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

1.1.1 Citer les groupes alimentaires auxquels appartiennent les ingrédients principaux du pâté de campagne en complétant le tableau ci-dessous :

**(2,5 points = 5 x 0,5 pts)**

| Ingrédient | Groupe alimentaire |
|---|---|
| Porc | **Viande – Poisson – Œuf** |
| Gras dur | **Matière grasse** |
| Oignons, ail, persil | **Cruidités / Cuidités / Légumes** |
| Lait | **Produits laitiers** |
| Œuf | **Viande – Poisson – Œuf** |

1.1.2 Plus de 60 % de ces ingrédients sont rattachés au groupe alimentaire du porc et des œufs. En déduire le groupe alimentaire du pâté de campagne.

**(1 point)**

**Viande – Poisson – Œuf**

1.2.1 Citer 2 contraintes à respecter pour obtenir un buffet équilibré :

**(2 points = 2 x 1 point)**

- ***Chaque groupe alimentaire doit être représenté***
- ***Bonne répartition entre les différents constituants alimentaires (ex : règle GPL 421)***

1.2.2 Proposer des aliments permettant l'équilibre alimentaire du buffet en inclinant le pâté de campagne

**(2,5 points = 5 x 0,5 point)**

- pâté de campagne
-
-
-
-
- boissons

} Un aliment de chaque groupe

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

# CORRIGÉ

1.3.1 Pour chaque groupe alimentaire, donner le constituant alimentaire principal ainsi que son rôle dans l'organisme.

**(7 points = 14 x 0,5 point)**

| Groupe alimentaire | Constituant alimentaire principal | Rôle principal dans l'organisme |
|---|---|---|
| Produits laitiers | *Calcium*<br>*Vitamine D* | *Solidité osseuse* |
| Viande – Poisson – Œuf | *Protides* | *Plastique et énergétique* |
| Féculents / Produits sucrés | *Glucides complexes* | *Energétique* |
| Crudités | *Vitamines, sels minéraux* | *Fonctionnel* |
| Cuidités | *Fibres* | *Régulation du transit intestinal* |
| Matières grasses | *Lipides* | *Thermorégulation* |
| Boissons | *Eau* | *Plastique, fonctionnel* |

1.3.2. Citer deux raisons pour lesquelles il est indispensable d'avoir des apports suffisants en aliments du groupe Viande – Poisson – Œuf.

**(2 points = 2 x 1 point)**

- ***Seule source d'azote de l'organisme***
- ***Renouvellement des tissus***
- ***Apport des acides aminés indispensables***

***ou toute autre proposition cohérente***

1.3.3 Depuis quelques temps, Madame RENAUD a des problèmes de transit intestinal. Indiquer l'aliment du buffet vers lequel elle se dirigera plus volontiers afin de résoudre ses problèmes de constipation. Justifier votre réponse.

**(2 points = 2 x 1 point)**

- ***L'aliment proposé dans les cuidités de la question 1.2.2. pour leur apport en fibres***

1.3.4. Madame RENAUD précise qu'une partie des invités ne mangent pas de viande. Proposer un aliment pouvant remplacer le pâté.

**(1 point)**

- ***Poisson ou œuf***

## DEUXIÈME PARTIE : HYGIÈNE

2.1.1. Nommer le document professionnel dont il est extrait.

**(1 point)**

***Le guide des bonnes pratiques d'hygiène***

2.1.2. Préciser le rôle de ce document professionnel.

**(2 points)**

***Il énonce des recommandations et propose aux professionnels des moyens pour respecter les principes généraux d'hygiène alimentaire.***

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

# CORRIGÉ

2.1.3. Indiquer la démarche appliquée dans ce document professionnel.

**(1 point)**

- *La démarche HACCP*

2.2.1. Citer la mesure à prendre

**(1 point)**

- *Éliminer impérativement de la vente*

2.2.2. En déduire les 2 étapes de fabrication qui peuvent être à l'origine de l'aspect de ce pâté de campagne.

**(2 points)**

- *Cuisson insuffisante à cœur*
- *Mauvais refroidissementRRRetirer le pâté de campagne*

2.2.3. En dégustant ce pâté, le consommateur risque de contracter une toxi-infection alimentaire.
Indiquer 4 micro-organismes responsables d'une toxi-infection alimentaire.

**(4 points)**

- *Salmonelle*
- *Escherichiacoli*
- *Staphylocoque doré*
- *Bacillus cereus*
- *Clostridium botulinium…*

2.2.4. Citer quatre symptômes communs aux toxi-infections alimentaires

**(2 points)**

- *vomissements, nausées*
- *maux de ventre, crampes abdominales, douleurs abdominales*
- *diarrhées*
- *fièvre*
- *maux de tête*

2.2.5. Citer les cinq sources possibles de contamination de ce pâté et indiquer une mesure préventive pour chacune d'elles.

