



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.

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

## **CONSERVATION DES DENRÉES**

**ORAL : 15minutes**

(+ 15minutes de préparation)

Coefficient 1

Chaque candidat tire au sort un sujet parmi ceux proposés

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

## 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