



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 2015

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

Session : 2015

Épreuve : E2-2 - U23 : Conservation des denrées

Durée : 30 minutes

Coefficient : 1

| **Sujet 1**

1) Identifier la préparation mise en cause dans l'article et le nom du micro-organisme responsable.

Résumé de la question : Identifier un aliment et un micro-organisme.

Démarche : L'aliment mentionné est la "tapenade d'olives vertes aux amandes" et le micro-organisme responsable est le "Clostridium botulinum".

La préparation mise en cause est la tapenade d'olives vertes aux amandes et le micro-organisme responsable est Clostridium botulinum.

2) Relever la (ou les) précautions demandée aux consommateurs.

Résumé de la question : Identifier les recommandations de sécurité.

Démarche : Les précautions incluent de ne pas consommer les conserves suspectes et de les rapporter au lieu d'achat ou dans les DDPP.

Les consommateurs doivent ne pas consommer les conserves de l'établissement "La ruche" et les rapporter au lieu d'achat ou aux DDPP.

3) Émettre une hypothèse pouvant expliquer l'apparition du germe.

Résumé de la question : Formuler une hypothèse sur l'origine du germe.

Démarche : Une hypothèse pourrait être une mauvaise conservation des produits due à une stérilisation insuffisante des emballages, permettant ainsi la prolifération du germe.

Une hypothèse peut être que le germe est apparu en raison d'une mauvaise stérilisation ou conservation des conserves.

4) Décrire la procédure que doit mettre en place l'entreprise concernée afin de stopper la prolifération du germe.

Résumé de la question : Expliquer les étapes à suivre par l'entreprise.

Démarche : L'entreprise doit retirer immédiatement les produits en circulation, informer les consommateurs et les points de vente, et renforcer les contrôles de qualité pour éviter de futurs incidents.

L'entreprise doit retirer les produits, informer les consommateurs, et renforcer les contrôles de qualité pour prévenir la prolifération du germe.

| Sujet 2

1) Définir le terme traçabilité d'un produit.

Résumé de la question : Décrire ce qu'est la traçabilité.

Démarche : La traçabilité se réfère à la capacité de suivre le chemin d'un produit, de sa production à sa consommation.

La traçabilité d'un produit est la capacité de suivre son parcours depuis sa fabrication jusqu'à sa consommation.

2) Citer quatre informations obligatoires que doit porter l'étiquette d'un aliment pour garantir sa conformité.

Résumé de la question : Lister des éléments d'étiquetage obligatoires.

Démarche : Les informations comprennent : le nom du produit, les ingrédients, la date de durabilité minimale (DDM) ou la date limite de consommation (DLC), et les conditions de conservation.

Les informations obligatoires sur l'étiquette sont : le nom du produit, la liste des ingrédients, la date limite de consommation, et les conditions de conservation.

3) Quelles sont les règles d'application de la traçabilité sur les denrées réceptionnées, produits déconditionnés ainsi que sur les produits finis mis à la vente.

Résumé de la question : Expliquer les règles de traçabilité.

Démarche : Les règles impliquent l'enregistrement des données à chaque étape de production et de distribution, assurant ainsi que chaque produit puisse être retracé.

Les règles d'application de la traçabilité incluent l'enregistrement des données à chaque étape de gestion des produits, permettant un suivi efficace.

4) Lors du transport des marchandises, quelles sont les mesures que doit vérifier le chauffeur ?

Résumé de la question : Identifier les vérifications à faire.

Démarche : Le chauffeur doit contrôler les conditions de température, l'intégrité des emballages, et la documentation de transport pour assurer la conformité des produits.

Le chauffeur doit vérifier la température de transport, l'intégrité des emballages, et la conformité de la documentation.

5) Citer le dernier scandale sanitaire que vous connaissez survenu en France.

Résumé de la question : Mentionner un scandale sanitaire récent.

Démarche : Évoquer un incident connu tel que le scandale Lactalis ou les cas de salmonelloses.

Un exemple de scandale sanitaire récent est celui de l'affaire Lactalis concernant la contamination des

laits infantile.

| Sujet 3

1) Définissez une toxi-infection alimentaire.

Résumé de la question : Donner la définition d'une TIA.

Démarche : Expliquer que la toxi-infection alimentaire est une infection causée par des aliments contaminés.

Une toxi-infection alimentaire (TIA) est une maladie provoquée par la consommation d'aliments contaminés par des micro-organismes.

2) Définir les parasitoses alimentaires.

Résumé de la question : Expliquer ce que sont les parasitoses alimentaires.

Démarche : Définir les parasitoses comme des infections causées par des parasites présents dans les aliments.

Les parasitoses alimentaires sont des infections causées par des parasites ingérés par la consommation d'aliments contaminés.

