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

SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

Ce document a été numérisé par le CRDP de Nancy pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Ne rien écrire *dans la partie barrée*

ANNEXE 4 :

Produits	Description
 1	Essayez la nouvelle formule Ajax pour une maison encore plus brillante ! Grâce à son système révolutionnaire "Eau propre", la poussière et les autres particules solides sont capturées dans le fond du seau et ne se redéposent donc pas sur vos sols. Ajax Frais dissout facilement la graisse et nettoie à fond pour une maison encore plus brillante qui sent vraiment le propre. **Composition ou Ingrédients :** Cette formule a un pH neutre et respecte même les surfaces délicates lavables (marbre-céramique-linoléum). Contient : Moins de 5% : tensio actifs anioniques-tensio actifs non ioniques-savon-polycarboxylates. Conservateurs. Tensio actifs rapidement et facilement biodégradables (norme OCDE 301). Flacon et bouchon en plastique recyclables, lorsque les installations permettant leur récupération existent.
 2	VEGESTAR est un nettoyant multi-usages concentré facilement biodégradable et composé de matières premières végétales. Conforme à la législation en agriculture biologique et agréé contact alimentaire, il permet de nettoyer sol, mur, cuve...à diluer à 5%.
 3	Mini Mir multi usages est le produit indispensable pour tout nettoyer dans votre maison. Dilué : 1 éco-recharge dans un flacon d'1 litre non alimentaire et compléter avec de l'eau ou 1 bouchon (environ 40ml) de produit dans un seau de 5 litres d'eau tiède. Laver et rincer à l'eau tiède. Concentré : verser quelques gouttes directement sur le linge, la vaisselle et autres surfaces possibles. Laver et rincer à l'eau tiède. Conserver hors de portée des enfants Eviter le contact avec les yeux Après contact avec les yeux, rincer abondamment avec de l'eau Ne pas ingérer En cas d'ingestion, consulter un médecin. Transférer le contenu de la recharge uniquement dans le récipient d'origine. Moins de 5% : agents de surface amphotères. De 5% à moins de 15% : agents de surface anioniques, parfums (limonene, amyl cinnamal), agents conservateurs (2-bromo-2-nitropropane-1,3 diol, methylchloroisothiazolinone, methylisothiazolinone).

Source : http://www.hellopro.fr/Nettoyants-multi-surfaces-1001-nc-1-feuille.html

3. Les parois externes de l'armoire frigorifique sont en acier inoxydable. Citer 3 propriétés de ce matériau.

- - -

Suite à un défaut d'isolement de l'armoire frigorifique, votre collègue s'électrise en sortant les saucissons.

4. Préciser les actions de secourisme à mettre en œuvre.

- protéger :
- alerter :
- secourir :

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 : **2010**

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 : **2010**	N° de sujet **10-1643**	Folio **1 / 12**

PREMIÈRE PARTIE : MICROBIOLOGIE ET HYGIENE

A partir de l'annexe 1 et de vos connaissances

1.1 Citer les différentes familles de microorganismes intervenant dans la fabrication du saucisson sec.

-

-

1.2. Indiquer le microorganisme pathogène

-

1.3. Donner la signification de TIAC

-

1.4. Citer les caractéristiques du « Staphylococcus aureus »

- Forme : -

- Origines du microorganisme : - -

- Symptômes : - -

- Temps d'incubation : -

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

ANNEXE 1

Les micro-organismes (m.o.) présents dans le saucisson sec :

