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 : **2009**.....

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 : **2009**	N° de sujet **09-1683**	Folio **1 / 8**

PREMIÈRE PARTIE : Alimentation (20 points)

Vous travaillez chez un charcutier traiteur. Votre employeur vous demande de préparer des saucissons briochés.

1. Compléter le tableau suivant en précisant le groupe d'aliments et le constituant principal de chaque ingrédient nécessaire à la fabrication des saucissons briochés.

Ingrédients	Groupe d'aliments	Constituant principal
Farine		
Lait		
Sucre en poudre		
Œufs		
Beurre		
Viande de porc		

CRDP de l'académie de Caen

2. Lors de la cuisson de la brioche dans le four ventilé une réaction caractéristique de coloration se produit.

2.1 Nommer cette réaction.

.....

2.2 Préciser les deux constituants alimentaires qui réagissent lors de cette réaction.

- .....

- .....

3. Indiquer l'action de la chaleur sur les :

- lipides : .....

- protides : .....

- sucres : .....

4. Un client vous passe la commande d'un menu pour un déjeuner.

Saucisson brioché / sauce porto
Rôti de porc Orloff – pommes de terre farcies
Choux chantilly

4.1 Critiquer ce menu en indiquant les groupes alimentaires en excès et les groupes alimentaires manquants.

.....

.....

.....

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen

4.2 En gardant en entrée le saucisson brioché / sauce porto, proposer un menu afin d'atteindre l'équilibre alimentaire.

- entrée : saucisson brioché / sauce porto

5. Lors du repas, le saucisson brioché est présenté chaud à l'assiette.

5.1 Indiquer deux moyens mettant en valeur la qualité organoleptique de ce produit.

.....

.....

5.2 Citer 2 facteurs favorisant la prise alimentaire.

.....

.....

DEUXIÈME PARTIE : Équipements professionnels (20 points)

Pour cuire le saucisson brioché, vous utilisez un four ventilé.

1. Citer le mode de propagation de la chaleur dans ce four.

.....

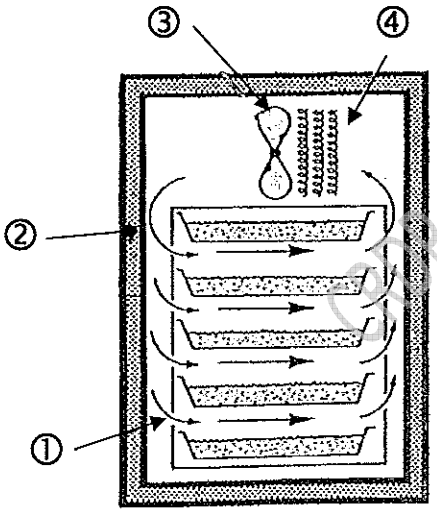
2. Citer les deux autres modes de propagation de la chaleur.

-.....

-.....

3. À l'aide des indications suivantes, annoter le schéma ci-dessus :

Turbine de ventilation, éléments chauffants, enceinte calorifugée, sens de circulation de l'air.



Source « Sciences appliquées » BEP Édition BPI 2002
B. Rougier A. Chrétien

1.....

2.....

3.....

4.....

4. Indiquer le principe de fonctionnement de cet appareil.

.....

.....

.....

.....

5. Enumérer 2 avantages de l'utilisation du four ventilé.

.....

.....

Copie de l'académie de Caen

6. À l'arrière de cet appareil, on peut lire sur la plaque signalétique ces indications.

Indications	Grandeurs physiques	Unités
50 Hz		
380 V		
16,2 kW		

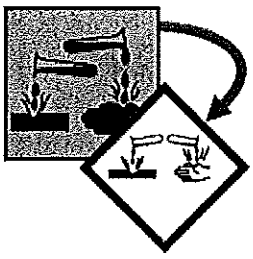
7. Citer 2 règles de sécurités liées à l'utilisation d'une source électrique.

- .....

- .....

8. Pour l'entretien de ce four ventilé, vous utilisez un produit décapant sur lequel vous trouvez ce pictogramme.

8.1 Préciser la signification de ce pictogramme.



source : INRS

.....

8.2 Citer 2 précautions à prendre lors de la manipulation de ce produit.

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen

9. Pour l'entretien des plans de travail, vous utilisez un détergent désinfectant.

9.1 Définir les termes :

- détergent : .....

.....

.....

- désinfectant : .....

.....

.....

9.2 Indiquer un avantage à utiliser un produit détergent – désinfectant unique.

.....

9.3 Citer les quatre critères d'efficacité d'un bon nettoyage.

.....

.....

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen

10. En sortant une plaque de saucissons briochés du four, vous vous brûlez légèrement à la main.

10.1 Indiquer les gestes de secours dans cette situation.

.....

.....

.....

10.2 Proposer un moyen de prévention afin d'éviter ce type d'accident.

.....

.....

TROISIÈME PARTIE : Microbiologie et Hygiène (20 points)

Dans certaines conditions d'utilisation, les produits de nettoyage peuvent être à l'origine d'une toxicité alimentaire.

1. Définir la toxicité alimentaire.

.....

.....

2. Citer 2 erreurs pouvant entraîner cette toxicité.

-.....

-.....

3. Les substances toxiques peuvent avoir une origine intrinsèque ou une origine extrinsèque.

3.1 Préciser l'origine de cette toxicité.

.....

3.2 Justifier votre réponse.

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen

4. Les produits de nettoyage ne sont pas les seules sources de toxicité. Compléter le tableau en citant trois autres sources de toxicité des aliments et proposer pour chacune d'elles une mesure préventive.

Sources de toxicité	Mesure préventive

5. Les aliments peuvent être aussi contaminés par une flore microbienne pathogène.

5.1 Définir le terme « pathogène »

.....

.....

5.2 Citer quatre micro-organismes appartenant à cette flore microbienne pathogène.

.....

.....

.....

.....

5.3 Ces micro-organismes peuvent entraîner deux types d'intoxication alimentaire, les TIAC et les MIA.

5.3.1 Indiquer la signification de ces deux termes.

TIAC : .....

.....

MIA : .....

.....

5.3.2 Indiquer le pouvoir toxique des micro-organismes pour entraîner ces deux types d'intoxication.

TIAC : .....

MIA : .....

CRDP de l'académie de Caen

6. Lors de la fabrication de la pâte à brioche, plus précisément au cours du pétrissage, des réactions biochimiques entraînant la modification de certains constituants alimentaires par des micro-organismes se sont produites.

6.1 Nommer ce type de réactions biochimiques.

.....

6.2 Préciser celles qui se produisent lors de la fabrication de la pâte.

.....

.....

6.3 Indiquer quatre facteurs indispensables à la réalisation de ce type de réactions biochimiques.

.....

.....

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen

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.