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 : alimentation (17,5 points)

1 – Préparation du menu

1.1 Il s'agit d'un brunissement enzymatique. **(1 point)**

1.2 Sous l'action conjuguée de l'oxygène et des enzymes contenus dans l'avocat, les pigments végétaux noircissent. **(1,5 point)**

1.3 Le citronner, le filmer. **(1 point)**

2– Huile de colza

2.1 L'huile appartient au groupe « corps gras » ou « matières grasses ». **(1 point)**

2.2 Elle est d'origine végétale. **(0,5 point)**

2.3 Il s'agit des acides gras insaturés. **(1 point)**

2.4 Cette huile peut être utilisée seulement pour l'assaisonnement. Elle ne peut être chauffée car elle contient plus de 2% d'acide linolénique. **(2 points)**

2.5 C'est une émulsion stable. **(1 point)**

2.6 Ce sont les lécithines. **(1 point)**

3 – Le menu et ses aliments

3.1 Classer les aliments… **(0,25 point X 14 = 3,5 points)**

Groupes alimentaires	**Aliments du menu**	**Constituant alimentaire principal du groupe**
Viandes, Poissons, œufs	Crevettes – saumon	Protides
Céréales, féculents et produits sucrés	Riz	Glucides complexes (amidon)
Corps gras – matières grasses	Mayonnaise	Lipides
Produits laitiers	Fromage blanc	Calcium, protides
Fruits et légumes cuits	Petits légumes	Fibres
Fruits et légumes crus	Avocat*, tomates, framboises	Eau, vitamines, sels minéraux

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

3.2 Le menu contient un aliment de chaque groupe, il est équilibré. **(2 points)**

3.3 Compléter le tableau **(0,25 point X 8 = 2 points)**

Constituants alimentaires	Rôles	Devenir après la digestion
Protides	plastique	acides aminés
Glucides	énergétique	glucose
Lipides	énergétique	acides gras – glycérol
Fibres	fonctionnel	

CORRIGÉ

DEUXIÈME PARTIE : microbiologie (22,5 points)

1 – **Lavage des mains**

1-1 Éliminer les salissures et le maximum de micro-organismes avant d'effectuer des préparations culinaires. **(1 point)**

1-2 - Lavabo à commande non manuelle de l'eau **(0,5 point X 4 = 2 points)**
- Distributeur de savon liquide
- Distributeur d'essuie-mains à usage unique
- Poubelle avec commande au pied

1-3 Bactéricide : qui tue les bactéries. **(2 points)**

2 – Les T.I.A. et leur prévention

2-1 La Salmonelle **(1 point)**

2-2 Toxi-infection alimentaire **(1 point)**

2-3 Vomissements, fièvre, diarrhées **(0,5 point X 3 = 1,5 point)**

2-4 - Lavage des mains après passage aux toilettes **(1 point X 2 = 2 points)**
- Lavage des mains après manipulation des œufs
- Conservation de la mayonnaise à +3°C
- Vérification de l'état de fraîcheur des œufs...

2-5 - Staphylocoque doré **(1 point X 2 = 2 points)**
- Clostridium perfringens
- Clostridium botulinum
- Bacillus cereus...

3 – **Le cercle de Sinner :**

3-1 1 : action chimique **(0,5 point X 4 = 2 points)**
2 : action mécanique
3 : temps
4 : température

3-2 J'utilise un détergent ou un détergent dégraissant. **(1 point)**

3-3 **(0,5 point X 6 = 3 points)**

Symboles		Nom du symbole	Précautions d'emploi
	**Xi**	Irritant	- Eviter le contact avec la peau et les yeux
	Xn	Nocif	- Ne pas inhaler, ne pas avaler
		Corrosif	- Porter des gants (éviter le contact avec la peau)

3-4 Il ne faut pas mélanger deux produits d'entretien car il peut se former un gaz toxique et irritant. Les deux produits mélangés peuvent aussi devenir inefficaces. **(1 point X 2 = 2 points)**

3-5 Je peux : **(1 point X 2 = 2 points)**
- effectuer un contrôle visuel,
- utiliser des boîtes « contact »,
- utiliser des lames gélosées,
- ou un kit de détection de protéines.

CORRIGÉ

TROISIÈME PARTIE : équipements (20 points)

1 – L'appareil producteur de froid cryogénique.

1-1 Cellule de refroidissement rapide. **(1 point)**

1-2 Compléter le tableau à l'aide des numéros utilisés dans le schéma : **(1 point X 6 = 6 points)**

éléments de l'appareil	numéros
détendeur	3
ventilateur	4
buse d'injection	5
chariot	6
tube calorifugé	1
enceinte calorifugée	2

1-3 - Le dioxyde de carbone liquide (ou neige carbonique) **(1 point)**
- L'azote liquide

1-4 Ce changement d'état s'appelle la sublimation. **(1 point)**

1-5 La cellule possède un ventilateur pour mieux répartir le froid dans l'enceinte et accélérer le refroidissement. **(1 point)**

2 – Pour cuire les petits légumes :

2-1 Le cuiseur-vapeur **(1 point)**

2-2 **(1 point X 6 = 6 points)**

1 = générateur de vapeur
2 = amenée de vapeur
3 = adoucisseur d'eau
4 = écoulement de l'eau de condensation
5 = arrivée d'eau
6 = soupape

2-3 Il y a risque de brûlures. **(1 point)**

2-4 **(1 point X 2 = 2 points)**

- Moins de pertes de masse de l'aliment
- Conservation de la couleur et de la texture,... (plus de moelleux)
- Qualités nutritionnelles des aliments conservées.

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.