NOM DU MICRO-ORGANISME / PHOTO	DESCRIPTION
 ***Lactobacillus sakei*** **:**	Ce m.o. possède toutes les voies métaboliques pour utiliser les molécules nutritives du milieu (protéines, lipides, glucides). De plus, sa résistance et son adaptation au pH acide (pH 5,5) lui permet de se développer dans le saucisson. Certaines souches de *Lactobacillus sakei* ont la capacité de produire des bactériocines susceptibles de tuer des bactéries de la flore pathogène et d'altération. Cette propriété lui assure ainsi une quantité de nutriments largement suffisante pour son développement.
 ***Lactobacillus curvatus*** **:**	A l'inverse de *Lactobacillus sakei*, cette bactérie. comporte seulement certaines voies métaboliques lui permettant de dégrader les glucides et les protéines. *Lactobacillus curvatus* est caractérisé par sa capacité à diminuer la rétention d'eau de la mêlée afin de faciliter la déshydratation du saucisson sec.
 **Staphylococcus xylosus :**	Ce m.o. a une activité nitrate réductase permettant la stabilisation de la couleur rouge du saucisson. Elle accentue également les caractéristiques olfactives (odeurs épicées). De plus, sa capacité à prévenir l'oxydation des acides gras permet d'éviter le phénomène de rancissement du saucisson.
 **Staphylococcus carnosus :**	Ce m.o. améliore également la stabilisation de la couleur rouge grâce à son activité nitrate réductase. *Staphylococcus carnosus* permet aussi la dégradation des peroxydes et des acides aminés conduisant à des caractéristiques organoleptiques particulières du saucisson : rance, fruité, miel…
 ***Staphylococcus aureus***	Ce m.o. productrice de toxines est responsable de T.I.A.C. Généralement, *Staphylococcus aureus* peut provoquer des crampes abdominales, des diarrhées et des vomissements. L'incubation est courte et l'évolution est favorable.
 **Penicillium nalgiovenses**	Penicillium nalgiovenses est un micro-organisme de surface. Il permet l'inhibition des flores d'altération et pathogène par acidification et production de toxines. Il permet le développement des arômes et la protection contre la lumière et la déshydratation (séchage). Il modifie les qualités sensorielles du saucisson sec fermier (surface / aspect, couleur, texture, flaveur).

Source : http://www.enitac.fr/cerpat/charcuterie_saucissons/pagesweb/

2. La chambre froide doit être nettoyée. Pour ce la , il faut respecter les protocoles de nettoyage-désinfection.

2.1. Définir un protocole de nettoyage-désinfection.

-

2.2. Citer et justifier les différentes étapes d'un protocole de nettoyage-désinfection en 4 points.

-

-

2.3. Indiquer les 4 facteurs d'efficacité d'un nettoyage-désinfection.

- -

- -

2.4. Citer deux moyens permettant de vérifier l'efficacité du nettoyage-désinfection.

- -

Le professionnel effectue une fois par semaine un protocole de nettoyage et désinfection en 6 points (nettoyage-désinfection séparés).

2.5. À partir de l'annexe 4 choisir le produit de nettoyage pour votre chambre froide.

-

2.6. Justifier votre réponse.

-

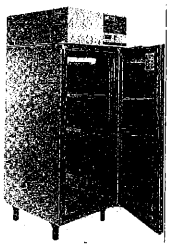
Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

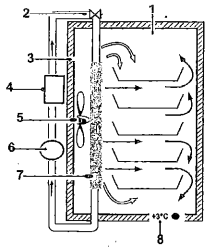
Ne rien écrire dans la partie barrée

TROISIEME PARTIE : EQUIPEMENT PROFESSIONNEL

1. Pour stocker les saucissons secs, vous utilisez une armoire frigorifique.

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





Source : Sciences appliquées à la nutrition et aux équipements 2007

N°	Organe ou élément	N°	Organe ou élément
	Moteur compresseur		Évaporateur
	Détendeur		Condenseur
	Isolant thermique		Température avec voyant lumineux
	Enceinte de la chambre froide		Ventilateur

1.2. Nommer les deux changements d'état du fluide frigorigène.

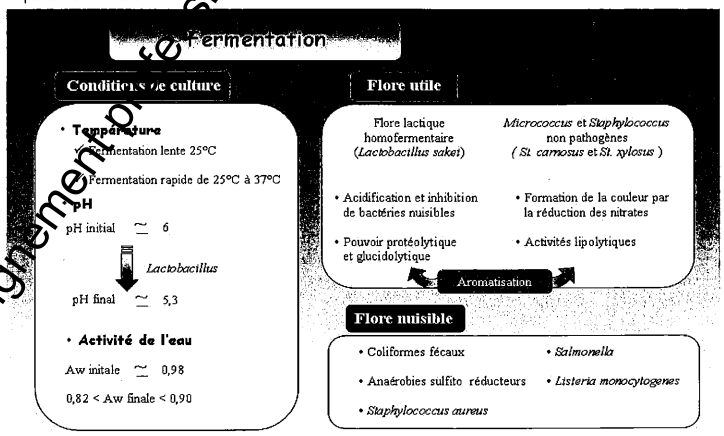
-

-

1.3. Justifier l'intérêt du ventilateur.

Ne rien écrire dans la partie barrée

A partir de l'annexe 2 « FERMENTATION »



