

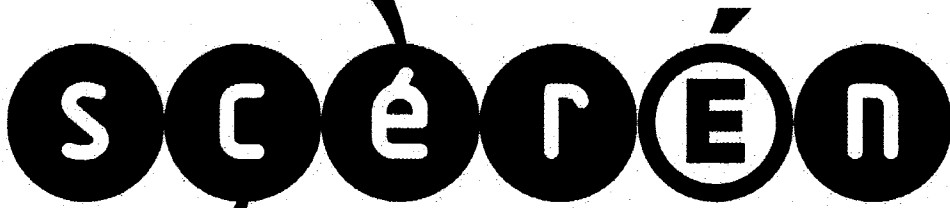


Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Campagne 2009

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

BREVET PROFESSIONNEL MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION

SESSION 2009

E.2 – ETUDE DE REALISATION ET DE MISE EN SERVICE

Unité U23

Conservation des denrées

Durée : 15 minutes

Coefficient 1

Conditions particulières :

Ce dossier comporte 2 pages numérotées de DR 1/2 à DR 2/2.

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		DOSSIER REPONSE
		Session 2009
E .2-C : Conservation des denrées		
Durée de l'épreuve : 15 minutes	Coefficient : 1	DR 1/2

EPREUVE ORALE

Le candidat choisi une épreuve par tirage au sort parmi cinq questions.

PREMIERE QUESTION

Les produits de la mer sont des denrées éminemment périssables qui doivent donc être soumises au froid aussitôt pêchées.

1. Indiquer les durées et conditions de stockage des produits de la mer.
2. Indiquer les conditions de congélation de ces produits et les différents procédés.

DEUXIEME QUESTION

Citer et expliquer les différentes techniques de congélation du poisson.

TROISIEME QUESTION

Vous avez à réfrigérer des salades.

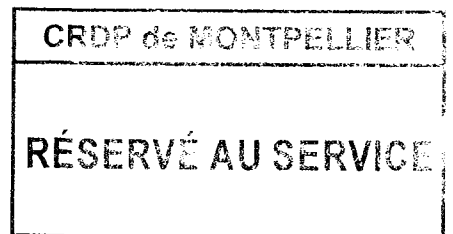
Quelles sont les techniques qui s'offrent à vous ? (avantages et inconvénients, explications et schéma du principe si nécessaire)

Laquelle choisissez vous et pourquoi ?

QUATRIEME QUESTION

Les chambres à atmosphère contrôlée :

Quels sont leurs points particuliers (technique à soigner)
leur principe
leurs avantages ?



CINQUIEME QUESTION

Quels sont les développements microbiens qui menacent une carcasse animale laissée à température ambiante ?

Quels sont les moyens de s'opposer à ces développements ?

BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION	DOSSIER REPONSE
	Session 2009
E .2-C : Conservation des denrées	
Durée de l'épreuve : 15 minutes	Coefficient : 1
	DR 2/2

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.