

BEP CONDUITE ET SERVICES DANS LE TRANSPORT ROUTIER

Session 2006

EP1.2

TECHNOLOGIE ET GESTION DU TRANSPORT

DOSSIER RESSOURCES

TECHNOLOGIE ET GESTION DU TRANSPORT

pages 1 / 5 à 5 / 5

| Groupement « Est » | SESSION 2006 | RESSOURCES | TIRAGE |
|--|--------------|------------------------------|---------------|
| Examens : BEP CONDUITE ET SERVICES DANS LE TRANSPORT ROUTIER | | Code examen : BEP : 31101 | |
| Epreuve : EP1 Technologie | | Durée totale: 4 H 00 | Coef. : BEP 3 |
| Partie EP1.2 : Technologie et gestion du transport | | Durée: 2 h 00 | Page 1 / 5 |

Document ressource n° 1

Engin frigorifique :

C'est un engin isotherme muni d'un dispositif de production de froid, sous la forme d'un groupe frigorifique mécanique ou à absorption.

Ce groupe est actionné par un moteur alimenté au gazole et produisant un froid constant, dont le fonctionnement est, en général, totalement indépendant de celui du véhicule. Il existe, toutefois, des semi-remorques dont le moteur du groupe est relié par une courroie à celui du véhicule tracteur, ce qui impose son branchement sur une installation électrique lorsque la semi est dételée, par exemple en vue d'une traversée maritime.

Un thermostat fait automatiquement démarrer le compresseur du groupe lorsque la température à maintenir est dépassée et l'arrête lorsque cette température est atteinte.

En fonction de l'efficacité de leur groupe, les véhicules frigorifiques sont rangés en :

classe A, lorsque la température peut se situer entre + 12 °C et 0 °C inclus ;

classe B, pour une température entre + 12 °C et - 10 °C ;

classe C, pour une température entre + 12 °C et - 20 °C ;

classe D, pour une température inférieure ou égale à 0 °C ;

classe E, pour une température inférieure ou égale à - 10 °C ;

classe F, pour une température inférieure ou égale à - 20 °C.

Le choix du véhicule est du ressort de l'expéditeur, il lui incombe en particulier de vérifier que les marques d'identification du véhicule apposées à l'avant et en haut des caisses correspondent effectivement à la classe d'engin susceptible d'assurer le maintien de la marchandise à la température souhaitée. Pour permettre cette vérification des marques d'identification

indiquent le type d'engin :

- isotherme (I)
- réfrigérant (R)
- frigorifique (F)
- calorifique (C)
- normal (N) ou renforcé (R)

La date d'expiration de validité du certificat d'agrément (mois, année) exemple FRC 6-2006 indique un engin frigorifique renforcé de classe C agréé jusqu'au mois de juin 2006.

Pour être autorisés à charger des denrées jugées périssables, les engins de transport doivent recueillir, au préalable un agrément technique, ainsi qu'un agrément sanitaire.

L'agrément sanitaire valable 3 ans.

L'agrément technique valable 6 ans.

Ces documents doivent se trouver à bord du véhicule et être présentés à toute réquisition des agents du contrôle.

| | | |
|---|---------------------|-------------------|
| BEP Conduite et Services dans le Transport Routier | SESSION 2006 | RESSOURCES |
| Epreuve : EP1 Technologie | | Page 2 / 5 |
| Partie EP1.2 : Technologie et gestion du transport | | |

Document ressource n°2

Donneur d'ordre : Danone froid ZI nord 51000 Chalons en Champagne

Danone froid

FAX

N° de télécopie

Du destinataire : 0326260011

Destinataire : Transport Vavite rue du moulin 51000 Chalons en champagne

Date : ce jour

Emetteur : Mr Dupont

Nombre total de page : 1

.....
Autres commentaires : Confirmation du chargement a prendre :

- 12 tonnes de yaourts.
- Lundi à 8 heures à l'adresse suivante :

Danone froid
ZI nord
51000 Chalons en champagne

Salutations Mr Dupont

Danone – Froid
ZI nord
51000 Chalons en champagne
tel : 0326260001

| | | |
|--|--------------|------------|
| BEP Conduite et Services dans le Transport Routier | SESSION 2006 | RESSOURCES |
| Epreuve : EP1 Technologie | | Page 3 / 5 |
| Partie EP1.2 : Technologie et gestion du transport | | |

Document ressource n°3

| Nature | Température maximale | Catégorie, qualification et classe (1) |
|--|--|--|
| Produits de la pêche frais ou décongelés et produits de crustacés et de mollusques cuits réfrigérés (à l'exception des produits de la pêche et des coquillages vivants) (2). | 0 °C à + 2 °C | Température de la glace fondante I (N ou R) R (N ou R) (D) F (N) (AD) F (R) (ABCD) |
| Viandes hachées et préparations de viandes hachées. | + 2 °C | R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD) |
| Abats et préparations de viandes en contenant. | + 3 °C | |
| Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue. | + 4 °C | |
| Viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes. | + 4 °C | |
| Viandes d'animaux de boucherie, viandes de gibier ongulé. | + 7 °C | |
| Ovoproduits à l'exception des produits UHT. | + 4 °C | |
| Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi. | + 4 °C | |
| Œufs réfrigérés (3). | + 5 °C | |
| Lait cru livré en l'état à la consommation (4). | + 4 °C | |
| Lait pasteurisé. | + 6 °C | |
| Lait cru destiné à l'industrie. | + 10 °C | I (N ou R) R (N ou R) (A) F (N) (AD) F (R) (ABCD) |
| Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais, etc.) (5). | Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur. | R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD) |
| Divers produits transformés à base de viandes, plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson (6). | | |
| Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés. Autres denrées alimentaires. | | |
| Repas livrés en liaison froide. | 0 °C à + 3 °C | R (N ou R) (D) F (N) (AD) F (R) (ABCD) |
| Matières premières d'origine animale destinées à la transformation pour la préparation d'aliments pour animaux de compagnie. | 0 °C à + 7 °C | R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD) |
| Produits crus ou produits finis destinés à l'alimentation des animaux de compagnie. | 0 °C à + 4 °C | |
| Repas livrés en liaison chaude. | Température minimale + 63 °C | Engin non doté d'isolant thermique I (N ou R) C (A ou B) |

| | | | |
|--|--|--------------|------------|
| BEP Conduite et Services dans le Transport Routier | | SESSION 2006 | RESSOURCES |
| Epreuve : EPI Technologie | | Page 4 / 5 | |
| Partie EP1.2 : Technologie et gestion du transport | | | |

Document ressource n°4

| Etat et nature | Température maximale | Catégorie, qualificatif et classe (1) |
|--|----------------------|---------------------------------------|
| <i>Congelés (2)</i> | | |
| Toutes denrées surgelées au sens du décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié | - 18 °C | RRC FRC FRF |
| Glaces, crèmes glacées et sorbets | - 18 °C | |
| Produits de la pêche congelés | - 18 °C | |
| Autres aliments congelés, y compris pour animaux de compagnie | - 12 °C | |
| Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves | - 9 °C | RRE-RRC FRB-FRC-FRE-PRF |

| | | |
|--|--------------|------------|
| BEP Conduite et Services dans le Transport Routier | SESSION 2006 | RESSOURCES |
| Epreuve : EPI Technologie | | Page 5 / 5 |
| Partie EP1.2 : Technologie et gestion du transport | | |