Source : iutlpa.u-strasbg.fr Portraits de choux-choucroutes charcuteries 2006

2.1. Enumérer les différentes conditions favorables à l'élaboration du saucisson sec.

-

-

-

2.2. Justifier le rôle de la température sur le développement des microorganismes.

-

2.3. Proposer une définition simple de la notion « Activité de l'eau » (A.W.)

-

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

2.4. Compléter le tableau suivant en indiquant une définition et deux exemples de microorganismes de la flore utile et de la flore nuisible

	Définition	Exemples de microorganismes
Flore utile		- -
Flore nuisible		- -

2.5. Proposer quatre mesures d'hygiène pour éviter la multiplication de la flore pathogène.

-

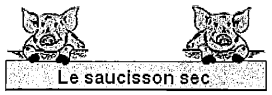
-

-

-

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

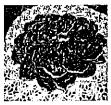
ANNEXE 3 : QUALITES NUTRITIONNELLES DU SAUCISSON SEC



Très riche en matières grasses, très chargé en sodium, le saucisson sec concentre les vitamines du groupe B, utiles pour l'équilibre neuromusculaire.







Valeur nutritionnelle

Pour 100 g : 425 kcalories (1 775 kJoules)

Protéines = 26 g ; Lipides = 35 g ; Cholestérol = 70 mg ; Phosphore = 240 mg
Sodium = 2 100 mg ; Fer = 1,3 mg ; Vit. B1 = 0,6 mg ; Vit. B2 = 0,3 mg
Vit. B3 = 5,1 mg ; Vit. B5 = 0,8 mg ; Vit . B6 = 0,35 mg ; Vit. B12 = 1,9 μg.

Les caractéristiques diététiques

Assez pauvre en eau (33 %, au lieu de 50 % dans les viandes), le saucisson sec est très chargé en sodium (plus de 2 g aux 100 g), et bien pourvu en protéines de bonne qualité biologique (26 g aux 100 g).

Il est très riche en matières grasses (35 g de lipides pour 100 g), dont toutefois une proportion intéressante (plus de 60 % du total) est constituée d'acides gras insaturés, bénéfiques pour la santé cardiovasculaire.

Il concentre les vitamines du groupe B, utiles pour de nombreux métabolismes et l'équilibre neuromusculaire. Une portion de 40 g de saucisson sec assure à elle seule 15 % De l'Apport Journalier Recommandé pour la vit B1,12 % pour la B3, 25 % pour la B12.

La fabrication

Il est obtenu à partir d'un mélange de viande hachée de porc (ou de porc et de bœuf) et de gras, additionné de sel, de sucre et de salpêtre (nitrate de potassium).
On le fait étuver, ce qui permet le développement de ferments lactiques responsables de sa saveur, avant de le sécher.

A noter

Une portion de 40 g de saucisson sec (3 à 5 tranches) fournit autant de protéines que 50 g de viande.

Source : iutlpa.u-strasbg.fr Portraits de choux-choucroutes charcuteries 2006

Ne rien écrire *dans la partie barrée*

A PARTIR DE L'ANNEXE 3

2. QUALITES NUTRITIONNELLES DU SAUCISSON SEC

2.1. Classer dans le tableau suivant les principaux constituants alimentaires

CONSTITUANTS ALIMENTAIRES ENERGETIQUES	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES NON ENERGETIQUES
-	-
-	-

2.2. Citer le constituant alimentaire énergétique absent du saucisson sec.

-

2.3. Le saucisson sec contient un oligoélément

2.3.1. Définir cet oligoélément

-

2.3.2. Citer un oligoélément

-

2.4. Le saucisson sec est riche en matières grasses.
Préciser la modification physico-chimique susceptible de se produire au cours du stockage.

