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

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 : **2011**.....

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 : **2011**	N° de sujet **11-1620**	Folio **1 / 11**

PREMIÈRE PARTIE : ALIMENTATION

Vous êtes apprenti chez un charcutier-traiteur dont l'une des spécialités est le pâté de campagne.
L'une de ses clientes les plus fidèles, Madame RENAUD, souhaite faire appel à lui afin qu'il organise un buffet pour fêter son départ en retraite. La pièce maîtresse du buffet doit être le pâté de campagne, la spécialité de la maison.

1.1 Ingrédients du pâté de campagne :

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

Ingrédient	Groupe alimentaire
Porc	
Gras dur	
Oignons, ail, persil	
Lait	
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.

.....

.....

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

1.2 Pâté de campagne et équilibre alimentaire :

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

- .....
- .....

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

- Pâté de campagne
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- Boissons

1.3. Intérêt nutritionnel du buffet proposé :

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

Groupe d'aliments	Constituant alimentaire principal	Rôle principal dans l'organisme
Produits laitiers		
Viandes Poissons Œufs		
Féculents et produits sucrés		
Crudités		
Cuidités		
Matières grasses		
Boissons		

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

1.3.2. Citer deux raisons pour lesquelles il est indispensable d'avoir des apports suffisants en aliments du groupe Viandes Poissons Œufs.

- .....

.....

- .....

.....

1.3.3. Depuis quelques temps, Madame RENAUD souffre de 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.

.....

.....

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

.....

DEUXIÈME PARTIE : Hygiène

Afin de proposer des produits de bonne qualité sanitaire à ses clients, un charcutier-traiteur doit respecter un certain nombre de contraintes.

2.1. Diagramme de fabrication :

Le diagramme de fabrication du pâté de campagne est présenté dans l'annexe 1.
À l'aide de ce document et de vos connaissances, répondre aux questions ci-dessous :

2.1.1. Nommer le document professionnel dont il est extrait.

.....

.....

2.1.2. Préciser le rôle de ce document professionnel.

.....

.....

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

2.1.3. Indiquer la démarche appliquée dans ce document professionnel.

.....

.....

.....

.....

2.2. Risque sanitaire :

Lors de la mise en place du pâté de campagne dans la vitrine, vous vous apercevez que son aspect est du type D selon le document de l'annexe 2. À l'aide de ce document et de l'annexe 3, répondre aux questions suivantes :

2.2.1. Citer la mesure à prendre.

.....

.....

.....

.....

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

- .....

- .....

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

- .....

- .....

- .....

- .....

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

2.2.4. Citer quatre symptômes communs aux toxi-infections alimentaires.

- .....
- .....
- .....
- .....

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

SOURCES DE CONTAMINATION	MESURES PRÉVENTIVES
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

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

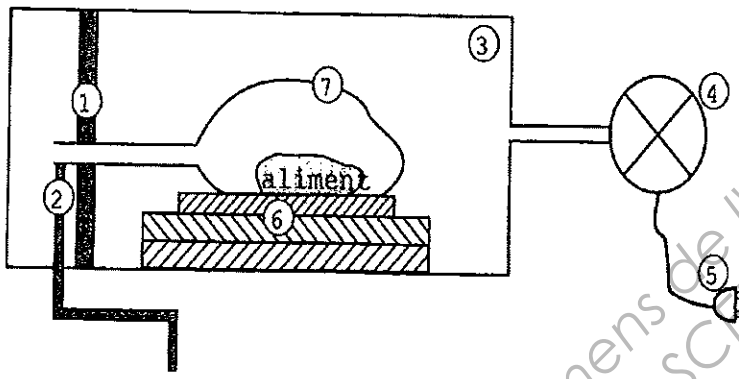
- .....
- .....

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

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.



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	
Branchement électrique	
Intercalaire de maintien	
Gicleur de réinjection de gaz	
Barres de soudure	
Sac de conditionnement	
Chambre de mise sous-vide	

3.2. Indiquer le rôle des organes suivants :

- Organe n°1 : .....
- Organe n°4 : .....
- Organe n°7 : .....

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

Indications de la plaque	Grandeurs physiques	Unité de mesure
380 V		
1 500 W		
4-5 A		
50 Hz		

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

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.

