Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Boucher, veuillez visiter :
bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

Sciences appliquées à l’alimentation

Session 2004 • Code sujet : **22 106 - U32** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Qualité nutritionnelle des produits carnés (3 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U32 - Sciences appliquées à l'alimentation/2004/BP Boucher - U32 - Sciences appliquées à l'alimentation - Session 2004 - 11-Sujet.pdf

1. Qualité nutritionnelle des produits carnés

Cette partie porte sur un élément minéral présent notamment dans les viandes, les abats et les épinards, ainsi que sur les consommateurs ayant besoin d'apports accrus. Elle demande aussi de mobiliser l'annexe 1 pour justifier un conseil nutritionnel comparant les épinards et les produits carnés.

Question 3-1. Nommer l'élément minéral apporté en quantité relativement importante par les viandes, les abats, mais aussi les épinards.

Les viandes, les abats et les épinards apportent du fer, un élément minéral indispensable à l'organisme. Il participe notamment à la formation de l'hémoglobine, qui transporte l'oxygène dans le sang. La question porte sur l'élément commun aux aliments cités : la réponse attendue est donc le fer.

Réponse à la question 3-1

2 Indiquer deux types de consommateurs dont les apports en cet élément minéral doivent être augmentés :

Fer

- .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fer.

Question 3-2. Indiquer deux types de consommateurs dont les apports en cet élément minéral doivent être augmentés.

Les besoins en fer peuvent augmenter à certaines périodes de la vie, notamment lorsque l'organisme grandit ou doit couvrir des besoins supplémentaires. Les adolescents sont concernés par la croissance. Les femmes enceintes ont également des besoins accrus pendant la grossesse. Ces deux catégories répondent à la consigne, qui demande de citer deux types de consommateurs dont les apports en fer doivent être augmentés.

Réponses à la question 3-2

Adolescents

3 Après la lecture du document en annexe 1, justifier ce conseil nutritionnel « Plutôt que de consommer des épinards, Renaud aurait dû privilégier les produits carnés »

Femmes enceintes

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Adolescents et femmes enceintes.

Question 3-3. Après lecture du document en annexe 1, justifier le conseil nutritionnel : « Plutôt que de consommer des épinards, Popeye aurait dû privilégier les produits carnés ».

Le document compare la disponibilité du fer apporté par les aliments. Le fer des produits carnés est en partie héminique et se trouve généralement mieux absorbé que le fer non héminique des épinards. Ainsi, une quantité consommée ne correspond pas forcément à une quantité assimilée identique. Pour augmenter efficacement ses apports en fer, Popeye aurait donc intérêt à privilégier les produits carnés plutôt que les épinards.

Justification à la question 3-3

.....

.....

Fer carné : mieux absorbé

Fer des épinards : faible absorption

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le fer des produits carnés est mieux assimilé que le fer des épinards.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve de Sciences appliquées à l'alimentation du BP Boucher, session 2004, porte le code 22 106 - U32, dure deux heures et a un coefficient 3. La troisième partie, notée sur 5 points, traite de la qualité nutritionnelle des produits carnés et de l'apport en fer. Elle évalue l'identification des besoins nutritionnels et l'exploitation de l'annexe 1 pour justifier un conseil alimentaire.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'élément minéral visé par les questions est le fer.
- Les viandes, les abats et les épinards sont cités comme sources de fer.
- La biodisponibilité du fer varie selon sa forme et les aliments consommés.
- La dernière question exige une justification fondée sur les informations de l'annexe 1.

Points de vigilance & attentes du jury

- Répondre avec le nom précis de l'élément minéral demandé en 3-1.
- Indiquer deux types distincts de consommateurs pour lesquels les apports doivent être augmentés.
- S'appuyer sur l'annexe 1 pour justifier le conseil de la question 3-3.
- Distinguer la quantité de fer présente dans un aliment de sa disponibilité pour l'organisme.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quel élément minéral faut-il identifier dans la question 3-1 ?

L'élément demandé est le fer. La question précise qu'il est apporté en quantité relativement importante par les viandes, les abats et les épinards.

Q : Comment justifier le conseil nutritionnel de la question 3-3 ?

Il faut lire l'annexe 1, relever les informations utiles sur les épinards et les produits carnés, puis les comparer. La conclusion doit répondre explicitement au conseil proposé.

Q : Combien de points vaut cette partie et combien de réponses faut-il donner en 3-2 ?

La troisième partie vaut 5 points. Pour la question 3-2, le sujet demande deux types de consommateurs dont les apports en fer doivent être augmentés.

Q : La page fournie précise-t-elle la répartition des points entre les questions ?

Non. Elle indique uniquement que la troisième partie vaut 5 points et ne donne pas de répartition par question. Il ne faut donc pas supposer ni inventer un sous-barème.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U32 - Sciences appliquées à l'alimentation/2004/BP Boucher - U32 - Sciences appliquées à l'alimentation - Session 2004 - 11-Sujet.pdf

Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.