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

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

BREVET PROFESSIONNEL

MONTEUR DÉPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION

SESSION 2015

E.2 ÉTUDE DE RÉALISATION ET MISE EN OEUVRE

E.2-C :

Conservation des denrées (épreuve orale)

Durée : 0h15 de préparation, 0h15 d'oral
Coefficient : 1

DOSSIER SUJET

Ce dossier comprend 7 pages

Le candidat tire au sort un sujet

Note /20 :

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

BP MONTEUR DÉPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		Dossier sujet **Session 2015**
E2- 2 – U23 : Conservation des denrées (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 30 minutes	Coef : **1**	**DS**

Épreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

Sujet 1

Cas de botulisme recommandations urgentes aux consommateurs (7 septembre 2011)
(site : santé.gouv.fr)

Un premier aliment à l'origine des cas groupés de botulisme du Vaucluse et de la Somme avait été identifié. Il s'agissait d'une conserve de tapenade d'olives vertes aux amandes produite par l'établissement « La ruche » et vendue sous la marque « les délices de Marie-Claire ».
Les analyses réalisées sur d'autres conserves du même établissement ont également relevé la présence, soit du germe Clostridium botulinum, soit de la toxine botulique.
L'enquête en cours a d'ores et déjà fait apparaitre que les produits fabriqués par cette entreprise sont commercialisés dans des épiceries et sur les marchés, dans la région Provence-Alpes-Côte d'azur et sur internet. Les autorités sanitaires ont demandé à l'entreprise « La ruche » de procéder au retrait, par précaution, de toutes les conserves fabriquées dans son établissement.
De nombreux bocaux sont toutefois encore en circulation, faisant courir un risque sévère aux personnes qui en consommeraient. Les lieux d'achat étant réputés très touristiques, ils ont pu être achetés par des consommateurs de toutes régions de France ou d'autre pays.

Il est demandé à toute personne détenant une (des) conserve(s) produites par l'établissement :

'' La ruche '' 84300 Cavaillon

Notamment sous les marques
''Les délices de Marie Claire'', ''Terre de Mistral'', ''Les secrets d'Anaïs ''
De ne pas les consommer

De le(s) rapporter sur le lieu d'achat ou dans les DDPP (directions départementales de la protection des populations).

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

BP MONTEUR DÉPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		Dossier sujet **Session 2015**
E2- 2 – U23 : Conservation des denrées (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 30 minutes	Coef : **1**	**DS**

1) **Identifier la préparation mise en cause dans l'article et le nom du micro-organisme responsable.**
2) **Relever la (ou les) précautions demandée aux consommateurs.**
3) **Emettre une hypothèse pouvant expliquer l'apparition du germe.**
4) **Décrire la procédure que doit mettre en place l'entreprise concernée afin de stopper la prolifération du germe.**

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

BP MONTEUR DÉPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		Dossier sujet **Session 2015**
E2- 2 – U23 : Conservation des denrées (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 30 minutes	Coef : **1**	**DS**

Épreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

Sujet 2

1) **Définir le terme traçabilité d'un produit.**
2) **La conformité d'un produit aux directives européennes est obligatoire afin d'éviter que ne se retrouvent sur le marché des produits dangereux.**
   Citer quatre informations obligatoires que doit porter l'étiquette d'un aliment pour garantir sa conformité ?
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.**
4) **Lors du transport des marchandises quelles sont les mesures que doit vérifier le chauffeur ?**
5) **Citer le dernier scandale sanitaire que vous connaissez survenu en France.**

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

BP MONTEUR DÉPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		Dossier sujet **Session 2015**
E2- 2 – U23 : Conservation des denrées (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 30 minutes	Coef : **1**	**DS**

Épreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

Sujet 3

1) **Définissez une toxi-infection alimentaire.**

2) **Définir les parasitoses alimentaires.**

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.**

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

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

BP MONTEUR DÉPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		Dossier sujet **Session 2015**
E2- 2 – U23 : Conservation des denrées (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 30 minutes	Coef : **1**	**DS**

Épreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

Sujet 4

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

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

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 ?

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

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

BP MONTEUR DÉPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		Dossier sujet **Session 2015**
E2- 2 – U23 : Conservation des denrées (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 30 minutes	Coef : **1**	**DS**

Épreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

Sujet 5

Une toxi-infection alimentaire (TIA) **est une maladie infectieuse d'origine alimentaire.**

Elle est contractée par la consommation d'aliments ou de boissons contaminés par des micro-organismes pathogènes. Elle est due à la multiplication dans l'organisme de ces micro-organismes, qui s'attaquent aux tissus ou à l'effet des toxines que ces micro-organismes sont capables d'élaborer au cours de leur croissance.

1) **Donnez la signification du terme pathogène.**

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

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 ?

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

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

BP MONTEUR DÉPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		Dossier sujet **Session 2015**
E2- 2 – U23 : Conservation des denrées (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 30 minutes	Coef : **1**	**DS**

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.