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

CORRIGÉ

PREMIÈRE PARTIE : alimentation (20 points)

1. 3 points (0,25 pt x 12)

Ingrédients	Groupe d'aliments	Constituant principal
Farine	*Céréales - féculents*	*Glucides (amidon)*
Lait	*Produits laitiers*	*Protides - calcium*
Sucre en poudre	*Produits sucrés*	*Glucides*
Œufs	*Viande, œuf, poisson*	*Protides*
Beurre	*Matières grasses*	*Lipides*
Viande de porc	*Viande, œuf, poisson*	*Protides*

2.1 1,5 point
La réaction de Maillard

2.2 2 points (2 x 1 pt)
Les protides
Les glucides

3. 3 points
Les lipides : fusion
Les protides : coagulation
Les sucres : caramélisation

4.1 2,5 points (5 x 0,5 pt)
Groupes en excés : - Viande, œuf, poisson
- Matières grasses
- Féculents

Groupes manquants : - Fruits et légumes crus et cuits
- Produits laitiers

4.2 2 point (4 x 0,5 pt)
A l'appréciation du correcteur :
- Volaille ou poisson
- Fruits ou légumes crus
- Fruits ou légumes cuits
- Produit laitier

CRDP de l'académie de Caen

CORRIGÉ

5.1 3 points (2 x 1,5 pt)
- température du produit
- présentation, décor de l'assiette
- cuisson, dorure de la brioche...

5.2 3 points (2 x 1,5 pt)
- facteurs physiologiques : faim, besoin de manger...
- facteurs psychosensoriels : envie de manger, plaisir...
- facteurs socioculturels : habitudes, éducation, religion...

DEUXIÈME PARTIE : (20 points)

1. 1 point
Par convection

2. 1 point (2 x 0,5 pt)
Par rayonnement
Par conduction

3. 2 points (4 x 0,5 pt)
1. Sens de circulation de l'air
2. Enceinte calorifugé
3. Turbine de ventilation
4. Éléments chauffants

4. 1,5 point
L'air est brassé mécaniquement grâce à la turbine de ventilation.

5. 2 points (2 x 1 pt)
- Meilleure répartition de la chaleur
- Possibilité de plusieurs cuissons en même temps
- Gain de temps.

6. 3 points (6 x 0,5 pt)

Indications	Grandeurs physiques	Unités
50 Hz	**Fréquence**	**Hertz**
380 V	**Tension**	**Volts**
16,2 kW	**Puissance**	**kilowatts**

CRDP de l'académie de Caen

CORRIGÉ

7. **2 points (2 x 1 pt)**
- Mise à la terre de l'appareil
- Disjoncteur différentiel

8.1 **0,5 point**
- corrosif

8.2 **1 point (2 x 0,5 pt)**
- Porter des gants
- Porter des lunettes de protection...

9.1 **2 points (2 x 1 pt)**
Détergent : élimine les salissures présentes sur une surface inerte
Désinfectant : élimine les micro-organismes présents sur les surfaces inertes

9.2 **0,5 point**
Gain de temps

9.3 **2 points (4 x 0,5 pt)**
- Action chimique (concentration, dosage)
- Action mécanique
- Temps d'action
- Température de l'eau

10.1 **1 point (2 x 0,5 pt)**
- passer la main sous l'eau
- appliquer une pommade surgraissante, type « biafine »
-

10.2 **0,5 point**
Porter des gants

CRDP de l'académie de Caen

TROISIÈME PARTIE : Microbiologie et hygiène (20 points)

1. **1 point**
Contamination d'un aliment par des substances toxiques

2. **2 points (2 x 1 pt)**
- mauvais rinçage du matériel
- produit non-conforme, ...

3.1 **1 point**
- Origine extrinsèque

3.2 **1 point**
Contamination provenant du produit de nettoyage.

CORRIGÉ

4. 3 points (6 x 0,5 pt)

Sources de toxicité	Mesure préventive
Sels métalliques	**- choisir un emballage et matériau agréés au contact alimentaire**
Additifs alimentaires	**- utiliser des additifs alimentaires** **- respecter les proportions ou dosages autorisés**
Surchauffe des graisses	**- respecter les températures de cuisson**
Pesticides	**- nettoyer suffisamment les légumes, les fruits**

5.1 1 point
Pathogène : qui rend malade

5.2 2 points (4 x 0,5 pt)
- salmonelle
- staphylocoque
- clostridium perfringens,...
- listéria

5.3.1 2 points (2 x 1 pt)
TIAC : Toxi-infection alimentaire collective
MIA : Maladie infectieuse alimentaire

5.3.2 2 points (2 x 1 pt)
TIAC : fabrication de toxine - toxinogénèse
MIA : nombre de microbes - virulence

6.1 1 point
Fermentation

6.2 2 points (2 x 1 pt)
Fermentation lactique et fermentation alcoolique

6.3 2 points (4 x 0,5 pt)
- présence de sucre
- température 30°C
- humidité
- milieu anaérobie

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.