3) Quelles sont les conséquences d'un stockage à une température de -18°C sur les parasites, sont-elles les mêmes que sur les bactéries ?

Résumé de la question : Comparer les effets de la température sur les parasites et les bactéries.

Démarche : Expliquer que -18°C inhibe la croissance des bactéries et parasites mais ne les détruit pas nécessairement.

À -18°C, les bactéries et parasites sont inhibés, mais leur survie dépend du temps de stockage, les bactéries ne sont pas tuées mais inactives.

4) Donnez les mesures préventives à respecter pour éviter les TIA.

Résumé de la question : Lister les mesures préventives à prendre.

Démarche : Énumérer des bonnes pratiques comme une cuisson appropriée, le lavage des mains, et une bonne conservation des aliments.

Les mesures préventives incluent le lavage des mains, la cuisson adéquate des aliments, et le respect de la chaîne du froid.

| Sujet 4

1) A quelle température doivent être maintenues les chambres froides positives ainsi que les chambres froides négatives.

Résumé de la question : Indiquer les températures pour ces types de chambres froides.

Démarche : Les chambres froides positives doivent être maintenues entre 0°C et 10°C et les chambres froides négatives en dessous de -18°C.

Les chambres froides positives doivent être à 0°C à +10°C, alors que les chambres froides négatives doivent être à -18°C ou moins.

2) Citez 3 règles à respecter pour éviter de faire augmenter la température intérieure de l'enceinte.

Résumé de la question : Lister des règles pour maintenir la température.

Démarche : Les règles comprennent: une bonne isolation, limiter l'ouverture des portes, et un contrôle régulier des températures.

Trois règles à respecter sont : optimiser l'isolation, limiter les ouvertures des portes, et contrôler régulièrement la température.

3) Certaines bactéries se développent au froid et peuvent contaminer les aliments stockés. Quelles sont les conséquences du froid positif et négatif sur les bactéries ?

Résumé de la question : Décrire l'effet du froid sur les bactéries.

Démarche : Expliquer que les bactéries peuvent survivre à ces températures, bien qu'elles se développent moins rapidement à froid.

Les conséquences incluent la réduction de la croissance bactérienne, mais les bactéries peuvent survivre tant en froid positif qu'en froid négatif.

4) Indiquer les conséquences sur des aliments de la rupture de la chaîne du froid.

Résumé de la question : Détailler les effets de la rupture de la chaîne du froid.

Démarche : Les effets peuvent inclure la prolifération de bactéries, détérioration et altération des aliments, entraînant des risques pour la santé.

La rupture de la chaîne du froid peut entraîner la prolifération bactérienne et la détérioration des aliments, créant des risques sanitaires.

| Sujet 5

1) Donnez la signification du terme pathogène.

Résumé de la question : Expliquer ce qu'est un pathogène.

Démarche : Un pathogène est un agent qui cause une maladie.

Un pathogène est un micro-organisme qui provoque des maladies.

2) Donner un exemple pour l'infection alimentaire bactérienne ainsi que pour l'infection alimentaire virale.

Résumé de la question : Fournir des exemples d'infections alimentaires.

Démarche : Lister des exemples courants comme la salmonellose pour l'infection bactérienne et l'hépatite A pour l'infection virale.

Exemples : infection bactérienne - salmonellose, infection virale - hépatite A.

3) En froid positif, les températures de stockage des denrées sont comprises entre 0° et +10°C. Quelle est la limite haute de température en froid négatif ? Quelles sont les conséquences de ces températures sur les bactéries ?

Résumé de la question : Définir la température et ses effets.

Démarche : La limite haute en froid négatif est généralement de -18°C. À cette température, la majorité des bactéries ne croissent pas, mais elles ne sont pas toutes détruites.

La limite haute en froid négatif est de -18°C. À cette température, la croissance bactérienne est inhibée, mais les bactéries peuvent survivre.

4) Indiquer les conséquences sur des aliments de la rupture de la chaîne du froid.

Résumé de la question : Décrire ce qui se passe lors de la rupture de la chaîne du froid.

Démarche : Les conséquences incluent une augmentation des risques microbiologiques et la détérioration des qualités organoleptiques des aliments.

La rupture de la chaîne du froid peut entraîner risque microbiologique accru et dégradation des qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments.

Conseils pratiques pour l'épreuve

- Gérez votre temps, répartissez bien le temps de réflexion et de restitution.
- Pensez à structurer vos réponses de manière claire et logique.
- Utilisez des terminologies appropriées dans le domaine de la sécurité alimentaire.
- Évitez les généralisations, restez précis dans vos réponses.
- Révissez les différents types de maladies d'origine alimentaire et leurs causes possibles.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

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.