



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

BP MONTEUR DÉPANNEUR en FROID ET CLIMATISATION		Sujet
		Session 2011
E.2-C : CONSERVATION DES DENRÉES (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 15 minutes	Coefficient : 1	DR 1/2

CONSERVATION DES DENRÉES

ORAL : 15minutes

(+ 15minutes de préparation)

Coefficient 1

Chaque candidat tire au sort un sujet parmi ceux proposés

BP MONTEUR DÉPANNÉUR en FROID ET CLIMATISATION		Sujet
		Session 2011
E.2-C : CONSERVATION DES DENRÉES (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 15 minutes	Coefficient : 1	DR 2/2

Sujet 1

1.1. Causes d'altération des denrées

- Citer les principales causes d'altération
- Préciser les altérations constatées sur les qualités hygiéniques nutritives et organoleptiques
- Citer les remèdes généraux

1.2. Conservation des produits carnés

- Citer les produits concernés ainsi que leur préparation
- Sur les produits cités précédemment, citer les températures et hygrométries pour leur réfrigération
- Sur les produits cités précédemment, citer les températures et hygrométries pour leur congélation

Sujet 2

2.1. Procédés généraux de conservation

- Pourquoi conserver des denrées ? Quelles sont les conditions à remplir ?
- Moyens utilisés (Principes généraux ; salage ; fumage ; stérilisation ; pasteurisation...)

2.2. Conservations des produits de pêche

- Citer les produits concernés ainsi que leurs conditions générales de conservation.
- Sur les produits cités précédemment, citer les températures pour leur réfrigération ainsi que les techniques de conservation.
- Sur les produits cités précédemment, citer les conditions de traitement pour leur congélation ainsi que les techniques utilisées.

Sujet 3

3.1. Réfrigération

- Donner le principe, les buts recherchés et les règles à observer en réfrigération
- Citer les procédés utilisés

3.2. Produits laitiers

- Citer les produits concernés ainsi que leur préparation
- Sur les produits cités précédemment, citer les températures pour leur réfrigération
- Sur les produits cités précédemment, citer les températures pour leur congélation

Sujet 4

4.1. Congélation

- Donner le principe, les buts recherchés et les règles à observer en réfrigération
- Citer les procédés utilisés

4.2. Fruits et légumes

- Citer les effets généraux du froid sur les végétaux
- Fruits : Citer les températures et les techniques de conservation en réfrigération et en congélation
- Légumes : Citer les températures et les techniques de conservation en réfrigération et en congélation

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.