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 (20 points)

1. 6 points

Ingrédients	Nom du groupe d'aliments (0,5 pt x 4)	Principal constituant alimentaire (0,5 pt x 4)	Rôle du constituant alimentaire dans l'organisme (0,5 pt x 4)
Semoule de couscous	- Féculents - Céréales	- Glucides	- Fournir de l'énergie musculaire et cérébrale
Viande d'agneau	- VPO	- Protides	- Plastique, bâtisseur, renouvellement des cellules
Beurre	- Matières grasses	- Lipides	- Énergétique, thermorégulateur
Légumes cuits	- Fruits et légumes cuits	- Fibres - Sels minéraux	- Transit intestinal

2.1 3 points

Menu 1	Menu 2
- Saucisson + beurre - Viande d'agneau - Semoule de couscous, légumes cuits - Salade de fruits frais	- Taboulé - Viande d'agneau - Semoule de couscous, légumes cuits - Poire au sirop
Erreurs commises - Trop de viandes poissons œufs - Pas de produits laitiers - Trop de matières grasses	Erreurs commises - Trop de féculent - céréales - Pas de produits laitiers - Pas de crudités

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

CORRIGÉ

2.2 1 point (2 x 0,5 pt)

- Entrée	**Crudité ou produit laitier (0,5 pt)**
- Plat principal	Viande d'agneau
- Garniture	Semoule de couscous + Légumes cuits
- Dessert	**Produit laitier + Crudité (0,5 pt)**

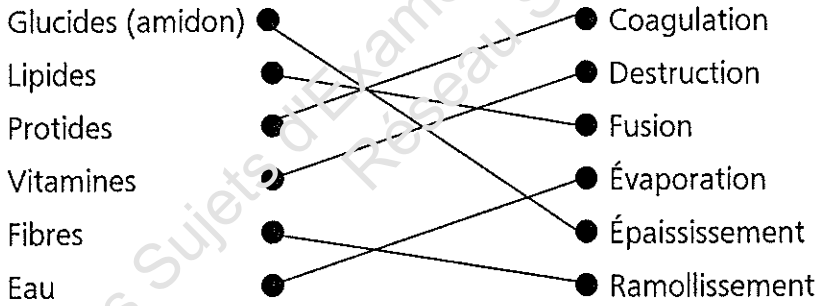
3.1 1 point (2 x 0,5 pt)
- Rôle : Solidifier les os (entretien du squelette)
- Aliment : Produit laitier

3.2 0,5 point
Hydrosolubles

3.3 0,5 point
Liposolubles

3.4 1 point
A, D, E ou K

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



5. 4 points (8 x 0,5 pt)

Constituants énergétiques	Enzymes responsables	Nutriments obtenus
Glucides lents (amidon)	**- Amylase (Maltase...)**	**- Glucose**
Glucides rapides (saccharose...)	**- Glucidase (Saccharase...)**	
Lipides	**- Lipase**	**- Acides gras** **- Glycérol**
Protides	**- Protéase**	**- Acides aminés**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

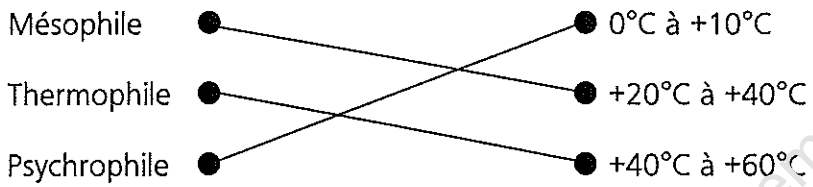
CORRIGÉ

DEUXIÈME PARTIE : (20 points)

1. 4 points (4 x 1 pt)

- Anaérobie : Micro-organismes qui vivent en absence d'air.
- Sporuler : Protection de la bactérie lorsque les conditions sont défavorables.
- Toxines : Substances toxiques produites par certaines bactéries.
- Pathogène : Micro-organismes qui rend malade.

2. 1,5 point (3 x 0,5 pt)



3. 4 points (16 x 0,25 pt)

Noms des bactéries	Listéria	Clostridium botulinum
Nom de la maladie	- Listériose	- Botulisme
Aliments souvent contaminés	- Charcuterie - Fromage	- Charcuterie - Légumes en conserve mal stérilisés. - Salaisons
Symptômes	- méningites - septicémies - accouchements prématurés - encéphalites	- sécheresse de la bouche - difficultés à avaler - paralysie de l'appareil respiratoire et des membres inférieurs
Une mesure préventive	- désinfecter les chambres froides. **Ou** - éviter la rupture de la chaîne du froid. **Accepter réponses logiques**	- ne pas consommer des conserves bombées, cabossées. **Ou** - préférer les conserves industrielles. **Accepter réponses logiques**

4. 1 point

T.I.A.C.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel Réseau Scéren

CORRIGÉ

5.1 **1,5 point**
- Direction Services Vétérinaires

5.2 **1 point (2 x 0,5 pt)**
Inspecter – contrôler – délivrer des agréments

6. **2 points**
D.G.C.C.R.F et D.D.A.S.S.

7.1 **0,5 point**
- Toxicité intrinsèque (- Toxicité extrinsèque)

7.2 **1 point**
Rendre un aliment toxique par l'introduction accidentelle d'un poison.

