

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

## CORRIGE 4

### 4. JUSTIFIER LES TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE ( oral de 10 min. )

A l'issue de votre activité, vous devez **justifier oralement au jury**, en référence à l'enseignement de l'O.Q.P.S et en utilisant des techniques de communication professionnelle :

- 4-3- Lire l'organigramme de la société DUPONT (document 1), citer le nombre de niveaux hiérarchiques. **(1 point)**  
→ **4 niveaux hiérarchiques**
- 4-4- Identifier la personne qui possède le plus haut niveau hiérarchique. **(1 point)**  
→ **M. OLIVIER**
- 4-5- Suite à votre formation professionnelle, indiquer les services dans lesquels vous pouvez être affecté. **(2 points)**  
→ **Préparation, assemblage, conditionnement, contrôle**

### 5. CONDUIRE UNE ETUDE TECHNOLOGIQUE

- 5-1- Citer l'ensemble du matériel utilisé lors de l'épluchage des pommes. **(1 point)**  
➤ **Econome, office, plaque à débarrasser, vide pommes, calottes**
- 5-2- Indiquer les précautions à prendre lors de l'épluchage des pommes. **(1 point)**  
➤ **Respecter les circuits propres et sales, citronner les pommes, éliminer les déchets de suite.**  
➤ **Manipuler les couteaux avec précaution...**
- 5-3- Donner la composition d'un sirop. **(1 point)**  
➤ **Eau et sucre**
- 5-4- Vous utilisez des fruits appertisés. Définir la technique de l'appertisation. **(2 points)**  
**appertisation : traitement thermique dans un récipient étanche à 121°C, durée variable selon le produit.**
- 5-5- Indiquer deux conseils d'utilisation des produits appertisés. **(1 point)**  
➤ **Décontaminer la boîte, vérifier la DLUO, ne pas conserver dans le récipient après ouverture**
- 5-6- Vous utilisez des légumes surgelés, définir la technique de la surgélation. **(2 points)**  
➤ **Abaissement ultra rapide de la température à -40°C**
- 5-7- Indiquer deux avantages des produits surgelés et deux conseils d'utilisation de ces produits. **(2 points)**

Avantages	Conseils
<ul style="list-style-type: none"><li>→ <b>Conservation plus longue</b></li><li>→ <b>Quantités disponibles variées</b></li><li>→ <b>Qualité sanitaire</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>→ <b>Vérifier DLUO</b></li><li>→ <b>Vérifier le conditionnement et l'état des produits</b></li><li>→ <b>Vérifier la température du produit</b></li></ul>

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 5134302	DUREE : 08H00	SESSION 2005
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEF : 9	CORRIGE 4	Page 1/1