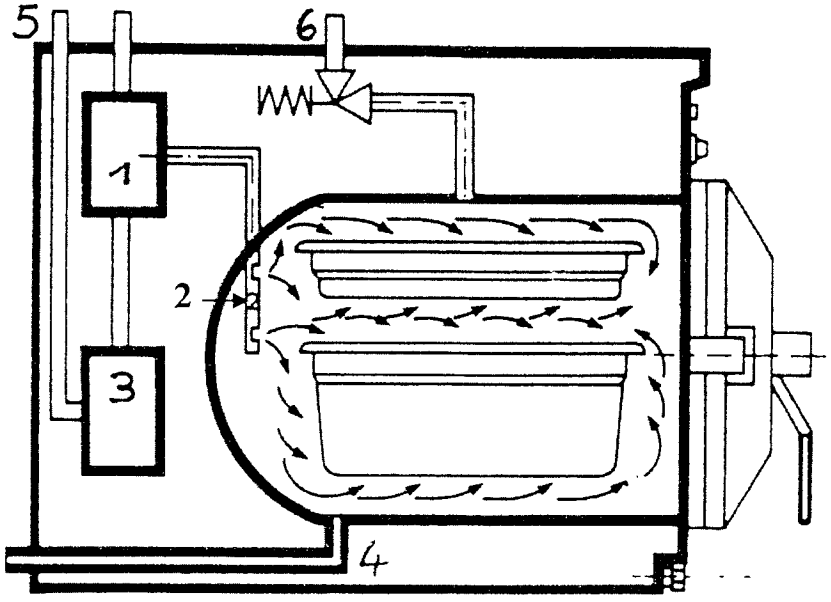
1-5 Justifier l'intérêt du ventilateur.

.....

.....

.....

2. Pour cuire les petits légumes vous utilisez l'appareil ci-dessous :



Source : Document EDF

2-1 Nommer cet appareil.

.....

2-2 Indiquer le nom de chaque élément de cet appareil.

1 = ... 2 = ...

3 = ... 4 = ...

5 = ... 6 = ...

2-3 Préciser le principal risque pour l'utilisateur lors de l'ouverture de cet appareil.

.....

.....

2-4 Citer deux avantages de ce mode de cuisson pour l'aliment.

- .....

- .....

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.