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 2012

E.2 ETUDE DE REALISATION ET MISE EN ŒUVRE

E.2-C : Unité U23

Conservation des denrées (épreuve orale)

Durée : 0 h35 Coefficient : 1

DOSSIER SUJET

Ce dossier comprend 6 pages

Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

Note /20 :

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

BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		DOSSIER SUJET Session 2012
E.2-C : Conservation des denrées (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : **15 minutes**	Coef : **1**	**DS 1/6**

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

Sujet 1

1) Que se passe-t-il dans une cellule lors d'un processus de congélation ou de surgélation et quel effet physique cela provoque-t-il sur la structure de la cellule?

2) Quel est l'effet de ces deux processus (congélation et surgélation) sur les micro-organismes que l'on peut trouver dans les cellules ?

3) Expliquer alors pourquoi il ne faut jamais recongeler un produit décongelé.

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

BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		DOSSIER SUJET Session 2012
E.2-C : Conservation des denrées (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : **15 minutes**	Coef : **1**	**DS 2/6**

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

Sujet 2

1) Quels sont les différents procédés de conservation par le froid et en quoi diffèrent-ils?
2) Quelle est l'incidence du taux d'humidité sur la conservation des légumes ?
3) Donnez les valeurs de températures en fonction de chaque procédé.
4) Citez trois procédés modernes de congélation et de surgélation.

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

BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		DOSSIER SUJET
		Session 2012
E.2-C : Conservation des denrées (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : **15 minutes**	Coef : **1**	**DS 3/6**

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

Sujet 3

1) Quelle est l'incidence de la vitesse de congélation sur les produits ?

2) Pourquoi ne doit-on pas recongeler un produit décongelé ?

3) A quelle température les moisissures cessent-elles de se reproduire ?

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

BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		DOSSIER SUJET Session 2012
E.2-C : Conservation des denrées (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : **15 minutes**	Coef : **1**	**DS 4/6**

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

Sujet 4

1) Citer et expliquer les différents types de surgélation.

2) Lequel est le mieux adapté à la surgélation du poisson ?

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

BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		DOSSIER SUJET Session 2012
E.2-C : Conservation des denrées (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : **15 minutes**	Coef : **1**	**DS 5/6**

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

Sujet 5

1) Quelle est l'importance de la chaîne du froid ?
2) Quels sont les avantages de la surgélation sur la congélation ?
3) Dans quelle condition doit-on décongeler des aliments ?

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

BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		DOSSIER SUJET Session 2012
E.2-C : Conservation des denrées (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : **15 minutes**	Coef : **1**	**DS 6/6**

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.