



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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 DÉPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION

Session 2014

E.2 – ÉTUDE DE REALISATION ET MISE EN OEUVRE

| | | |
|---|--|-----------|
| E.2-C | Conservation des denrées (épreuve orale) | Unité U23 |
| Durée : 0 h 30 (préparation 15 min + oral 15 min) | | |
| Coefficient : 1 | | |

| | | |
|---|---------------------|---------------|
| BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION | DOSSIER SUJET | |
| | Session 2014 | |
| E.2-C : Réalisation d'un ouvrage (épreuve orale) | | |
| Durée de l'épreuve : 0 h 30 | Coef : 1 | DS 1/7 |

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

LES MICRO-ORGANISMES

Sujet 1

- 1) Concernant la diversité du monde bactérien, donner la définition d'un micro-organisme pathogène. (4 points)
- 2) Donner un exemple de virus responsable de Maladies Infectieuses Alimentaires. (4 points)
- 3) Définir les principaux germes responsables des Toxi-Infections Alimentaires en précisant (2 germes minimum): (4 points)
 - Les origines
 - Les produits concernés
- 4) Donner les symptômes courants d'une intoxication alimentaire. (4 points)
- 5) En prenant en compte le couple temps/température, donner la zone optimale entre la plus élevé et la moins élevé en température de croissance bactérienne pour un micro-organisme. (4 points)

| | | | |
|---|-----------------------------------|---------------------|---------------|
| BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION | E.2-C Conservation denrées | Session 2014 | DS 2/7 |
|---|-----------------------------------|---------------------|---------------|

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

CONGÉLATION-SURGÉLATION

Sujet 2

- 1) Définir la congélation et la réfrigération. (4 points)
- 2) Déterminer en quatre étapes le processus de la congélation. (4 points)
- 3) Donner le principe de deux types de réfrigérateurs utilisés pour le maintien du froid. (4 points)
- 4) Donner deux exemples de congélateurs utilisés pour le maintien du froid : (4 points)
 - a. Congélateur à enceinte
 - b. Congélateur à tunnel
- 5) Expliquer en deux étapes l'importance de la chaîne du froid sur la conservation des denrées. (4 points)

| | | | |
|---|-----------------------------------|---------------------|---------------|
| BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION | E.2-C Conservation denrées | Session 2014 | DS 3/7 |
|---|-----------------------------------|---------------------|---------------|

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

ALTERATIONS DES ALIMENTS

Sujet 3

- 1) Quelles sont les conséquences d'une congélation lente sur les viandes et donner l'impact direct sur la décongélation de celle-ci ? (5 points)
- 2) Préciser 4 facteurs principaux caractéristiques de la viande susceptibles d'être affectés par la congélation. (5 points)
- 3) Déterminer 4 facteurs de causes d'altérations d'un aliment. (5 points)
- 4) Concernant l'altération des aliments, donner au moins 4 caractéristiques intrinsèques et extrinsèques de l'aliment. (5 points)

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

| | | | |
|---|-----------------------------------|---------------------|---------------|
| BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION | E.2-C Conservation denrées | Session 2014 | DS 4/7 |
|---|-----------------------------------|---------------------|---------------|

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

LES FRUITS & LES LEGUMES

Sujet 4

- 1) Donner les définitions d'un fruit climatérique et non climatérique. (5 points)
- 2) Quel est l'intérêt du froid sur les fruits et légumes ? (5 points)
- 3) Décrire de façon générale trois méthodes de pré-réfrigération. (5 points)
- 4) Définir au niveau des fruits deux types d'altération, enzymatiques et non enzymatiques. (5 points)

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

| | | | |
|---|-----------------------------------|---------------------|---------------|
| BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION | E.2-C Conservation denrées | Session 2014 | DS 5/7 |
|---|-----------------------------------|---------------------|---------------|

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

CONSERVATION DES PRODUITS DE LA PECHE

Sujet 5

- 1) Définir le rigor-mortis chez le poisson. (5 points)
- 2) Quel est l'intérêt de la sur-réfrigération pour les poissons. (5 points)
- 3) Afin d'évaluer la qualité du poisson, citer les critères d'évaluations sensorielles.
(5 points)
- 4) Expliquer les méthodes de conservations au froid des produits de la pêche. (5 points)

| | | | |
|---|-----------------------------------|---------------------|---------------|
| BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION | E.2-C Conservation denrées | Session 2014 | DS 6/7 |
|---|-----------------------------------|---------------------|---------------|

Epreuve orale
Le candidat choisi un sujet par tirage au sort

ŒUFS ET OVOPRODUITS

Sujet 6

- 1) Donner la définition d'ovoproduit. (5 points)
- 2) Sous quelles formes sont-ils vendus ? (5 points)
- 3) Citer des secteurs qui utilisent les ovoproduits. (5 points)
- 4) Citer deux dangers si les œufs sont contaminés et deux moyens de maîtrise de ses dangers. (5 points)

| | | | |
|---|-----------------------------------|---------------------|---------------|
| BP MONTEUR DEPANNEUR EN FROID ET CLIMATISATION | E.2-C Conservation denrées | Session 2014 | DS 7/7 |
|---|-----------------------------------|---------------------|---------------|