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 (20,5 points)

**1. 9 points (18 x 0,5 pt)**

| Ingrédients | Constituant(s) | Rôle |
|---|---|---|
| Ris de veau | • protides | • plastique |
| Beurre | • lipides | • énergétique |
| Champignons | • fibres<br>• vitamines | • transit intestinal<br>• fonctionnel |
| Lait | • calcium<br>• protides | • plastique et fonctionnel<br>• plastique |
| Œufs | • protides | • plastique |
| Farine | • glucides | • énergétique |
| Sel | • minéraux | • plastique et fonctionnel |

**2. 7 points (7 x 1 pt)**

- Gonflement des grains d'amidon : ajouter le lait
- Coagulation des protéines : déposer les ris de veau dans une sauteuse
- Diffusion des arômes : ajouter le bouquet garni et assaisonner
- Dextrinisation de l'amidon : chauffer jusqu'à l'obtention d'un roux
- Limitation de l'oxydation des vitamines : arroser de jus de citron
- Ramollissement des fibres : cuire à l'étuvée
- Fusion : faire fondre le beurre

**3. 1 point**
Les protides

**4. 0,5 point**
La farine

**5. 1 point (2 x 0,5 pt)**
- Excès de mauvais cholestérol
- Risques de maladie cardiovasculaire

**6. 2 points (4 x 0,5 pt)**
- Onctuosité de la sauce
- Croustillant du feuilleté
- Couleur dorée du feuilleté
- Moelleux du ris de veau
- Goût salé
- Arôme du bouquet garni

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

# CORRIGÉ

## DEUXIÈME PARTIE : HYGIÈNE ET ÉQUIPEMENT (39,5 points)

**7. 4,5 points (18 x 0,25 pt)**

| N° | Organes | N° | Fonctions |
|---|---|---|---|
| 5 | ▪ Plaque de maintien des poches | 1 | ▪ Créer le vide dans la poche. |
| 7 | ▪ Tableau de bord | 2 | ▪ Contenir les denrées. |
| 1 | ▪ Chambre de mise sous-vide | 4 | ▪ Fermer l'enceinte et permettre le contrôle visuel de l'opération. |
| 8 | ▪ Pompe à vide | 3 | ▪ Sceller hermétiquement les poches. |
| 2 | ▪ Poche | 6 | ▪ Verrouiller l'enceinte et assurer la sécurité. |
| 9 | ▪ Buse d'arrivée et de départ de l'air | 7 | ▪ Commander, réguler la vitesse d'aspiration, la valeur du vide, programmer et informer. |
| 3 | ▪ Barre de soudure | 8 | ▪ Abaisser la pression. |
| 6 | ▪ Système de fermeture du couvercle | 5 | ▪ Soutenir les poches en bonne position et réduire le volume de la chambre. |
| 4 | ▪ Couvercle transparent | 9 | ▪ Permettre l'extraction et l'injection de l'air. |

**8. 2 points (2 x 1 pt)**
Conserver dans un conditionnement hermétique des denrées alimentaires après avoir ôté l'air sous l'action de la pompe à vide

**9. 1 point (2 x 0,5 pt)**

- Les microorganismes aérobies
- Qui a besoin d'air pour se développer

**10. 1 point (2 x 0,5 pt)**

- Type d'appareil : réfrigérateur ou chambre froide
- Justification : pour ralentir le développement des microorganismes anaérobies

**11. 1 point**
Il permet d'acquérir les méthodes à appliquer pour atteindre un niveau satisfaisant d'hygiène. Ainsi, il répond aux exigences réglementaires de la démarche HACCP.

**12. 3,5 point (7 x 0,5 pt)**
Voir annexe 1

**13. 3,5 point (7 x 0,5 pt)**
Voir annexe 1

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

# CORRIGÉ

**14. 1 point**
Forme de protection des bactéries lorsque les conditions sont défavorables.

**15. 1 point (2 x 0,5 pt)**

- Durée : 20 min
- Température : 120°C

**16. 1 point**
En moins de 2 heures

**17. 3 points (3 x 1 pt)**

- Au dessus de +63°C : destruction des formes végétatives et des microorganismes pathogènes
- Entre +10° et +63°C : reproduction maximale des microorganismes
- En dessous de +10°C : ralentissement du développement des microorganismes

**18. 4 points (4 x 1 pt)**

- La tenue professionnelle
- Le lavage des mains
- Les vaccinations obligatoires
- Les visites médicales
- L'état de santé
- Le dépistage des porteurs sains
- Le comportement en laboratoire...

**19. 0,5 point**
Le plan de nettoyage

**20. 1,5 point (3 x 0,5 pt)**

- Détergent : produit qui élimine les souillures
- Désinfectant : produit qui détruit les microorganismes
- Fongicide : produit qui détruit les champignons microscopiques

**21. 4 points (8 x 0,5 pt)**

| Paramètres d'efficacité | Valeurs présentes sur l'étiquette |
|---|---|
| Température | Eau tiède à 30°C |
| Action mécanique | Frotter à l'aide d'une brosse dure |
| Concentration | 10 cL de produit dans 5 L d'eau |
| Temps d'action | 5 minutes |

**22. 1 point (2 x 0,5 pt)**

- Risque chimique
- Porter des gants.

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

# CORRIGÉ

**23. 1 point**
Le produit n'est pas autorisé au contact alimentaire

**24. 1 point (2 x 0,5 pt)**

- Débrancher l'appareil
- Pour éviter l'électrocution

**25. 3 points (3 x 1 pt)**

- Maintenir le local à déchets propres
- Pose d'appâts hydrofuges contre les rongeurs
- Lampe UV contre les insectes
- Pose de moustiquaires aux fenêtres
- Intervention d'une entreprise spécialisée dans la dératisation et la désinsectisation...

**26. 1 point**
Pour éviter la contamination des aliments par les rongeurs porteurs de microorganismes

**ANNEXE 1 :** *Extrait de la fiche de bonnes pratiques de fabrication des bouchées GBPH Traiteur – Les éditions de Journaux officiels*

| ÉTAPES CCP | Description du processus | Origine du danger microbiologique | Moyen de maîtrise |
|---|---|---|---|
| CCP n° 1 Réception des matières premières | Les ris de veau peuvent être contaminés à l'origine | - contamination | - Vérifier l'origine des ris |
| | Les matières premières arrivent dans un conditionnement altéré ou défectueux | - contamination | - vérifier l'état des emballages |
| | Les matières premières sont transportées à une température trop élevée | - multiplication | - contrôler la température à la réception |
| | Les matières premières ont une D.L.C dépassée | - multiplication | - Refuser la marchandise |
| CCP n° 5 refroidissement | Au cours du refroidissement, l'appareil à bouchée peut être recontaminé | - contamination | - nettoyer/désinfecter la cellule |
| | Au cours du refroidissement les germes ayant résisté à la cuisson sous forme de spores se multiplient rapidement s'ils restent longtemps à une température comprise entre 63° et 10°C | - survie | - refroidir rapidement |
| CCP n° 9 garnissage | Le garnissage des bouchées fait intervenir de nombreuses manipulations | - contamination | - hygiène du personnel |

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.