.....

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

		DESCRIPTION DES ÉTAPES
Fréquence		-
Matériel utilisé		- -
Produit		-
Personne responsable		-
Méthode		- - -
Auto contrôles	**Nettoyage**	-
	désinfection	-

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

Le risque électrique pour l'utilisateur : électrisation et électrocution

L'électrisation est l'action de développer des charges électriques sur un corps. Elle résulte d'un contact avec des conducteurs habituellement sous tension ou avec la carcasse métallique d'un appareil mise accidentellement sous tension. Le corps humain reçoit une décharge électrique plus ou moins dangereuse suivant les circonstances. Ce contact peur devenir mortel, notamment dans un local humide (salle d'eau, cuisine…) ou avec un sol conducteur de l'électricité, tels que carrelage, ciment, terre. Il s'agira alors d'une électrocution, c'est-à-dire d'une électrisation pouvant entraîner la mort immédiate. Le risque d'électrocution dépend de l'intensité du courant qui traverse le corps et de la durée de son passage.

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

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

Risques	Effets probables
-	-
-	-

3.6.2. Citer 2 facteurs aggravants ces risques.

- .....

- .....

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

- .....

- .....

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

- .....

- .....

- .....

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

ANNEXE 1

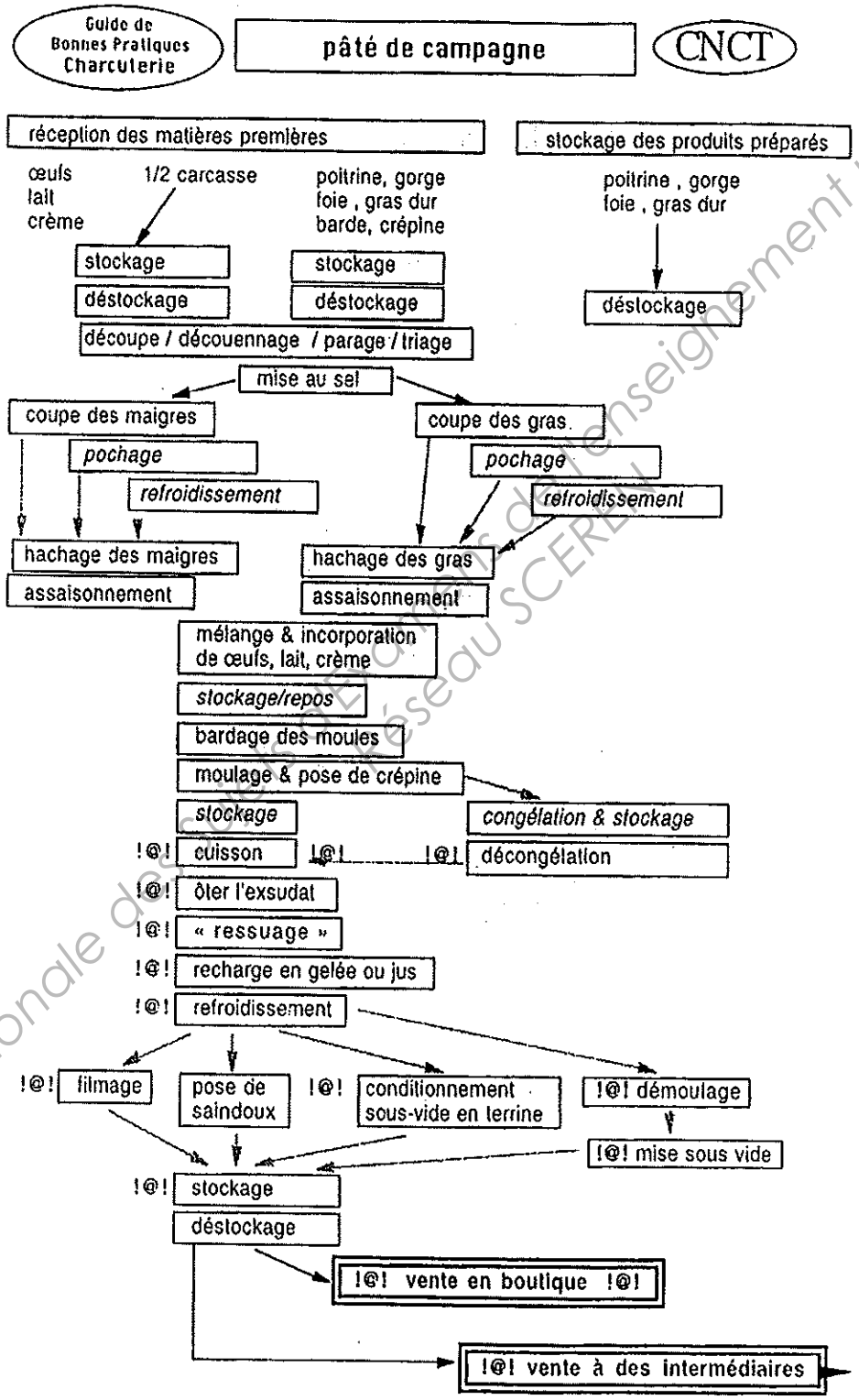


Diagramme de fabrication

Source : GBPH Charcuterie artisanale
Les éditions des Journaux officiels 2001

Base Nationale des sujets et corrigés de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

ANNEXE 2



non conformes aux critères

A) produit type qui peut être de couleur légèrement rosée ou d'un aspect marron clair

B) Mauvaise tenue à la coupe, mêlée insuffisamment malaxée
- moulage effectué à deux reprises
- cuisson menée à un degré trop élevé, mêlée dissociée et croûtée en surface

C) Pâté légèrement pâteux, mauvaises proportions, trop de gras, mouillage excessif, trop ou pas assez de liant
- matières premières de qualité médiocre
- cuisson à cœur à un degré trop bas

D) Pâté mou au centre
- pâté ayant subi une cuisson insuffisante à cœur ou un mauvais refroidissement après cuisson.
- à éliminer impérativement de la vente.

Doc 2. Aspect du produit fini à la coupe

Source : Le Livre du Compagnon charcutier-traiteur
