



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

Corrigé du sujet d'examen - BP Froid - U23 - Conservation des données - Session 2014

Correction de l'épreuve orale - BP Monteur Dépanneur en Froid et Climatisation

| Unité U23 - Conservation des denrées

Session : 2014

Durée : 0h30 (préparation 15 min + oral 15 min)

Coefficient : 1

| Correction par sujet

Sujet 1 : Les Micro-organismes

- **1) Définition d'un micro-organisme pathogène (4 points)**

Un micro-organisme pathogène est un organisme microscopique, tel qu'une bactérie ou un virus, capable de causer des maladies chez un hôte. Ces organismes peuvent provoquer des infections et des intoxications.

- **2) Exemple de virus responsable de Maladies Infectieuses Alimentaires (4 points)**

Un exemple de virus est le Norovirus, souvent associé aux épidémies de gastro-entérite et à la contamination des aliments.

- **3) Principaux germes responsables des Toxi-Infections Alimentaires (4 points)**

Deux germes courants sont :

- **Salmonella** : Origine - Contamination par des oeufs crus ou insuffisamment cuits, produits d'origine animale. Produits concernés - Viandes, oeufs, et produits laitiers.
- **Escherichia coli (E. coli) O157:H7** : Origine - Viande hachée crue ou non cuite, fruits et légumes frais. Produits concernés - Viandes, légumes crus.

- **4) Symptômes courants d'une intoxication alimentaire (4 points)**

Les symptômes incluent des nausées, vomissements, diarrhée, douleurs abdominales, et parfois de la fièvre.

- **5) Zone optimale de croissance bactérienne (4 points)**

La température de croissance bactérienne varie généralement entre 20°C et 40°C. La zone optimale est souvent estimée entre 30°C et 37°C.

Sujet 2 : Congélation-Surgélation

- **1) Définir la congélation et la réfrigération (4 points)**

La congélation est le processus de réduction de la température d'un aliment en dessous de -18°C pour préserver sa qualité. La réfrigération est le maintien de la température entre 0°C et 4°C pour ralentir la croissance microbienne.

- **2) Processus de la congélation (4 points)**

Les quatre étapes sont :

1. Préchauffage de l'aliment.
2. Congélation rapide jusqu'à atteindre -18°C.

3. Stockage à basse température.
4. Thawing – décongélation à froid.

- **3) Types de réfrigérateurs (4 points)**

Deux types sont :

- **Réfrigérateur à compression de vapeur.**
- **Réfrigérateur à absorption.**

- **4) Exemples de congélateurs (4 points)**

Exemples :

- a. Congélateur à enceinte
- b. Congélateur à tunnel

- **5) Importance de la chaîne du froid (4 points)**

Elle est essentielle pour prévenir la croissance des bactéries et conserver la qualité organoleptique des denrées.

Sujet 3 : Altérations des Aliments

- **1) Conséquences d'une congélation lente (5 points)**

Les conséquences incluent la formation de gros cristaux de glace qui endommagent les cellules et la texture de la viande. L'impact direct au cours de la décongélation peut entraîner une perte de jus et une texture Caoutchouteuse.

- **2) Facteurs affectés par la congélation (5 points)**

Les facteurs principaux sont :

- La texture
- La couleur
- La saveur
- La jutosité

- **3) Facteurs de causes d'altérations d'un aliment (5 points)**

Quatre facteurs de causes sont :

- Température inadéquate
- Durée de conservation excessive
- Contamination microbienne
- Humidité excessive

- **4) Caractéristiques d'altération intrinsèques et extrinsèques (5 points)**

Les caractéristiques sont :

- **Intrinsèques** : pH, teneur en eau, composition nutritionnelle, présence de conservateurs.
- **Extrinsèques** : température ambiante, humidité, lumière, conditions de transport.

Sujet 4 : Les Fruits et Légumes

- **1) Définitions d'un fruit climatérique et non climatérique (5 points)**

Un fruit climatérique continue à mûrir après la cueillette (ex : banane), tandis qu'un fruit non climatérique cesse de mûrir une fois récolté (ex : fraise).

- **2) Intérêt du froid sur les fruits et légumes (5 points)**

Le froid ralentit le processus de maturation et préserve la texture et la saveur des fruits et légumes.

- **3) Méthodes de pré-réfrigération (5 points)**

Trois méthodes générales incluent :

- Réfrigération à haute humidité.
- Réfrigération par aspiration.
- Préconditionnement à la vapeur.
- **4) Types d'altération des fruits (5 points)**
Les types d'altération incluent :
 - **Altération enzymatique** : brunit les fruits (ex : oxydation).
 - **Altération non enzymatique** : erreurs de stockage et de maintenance.

Sujet 5 : Conservation des Produits de la Pêche

- **1) Définir le rigor-mortis chez le poisson (5 points)**
Le rigor-mortis est la rigidité musculaire qui apparaît après la mort du poisson, affectant la texture et la qualité.
- **2) Intérêt de la sur-réfrigération pour les poissons (5 points)**
La sur-réfrigération ralentit la dégradation des tissus, préservant la qualité et la fraîcheur du poisson après la capture.
- **3) Critères d'évaluations sensorielles du poisson (5 points)**
Critères incluent : couleur, odeur, texture, et apparence générale.
- **4) Méthodes de conservation au froid des produits de la pêche (5 points)**
Les méthodes comprennent : le stockage à glace, l'utilisation de réfrigérateurs, et la congélation rapide.

Sujet 6 : Œufs et Ovoproduits

- **1) Définition d'ovoproduit (5 points)**
Un ovoproduit est un produit dérivé des œufs, souvent sous forme liquide ou déshydratée, utilisé dans divers secteurs alimentaires.
- **2) Formes de vente des ovoproduits (5 points)**
Les ovoproduits sont vendus sous forme liquide, en poudre ou en blocs.
- **3) Secteurs utilisant les ovoproduits (5 points)**
Les secteurs incluent : pâtisserie, boulangerie, restauration, et industrie alimentaire.
- **4) Dangers si les œufs sont contaminés (5 points)**
Dangers : salmonellose, infection alimentaire. Moyens de maîtrise : cuisson appropriée et stockage au froid.

| Méthodologie et conseils

- Gérez votre temps efficacement : allouez 5 minutes par question pour la préparation.
- Reproduisez des schémas lorsque cela est pertinent pour illustrer vos propos.
- Utilisez des mots-clés pour structurer vos réponses de manière claire et concise.
- Restez calme lors de l'oral, et n'hésitez pas à reformuler une question si nécessaire.
- Pensez à l'importance des transitions entre vos idées pour un exposé harmonieux.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.