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

SCÉRÉN
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

CORRIGÉ

PREMIÈRE PARTIE : MICROBIOLOGIE ET HYGIENE (20 POINTS)

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. **(2 x 1pt)**

- **Bactérie**

- **Champignons microscopiques ou moisissures**

1.2. Indiquer le microorganisme pathogène **(1 pt)**

- **Staphylococcus Auréus**

1.3. Donner la signification de TIAC **(1 pt)**

- **Toxi - infection - alimentaire - collective**

1.4. Citer les caractéristiques du « Staphylococcus aureus » **(3 pts)**

- Forme : - **Ronde**

- Origine du microorganisme : - **Plaie infectée (voie cutanée)**
  - **Infections des voies respiratoires**

- Symptômes : - **Diarrhée** - **Douleur abdominale**

- Temps d'incubation : - **Court**

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

CORRIGÉ

ANNEXE 1

A partir de l'annexe 2 « FERMENTATION »

2.1. Enumérer les différentes conditions favorables à l'élaboration du saucisson sec. **(3 x 0,5 pt)**

- **Température entre + 25°C et + 37°C**
- **pH entre 6 et 5,3 (pH acide)**
- **Taux humidité (AW entre 0,90 et 0,98)**

2.2. Justifier le rôle de la température sur le développement des microorganismes. **(1,5 pt)**

- **Permet la multiplication intense des microrganismes**

2.3. Proposer une définition simple de la notion « Activité de l'eau » (A.W.) **(2 pts)**

- **Activité de l'eau représente la quantité d'eau disponible ou libre dans l'aliment**

2.4. Compléter le tableau suivant : **(4 pts = 2 x 1 pt + 4 x 0,5 pt)**

	Définition	Exemple de M.O.
Flore utile	**Ensemble des m.o. nécessaires à la fermentation du saucisson sec**	**- Lactobacillus sakei** **- Micrococcus et Staphylococcus non pathogènes**
Flore nuisible	**Ensemble des m.o. provoquant l'altération ou des maladies**	**- Salmonella** **- listéria monocythogène ou Staphylococcus aureus**

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

CORRIGÉ

2.5. Proposer quatre mesures d'hygiène pour éviter la multiplication de la flore pathogène. **(4 x 1 pt)**

- **Matériel = Nettoyage-désinfection**
- **Milieu =**
- **Matière première → DLC lieu de stockage**
- **Méthode = Marche en avant / Chaine du froid**
- **Main d'œuvre = Lavage des mains - Tenue vestimentaire**

DEUXIÈME PARTIE : QUALITE NUTRITIONNELLE ET ORGANNOLEPTIQUE DES ALIMENTS (20 points)

1. ANALYSE ORGANOLEPTIQUE DU SAUCISSON SEC

1.3. 1.1. Citer les sens mis en jeu lors de la consommation du saucisson sec. : **(2 pts)**

- Odorat - Vue - Goût - Toucher

1.2. Compléter le tableau suivant : **(3 pts) = (0,25 pt x 12)**

Sens	stimuli	Récepteurs sensoriels	Propriétés des organoleptiques perçues
	Flux lumineux	**Rétine (l'oeil)**	Aspect **Couleur Forme…**
	**Molécules volatiles odorantes**	Récepteurs olfactifs de la muqueuse nasale (le nez)	**Odeur, arôme, bouquet**
	**Molécules Sapides solubles**	**Bourgeons du goût des papilles gustatives (langue)**	**Saveur**
	**Pression par contact ou énergie thermique**	**Récepteurs de la peau et de la muqueuse (peau)**	**Consistance température texture**
	**Onde sonore**	**Cellules ciliées de l'oreille interne (oreille)**	Le son (le craquant ou le croustillant)

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

CORRIGÉ

1.3. Classer les différentes caractéristiques dans le tableau suivant : **(2,5 pts)**

Apparence	Texture	Flaveur (odeur + arôme)
- **troué** - **Couleur**	- **Tendineux** - **Gras au toucher** - **Fermeté**	- **Odeur globale** - **Rance** - **Odeur vinaigre** - **Acide** - **Poivrée** - **Salé**