-

2.5. Pour le déjeuner on vous propose en entrée :

Assiette de saucisson sec / beurre / cornichons

Compléter et justifier ce menu pour qu'il soit équilibré.

- plat + garniture :
- dessert :

Justification :

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Ne rien écrire *dans la partie barrée*

DEUXIÈME PARTIE : QUALITE NUTRITIONNELLE ET ORGANOLEPTIQUE DES ALIMENTS

1. ANALYSE ORGANOLEPTIQUE DU SAUCISSON SEC

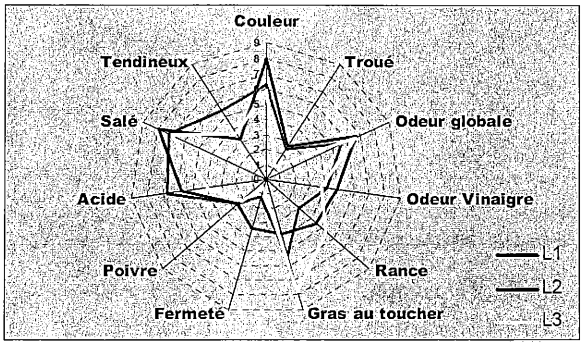
1.1. Citer les sens mis en jeu lors de la consommation du saucisson sec.

- -
- -

1.2. Compléter le tableau suivant en indiquant pour chaque sens le stimuli, les récepteurs sensoriels et une propriété organoleptique perçue :

Sens	stimuli	Récepteurs sensoriels	Propriétés orgnoleptiques perçues
	Flux lumineux	-	-
	-	Récepteurs olfactifs de la muqueuse nasale (le nez)	-
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	Le son (le craquant ou le croustillant)

Voici le profil sensoriel de trois saucissons secs :



Source : http://www. Enitac.fr/gfx/pdf//labo_Analysenso.pdf

1.3. Classer les différentes caractéristiques dans le tableau suivant :

Apparence	Texture	Flaveur (odeur, arôme)
-	- tendineux	-
-	-	-
	-	-
		-
		-

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Il existe différents types d'épreuves qui comprennent différents tests dont le profil sensoriel.

OBJECTIF	TYPE D'ÉPREUVE	DESCRIPTION	SUJETS « TESTEURS »
Recherche de préférences	Épreuves hédoniques	Elles étudient les réactions des consommateurs et mesure l'acceptabilité d'un produit et l'intensité du plaisir que sa dégustation procure. Il existe deux tests : test d'acceptation, test de préférence.	Sujets « naïfs » : représentent les consommateurs du produit ciblé.
Recherche de différences ou similitudes	Épreuves discriminatives	Elles permettent de déterminer si les différences entre des produits sont perçues ou non par les sujets « testeurs ». Elles sont utilisées en contrôle qualité pour déceler une variation par rapport à un profil de produit rigoureusement établi. Il existe de nombreux tests : test A-non-A, duo-trio, triangulaire, 2 parmi 5, p parmi n.	Sujets « entraînés » : est initié aux techniques de l'évaluation sensorielle des produits testés, et ses compétences sont vérifiées ou Sujets « experts » : est en plus capable d'expliquer les causes des différences entre les produits.
	Épreuves descriptives	Elles recueillent des mesures qualitatives et quantitatives sur les caractéristiques sensorielles des produits. Elles sont utilisées pour la recherche, et permettent d'affiner les recettes en étudiant les répercussions des modifications d'un ingrédient. Il existe deux tests : épreuve de notation d'une grandeur sensorielle sur une échelle, profil sensoriel.	

Source : Sciences appliquées, Éditions BPI 2000

1.4. Nommer le type d'épreuve auquel appartient le profil sensoriel représenté.

-

1.5. Qualifier les sujets testeurs.

-

-

1.6. Citer le signe de qualité qui permet de garantir la qualité supérieure d'un produit alimentaire.

-

1.7. Citer un autre signe de qualité réglementaire.

-

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.