**(5 points)**

| SOURCES DE CONTAMINATION | MESURES PRÉVENTIVES |
|---|---|
| *Main d'œuvre* | *Tenue professionnelle propre, lavage des mains…* |
| *Matériel* | *Nettoyage / désinfection* |
| *Milieu* | *Aération, visiteurs en tenue, qualité de l'air…* |
| *Matière première* | *DLC, température, état de fraîcheur…* |
| *Méthode* | *Température de cuisson, de conservation, refroidissement, marche en avant* |

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

2.2.6. Nommer les 2 services de l'état susceptibles de venir dans votre entreprise afin de vérifier la qualité sanitaire et la traçabilité des produits mis en vente.

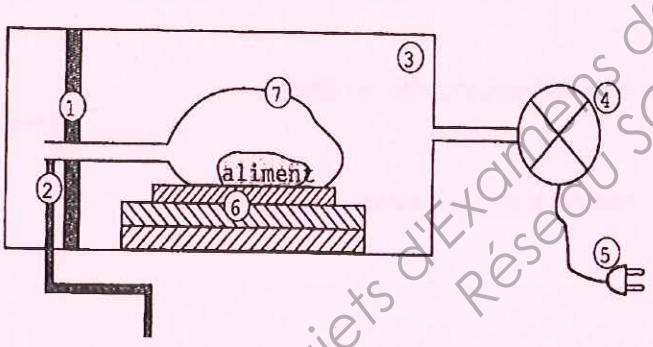
**(2 points)**

- *DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations)*
- *DDPPCS (Direction de la Protection des Populations et de la Cohésion Sociale)*
- *DDASS (Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales)*
- *DSV (Direction Départementale des Services Vétérinaires)*

## TROISIÈME PARTIE : ÉQUIPEMENTS

Pour faciliter la conservation du pâté de campagne, vous décidez de le mettre sous-vide.
Voici ci-dessous le schéma d'une machine à conditionner sous-vide.

3.1. Indiquer dans le tableau les numéros des organes. **(3,5 points = 7 x 0,5 point)**




Source : Sciences appliquées aux locaux et équipements professionnels de A. Paccard, ML. Blateyron, N. Bujoc, M. Tisset – Éditions Foucher

| NOM DE L'ORGANE | N° |
|---|---|
| Pompe à vide | *4* |
| Branchement électrique | *5* |
| Intercalaire de maintien | *6* |
| Gicleur de réinjection de gaz | *2* |
| Barres de soudure | *1* |
| Sac de conditionnement | *7* |
| Chambre de mise sous-vide | *3* |

3.2. Indiquer le rôle des organes suivants : **(1,5 point = 3 x 0,5 point)**

- Organe n°1 : ***fermer hermétiquement le sac***
- Organe n°4 : ***éliminer l'air de la chambre***
- Organe n°7 : ***contenir l'aliment***

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

# CORRIGÉ

3.3. Voici les indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
À l'aide de vos connaissances, compléter le tableau.

**(4 points = 8 x 0,5 point)**

| Indications de la plaque | Grandeurs physiques | Unité de mesure |
|---|---|---|
| 380 V | *Tension* | *Volt* |
| 1 500 W | *Puissance* | *Watt* |
| 4-5 A | *Intensité* | *Ampère* |
| 50 Hz | *Fréquence* | *Hertz* |

3.4 Sur la notice de cet appareil figure la valeur 40 $m^3$/heure.
Nommer l'organe de l'appareil concerné par cette valeur.

**(1 point)**

*Il s'agit de la pompe à vide.*

3.5 Compléter le protocole de nettoyage/désinfection de la machine à conditionner sous-vide.

**(4,5 points = 9 x 0,5 point)**

| | | DESCRIPTION DES ÉTAPES |
|---|---|---|
| **Fréquence** | | *- Après chaque utilisation* |
| **Matériel utilisé** | | *- Brosse*<br>*- Lavette à changer à chaque utilisation* |
| **Produit** | | *- Détergent-désinfectant alimentaire* |
| **Personne responsable** | | *- L'utilisateur* |
| **Méthode** | | *- Éliminer les résidus*<br>*- Nettoyer-désinfecter*<br>*- Rincer* |
| **Auto contrôles** | **Nettoyage** | *- Contrôle visuel* |
| | **désinfection** | *- Lames gélosées, boite contact* |

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

# CORRIGÉ

3.6 D'après vos connaissances et le texte ci-dessous, répondre aux questions suivantes :

3.6.1. Indiquer les deux risques électriques pour l'utilisateur et les effets probables sur son organisme en complétant le tableau ci-dessous :

**(2 points = 4 x 0,5 point)**

| Risques | Effets probables |
|---|---|
| *- Électrisation* | *- Picotements, brûlures…* |
| *- Électrocution* | *- Mort* |

3.6.2. Citer 2 facteurs aggravants ces risques.

**(1 point = 2 x 0,5 point)**

*- locaux humides*

*- sol conducteur…*

3.6.3. Citer deux dispositifs de sécurité électrique pouvant limiter ces risques.

**(1 point = 2 x 0,5 point)**

*- prise de terre*

*- disjoncteur différentiel…*

3.6.4. Indiquer 3 règles de sécurité liées à l'utilisation de l'énergie électrique.

**(1,5 point = 3 x 0,5 point)**

*- matériel et installation aux normes NF ou CE*

*- débrancher avant de nettoyer*

*- vérifier l'état des cables*

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'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.