Éditions Jérôme VILLETTE

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

ANNEXE 3

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

Les toxi-infections alimentaires collectives en France

Systèmes de surveillance

La déclaration obligatoire (DO) des Tiac permet aux médecins inspecteurs de santé publique des Directions départementales des affaires sanitaires et sociales[1] (Ddass) et aux vétérinaires inspecteurs des Directions départementales des services vétérinaires[2] (DDSV) de réaliser une enquête épidémiologique et vétérinaire destinée à identifier les aliments responsables et les facteurs favorisants afin de prendre des mesures spécifiques pour prévenir les récidives [1].

Toute Tiac doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire départementale (Ddass ou DDSV).

Cette déclaration est obligatoire : « d'une part pour tout docteur en médecine qui en a constaté l'existence, d'autre part, pour le principal occupant, chef de famille ou d'établissement, des locaux où se trouvent les malades ».

Les données de la déclaration obligatoire proviennent de deux sources différentes :

- les déclarations de Tiac aux Ddass dans le cadre de la déclaration obligatoire. Ces déclarations sont transmises à l'Institut de veille sanitaire (InVS), accompagnées le cas échéant du rapport d'investigation du foyer de Tiac ;
- les déclarations faites aux DDSV qui font l'objet d'une notification immédiate à la Direction générale de l'alimentation (DGAL) et ultérieurement de l'envoi d'un rapport d'investigation.

L'analyse et la synthèse des données sont réalisées par l'InVS après mise en commun des informations de ces deux sources et élimination des doublons.

[1]. Remplacées à partir de 2010 par les Délégations territoriales (DT) des Agences régionales de santé (ARS) dans le cadre de la révision générale des politiques publiques (RGPP).

[2]. Remplacées au 1er Janvier 2010 par les Directions départementales de la protection des populations (DDPP) ou DPPCS si les directions intègrent la cohésion sociale, regroupant les services des Directions départementales de la concurrence, de la consommation, et de la répression des fraudes (DGCCRF), et les Directions départementales des services vétérinaires (DDSV).

[1] Tiac : déclaration, investigation, conduite à tenir. *Journal officiel* de la République française n°1487. Juin, 1988.

Source : BEH 31-32 / 27 Juillet 2010

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.