



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

BREVET PROFESSIONNEL

MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION

SESSION 2010

E2 ETUDE DE REALISATION ET MISE EN OEUVRE

UNITE U 23
E2/C- CONSERVATION DES DENREES

Durée 0h15

Coef : 1

DOSSIER SUJET

Le dossier sujet comprend 1 page numérotée DS 1/1

Un question tirée au sort

Note / 20

BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION		SUJET
		Session 2010
E.2-C : Conservation Des Denrées - unité U23 (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 0h15 heures	Coef: 1	DS 1/1

Ce sujet complet comporte 1 page numérotée 1
Assurez vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demander un autre exemplaire au chef de salle.

- SUJET -

CONSERVATION DES DENREES

SUJET 1

- 1) Définir la réfrigération.
- 2) Justifier l'action du froid sur les aliments et en particulier les viandes.
- 3) Préciser la nature de l'altération des viandes lors de l'entreposage réfrigéré.
- 4) Préciser les facteurs qui peuvent éviter ces altérations.

SUJET 2

- 1) Définir la congélation.
- 2) Citer les différents procédés de congélation.
- 3) Tracer la courbe d'évolution de la température du produit congelé.
- 4) Quel est l'intérêt de raccourcir la durée de congélation ?
- 5) Comment décongeler un produit carné et pourquoi ?

SUJET 3

- 1) Définir la surgélation.
- 2) Justifier l'action du froid dans la surgélation
- 3) Quel est l'intérêt d'une surgélation par rapport à une congélation ?
- 4) Quelles sont les bonnes conditions de conservation d'un produit congelé ?
- 5) Technique de surgélation ?

SUJET 4

- 1) Définir le terme « micro organisme »
- 2) Citer les facteurs favorisant la multiplication des micro-organismes.
- 3) Citer le nom de trois toxi infections alimentaires.