1.4. Nommer le type d'épreuve auquel appartient le profil sensoriel représenté. **(1 pt)**

- **Epreuve descriptive**

1.5. Qualifier les sujets testeurs. **(1 pt)**

- **Expert**
- **Entraîné**

1.6. Citer le signe de qualité qui permet de garantir la qualité supérieure d'un produit alimentaire. **(1 pt)**

- **Label rouge**

1.7. Citer un autre signe de qualité réglementaire. **(1 pt)**

- **AOC - IGP - AB - AOP**

2. QUALITES NUTRITIONNELLES DU SAUCISSON SEC

2.1. Classer dans le tableau suivant les principaux constituants alimentaires **(2 pts)**

CONSTITUANTS ALIMENTAIRES ENERGETIQUES	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES NON ENERGETIQUES
- **Protéines** - **Lipides**	- **Vitamines** - **sels minéraux**

2.2. Citer le constituant alimentaire énergétique absent du saucisson sec. **(1 pt)**

- **Les glucides**

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

CORRIGÉ

2.3. Le saucisson sec contient un oligoélément

2.3.1. Définir un oligoélément **(1 pt)**

- Sel minéral nécessaire en faible quantité pour l'organisme

2.3.2. Citer cet oligoélément **(0,5 pt)**

- Le fer

2.4. Le saucisson sec est riche en matières grasses.
Préciser la modification physico-chimique susceptible de se produire au cours du stockage. **(1 pt)**

- Le rancissement

Pour le déjeuner on vous propose en entrée :

Assiette de saucisson sec / beurre / cornichons.

2.5. Compléter et justifier ce menu pour qu'il soit équilibré. **(3 pts)**

- plat + garniture :
- dessert :

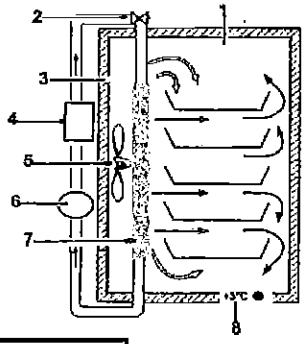
} **Toute réponse acceptée justifiant la présence de chaque groupe alimentaire**

Justification : **Présence d'un aliment de chaque groupe**

TROISIEME PARTIE : EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS **(20 points)**

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 : **(2 points)**



N°	Organe ou élément	N°	Organe ou élément
6	Moteur compresseur	7	Évaporateur
2	Détendeur	4	Condenseur
3	Isolant thermique	8	Température avec voyant lumineux
1	Enceinte de la chambre froide	5	Ventilateur

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

CORRIGÉ

1.2. Nommer les deux changements d'état du fluide frigorigène. **(1 pt)**

- Vaporisation
- Condensation

1.3. Justifier l'intérêt du ventilateur. **(1 pt)**

- Permettre une meilleure répartition du froid.

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

2.1. Définir un protocole de nettoyage-désinfection. **(2 pts)**

- Suite des actions à effectuer pour l'entretien d'un équipement donné.

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

- Préparation : ranger, éliminer les grosses souillures.
- Nettoyage / désinfection : éliminer les salissures visibles et invisibles (microbes).
- Rinçage : éliminer les produits, microbes.
- Séchage : éliminer toute trace d'humidité.

2.3. Indiquer les 4 facteurs d'efficacité d'un nettoyage-désinfection. **(2 pts)**

- Température **- Action mécanique**

- Concentration **- Temps d'action**

2.4. Citer deux moyens permettant de vérifier l'efficacité du nettoyage-désinfection. **(2 pts)**

- Contrôle visuel **- Lame de surface**

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

2.5. A partir de l'annexe 4 choisir le produit de nettoyage pour votre chambre froide. **(0,5 pt)**

- Produit 2 : Vegestar

2.6. Justifier votre réponse. **(1 pt)**

- Agréé contact alimentaire.

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

CORRIGÉ

3. Les parois externes de l'armoire frigorifique sont en acier inoxydable. Citer 3 propriétés de ce matériau. **(1,5 pts)**

- Lisse, imputrescible - Facilement nettoyable, résistant aux chocs
- Imperméable, inoxydable...

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

Préciser les actions de secourisme à mettre en œuvre. **(3 pts)**

- protéger : **Couper le courant (coup de poing, disjoncteur général...).**
- alerter : **Appeler ou faire appeler le 15 ou 112**
- secourir : **Allonger (PLS) - Couvrir - Vérifier, Surveiller**

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

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.