7.3 **0,5 point**
Les amandes des fruits à noyaux, les champignons vénéneux..

8. **3 points (6 x 0,5 pt)**

Produits chimiques	Mesures préventives
Additifs alimentaires	- Respecter le dosage - Garder les produits dans l'emballage d'origine (étiquette)
Produits d'entretien	- Ranger les produits dans un local destiné au stockage des produits d'entretien. - Les produits doivent être homologués «conforme usage alimentaire»
Insecticides	- Ranger les produits à l'écart des denrées alimentaires. - Les traitements de fumigation doivent se faire après le travail, obligation d'aérer les locaux avant la reprise du travail.

Accepter les réponses logiques

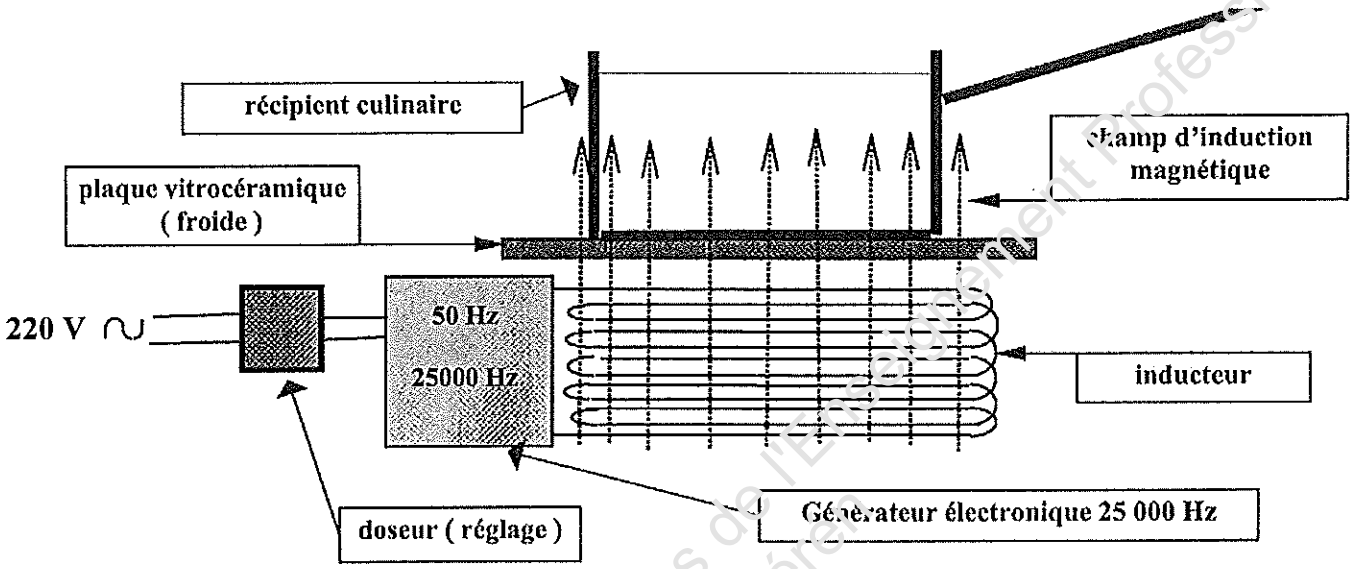
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel Réseau Canopé

CORRIGÉ

TROISIÈME PARTIE (20 points)

1. 0,5 point
Une plaque à induction

2. 2,5 points (5 x 0,5 pt)



3. 2 points
Un générateur alimenté en courant du secteur produit un courant électrique de haute fréquence dans une bobine plate située sous la surface de travail. Cette bobine crée alors un champ d'induction magnétique qui se transforme en courants induits dans le récipient. Ces courants induits produisant de la chaleur par effet joule.

4. 2 points (4 x 0,5 pt)

Chiffre	Grandeur physique mesurée	Unité (en toutes lettres)
220 V	Tension	Volt
25 000 Hz	Fréquence	Hertz

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel Réseau Scéren

CORRIGÉ

5. **4 points (4 x 1 pt)**

- Le support de la plaque vitrocéramique reste froid :
  Car la production de chaleur se fait dans le récipient.

- La production de chaleur est très rapide :
  Car il n'y a pas de préchauffage (absence d'inertie).

- Une éponge humide suffit pour nettoyer la plaque :
  La plaque vitrocéramique restant froide donc pas de carbonisation des projections.

- On ne peut pas utiliser certains matériaux (cuivre, aluminium) pour les récipients culinaires :
  Car les matériaux cités ne sont pas magnétisables.

6.1 **1 point**

Le niveau d'éclairement est fonction du niveau de précision exigé par le travail.

6.2 **1 point (2 x 0,5 pt)**

Eblouissement, fatigue visuelle, maux de tête...

6.3 **1 point**

Risque de chute, glissade, perte de temps...

7. **4 points (4 x 1 pt)**

- Equipement moins bruyant
- Insonorisation des murs
- Insonorisation des sols
- Gestes professionnels moins bruyants...

Accepter toute réponse cohérente.

8. **2 points (2 x 1 pt)**

- La température du laboratoire
- Le degré hygrométrique
- La vitesse de l'air
- La composition de l'air.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

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.