



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.

BP MONTEUR DÉPANNEUR en FROID ET CLIMATISATION		Sujet
		Session 2011
E.2-C : CONSERVATION DES DENRÉES (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 15 minutes	Coefficient : 1	DR 1/2

CONSERVATION DES DENRÉES

ORAL : 15minutes

(+ 15minutes de préparation)

Coefficient 1

Chaque candidat tire au sort un sujet parmi ceux proposés

BP MONTEUR DÉPANNÉUR en FROID ET CLIMATISATION		Sujet
		Session 2011
E.2-C : CONSERVATION DES DENRÉES (épreuve orale)		
Durée de l'épreuve : 15 minutes	Coefficient : 1	DR 2/2

Sujet 1

1.1. Causes d'altération des denrées

- Citer les principales causes d'altération
- Préciser les altérations constatées sur les qualités hygiéniques nutritives et organoleptiques
- Citer les remèdes généraux

1.2. Conservation des produits carnés

- Citer les produits concernés ainsi que leur préparation
- Sur les produits cités précédemment, citer les températures et hygrométries pour leur réfrigération
- Sur les produits cités précédemment, citer les températures et hygrométries pour leur congélation

Sujet 2

2.1. Procédés généraux de conservation

- Pourquoi conserver des denrées ? Quelles sont les conditions à remplir ?
- Moyens utilisés (Principes généraux ; salage ; fumage ; stérilisation ; pasteurisation...)

2.2. Conservations des produits de pêche

- Citer les produits concernés ainsi que leurs conditions générales de conservation.
- Sur les produits cités précédemment, citer les températures pour leur réfrigération ainsi que les techniques de conservation.
- Sur les produits cités précédemment, citer les conditions de traitement pour leur congélation ainsi que les techniques utilisées.

Sujet 3

3.1. Réfrigération

- Donner le principe, les buts recherchés et les règles à observer en réfrigération
- Citer les procédés utilisés

3.2. Produits laitiers

- Citer les produits concernés ainsi que leur préparation
- Sur les produits cités précédemment, citer les températures pour leur réfrigération
- Sur les produits cités précédemment, citer les températures pour leur congélation

Sujet 4

4.1. Congélation

- Donner le principe, les buts recherchés et les règles à observer en réfrigération
- Citer les procédés utilisés

4.2. Fruits et légumes

- Citer les effets généraux du froid sur les végétaux
- Fruits : Citer les températures et les techniques de conservation en réfrigération et en congélation
- Légumes : Citer les températures et les techniques de conservation en réfrigération et en congélation