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 Froid, veuillez visiter :
bpfroid.fr/annales-sujets-et-corriges

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

BREVET PROFESSIONNEL

MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION

SESSION 2010

E2 ETUDE DE REALISATION ET MISE EN OEUVRE

UNITE U 23

E2/C- CONSERVATION DES DENREES

Durée 0h15 Coef : 1

DOSSIER SUJET

Le dossier sujet comprend 1 page numérotée DS 1/1

Un question tirée au sort

Note / 20

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

BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		SUJET
		Session 2010
E.2-C : Conservation Des Denrées - unité U23 (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 0h15 heures	Coef : 1	DS 1/1

Ce sujet complet comporte 1 page numérotée 1
Assurez vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demander un autre exemplaire au chef de salle.

- **SUJET** –

CONSERVATION DES DENREES

SUJET 1

1) Définir la réfrigération.
2) Justifier l'action du froid sur les aliments et en particulier les viandes.
3) Préciser la nature de l'altération des viandes lors de l'entreposage réfrigéré.
4) Préciser les facteurs qui peuvent éviter ces altérations.

SUJET 2

1) Définir la congélation.
2) Citer les différents procédés de congélation.
3) Tracer la courbe d'évolution de la température du produit congelé.
4) Quel est l'intérêt de raccourcir la durée de congélation ?
5) Comment décongeler un produit carné et pourquoi ?

SUJET 3

1) Définir la surgélation.
2) Justifier l'action du froid dans la surgélation
3) Quel est l'intérêt d'une surgélation par rapport à une congélation ?
4) Quelles sont les bonnes conditions de conservation d'un produit congelé ?
5) Technique de surgélation ?

SUJET 4

1) Définir le terme « micro organisme »
2) Citer les facteurs favorisant la multiplication des micro-organismes.
3) Citer le nom de trois toxi infections alimentaires.

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.