



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

**BREVET PROFESSIONNEL
MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION**

SESSION 2009

E.2 – ETUDE DE REALISATION ET DE MISE EN SERVICE

Unité U23

Conservation des denrées

Durée : 15 minutes

Coefficient 1

Conditions particulières :

Ce dossier comporte 2 pages numérotées de DR 1/2 à DR 2/2.

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		DOSSIER REPONSE
		Session 2009
E .2-C : Conservation des denrées		
Durée de l'épreuve : 15 minutes	Coefficient : 1	DR 1/2

EPREUVE ORALE

Le candidat choisi une épreuve par tirage au sort parmi cinq questions.

PREMIERE QUESTION

Les produits de la mer sont des denrées éminemment périssables qui doivent donc être soumises au froid aussitôt pêchées.

1. Indiquer les durées et conditions de stockage des produits de la mer.
2. Indiquer les conditions de congélation de ces produits et les différents procédés.

DEUXIEME QUESTION

Citer et expliquer les différentes techniques de congélation du poisson.

TROISIEME QUESTION

Vous avez à réfrigérer des salades.

Quelles sont les techniques qui s'offrent à vous ? (avantages et inconvénients, explications et schéma du principe si nécessaire)

Laquelle choisissez vous et pourquoi ?

QUATRIEME QUESTION

Les chambres à atmosphère contrôlée :

Quels sont leurs points particuliers (technique à soigner)
leur principe
leurs avantages ?

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

CINQUIEME QUESTION

Quels sont les développements microbiens qui menacent une carcasse animale laissée à température ambiante ?

Quels sont les moyens de s'opposer à ces développements ?

BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		DOSSIER REPONSE
		Session 2009
E .2-C : Conservation des denrées		
Durée de l'épreuve : 15 minutes	Coefficient : 1	DR 2/2