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

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

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

CONSERVATION DES DENRÉES

ORAL : 15minutes

(+ 15minutes de préparation)

Coefficient 1

Chaque candidat tire au sort un sujet parmi ceux proposés

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 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

---

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.