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 DÉPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION

Session 2014

E.2 – ÉTUDE DE REALISATION ET MISE EN OEUVRE

E.2-C	Unité U23
Conservation des denrées (épreuve orale)	
Durée : 0 h 30 (préparation 15 min + oral 15 min)	
Coefficient : 1	

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

BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		DOSSIER SUJET Session 2014
E.2-C : Réalisation d'un ouvrage (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 0 h 30	Coef : **1**	**DS 1/7**

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

LES MICRO-ORGANISMES

Sujet 1

1) Concernant la diversité du monde bactérien, donner la définition d'un micro-organisme pathogène. (4 points)
2) Donner un exemple de virus responsable de Maladies Infectieuses Alimentaires. (4 points)
3) Définir les principaux germes responsables des Toxi-Infections Alimentaires en précisant (2 germes minimum): (4 points)
   - Les origines
   - Les produits concernés
4) Donner les symptômes courants d'une intoxication alimentaire. (4 points)
5) En prenant en compte le couple temps/température, donner la zone optimale entre la plus élevé et la moins élevé en température de croissance bactérienne pour un micro-organisme. (4 points)

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

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

C O N G É L A T I O N – S U R G É L A T I O N

Sujet 2

1) Définir la congélation et la réfrigération. (4 points)
2) Déterminer en quatre étapes le processus de la congélation. (4 points)
3) Donner le principe de deux types de réfrigérateurs utilisés pour le maintien du froid. (4 points)
4) Donner deux exemples de congélateurs utilisés pour le maintien du froid : (4 points)
    a. Congélateur à enceinte
    b. Congélateur à tunnel
5) Expliquer en deux étapes l'importance de la chaine du froid sur la conservation des denrées. (4 points)

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

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

ALTERATIONS DES ALIMENTS

Sujet 3

1) Quelles sont les conséquences d'une congélation lente sur les viandes et donner l'impact direct sur la décongélation de celle-ci ? (5 points)
2) Préciser 4 facteurs principaux caractéristiques de la viande susceptibles d'être affectés par la congélation. (5 points)
3) Déterminer 4 facteurs de causes d'altérations d'un aliment. (5 points)
4) Concernant l'altération des aliments, donner au moins 4 caractéristiques intrinsèques et extrinsèques de l'aliment. (5 points)

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

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

LES FRUITS & LES LEGUMES

Sujet 4

1) Donner les définitions d'un fruit climatérique et non climatérique. (5 points)
2) Quel est l'intérêt du froid sur les fruits et légumes ? (5 points)
3) Décrire de façon générale trois méthodes de pré-réfrigération. (5 points)
4) Définir au niveau des fruits deux types d'altération, enzymatiques et non enzymatiques. (5 points)

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

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

CONSERVATION DES PRODUITS DE LA PECHE

Sujet 5

1) Définir le rigor-mortis chez le poisson. (5 points)
2) Quel est l'intérêt de la sur-réfrigération pour les poissons. (5 points)
3) Afin d'évaluer la qualité du poisson, citer les critères d'évaluations sensorielles. (5 points)
4) Expliquer les méthodes de conservations au froid des produits de la pêche. (5 points)

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

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

ŒUFS ET OVOPRODUITS

Sujet 6

1) Donner la définition d'ovoproduit. (5 points)
2) Sous quelles formes sont-ils vendus ? (5 points)
3) Citer des secteurs qui utilisent les ovoproduits. (5 points)
4) Citer deux dangers si les œufs sont contaminés et deux moyens de maîtrise de ses dangers. (5 points)

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

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.