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 U32

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Hygiène et entretien des matériels et des locaux (7 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

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 - 16-Sujet.pdf

1. Hygiène et entretien des matériels et des locaux

La situation porte sur le nettoyage et la désinfection d'un plan de travail en boucherie, selon le protocole décrit en annexe 2. Les questions évaluent le choix et le mode d'action du produit, la fréquence d'entretien, la durée de contact, les facteurs d'efficacité, les contrôles et le stockage des produits.

Question 8-1. Indiquer le type de produit à utiliser pour l'entretien de ce plan de travail.

Pour un plan de travail utilisé en boucherie, choisir un produit destiné aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Le produit attendu est un détergent-désinfectant : il associe l'élimination des souillures à la réduction de la contamination microbienne. Il faut l'employer selon le protocole prévu, notamment pour le dosage et le rinçage éventuel, afin d'éviter tout résidu sur la surface avant la reprise du travail.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un détergent-désinfectant adapté aux surfaces en contact avec les aliments.

Question 8-2. Expliquer les modes d'action de ce produit.

Le produit exerce deux actions complémentaires :

- La partie détergente décolle et disperse les salissures, notamment les graisses et les résidus organiques.
- La partie désinfectante détruit ou inactive les micro-organismes présents sur la surface.

Le nettoyage préalable ou simultané facilite l'action désinfectante en retirant les souillures qui pourraient protéger les microbes. Le respect du dosage et du temps de contact est nécessaire pour obtenir l'efficacité attendue.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il élimine les salissures et détruit ou inactive les micro-organismes.

Question 8-3. Préciser la fréquence d'entretien d'un plan de travail.

Le plan de travail doit être entretenu après chaque utilisation, avant d'y déposer de nouvelles denrées. Un nettoyage-désinfection est également nécessaire entre deux opérations lorsque le plan risque d'avoir été contaminé, notamment lors du passage d'une denrée ou d'une tâche à une autre. En boucherie, cette fréquence limite le transfert de souillures et de micro-organismes vers les produits travaillés ensuite. L'entretien suit le protocole prévu.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Après chaque utilisation et entre les opérations susceptibles de contaminer le plan.

Question 8-4. Citer la durée de contact nécessaire pour obtenir une bonne désinfection.

La durée de contact est le temps pendant lequel le produit doit rester sur le plan de travail pour agir. Elle doit être respectée conformément au protocole de l'annexe 2 et aux indications d'emploi du produit. Pendant cette période, la surface doit rester traitée comme prévu par le protocole. Le temps de contact ne se confond pas avec la durée totale des opérations de nettoyage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Respecter la durée de contact prescrite par le protocole de l'annexe 2.

Question 8-5. Indiquer les quatre paramètres déterminant l'efficacité d'un nettoyage et/ou d'une désinfection.

L'efficacité du nettoyage et de la désinfection dépend de quatre facteurs complémentaires, souvent désignés comme le cercle de Sinner :

- l'action mécanique, par frottement ou action de l'équipement ;
- l'action chimique, liée au produit et à sa concentration ;
- la température ;
- le temps de contact.

Ces paramètres doivent être adaptés aux consignes du protocole et aux caractéristiques de la surface.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Action mécanique, action chimique, température et temps de contact.

Question 8-6. Préciser deux moyens de contrôle de l'efficacité des protocoles de nettoyage.

Deux moyens permettent de contrôler l'efficacité du protocole, en vérifiant à la fois l'état visible du plan et son niveau de contamination :

1. l'inspection visuelle, pour repérer les traces, résidus ou salissures ;
2. un contrôle microbiologique par prélèvement de surface, par exemple avec un écouvillon ou une boîte-contact.

Un plan visuellement propre n'est pas nécessairement désinfecté : le contrôle microbiologique apporte une vérification complémentaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôle visuel et contrôle microbiologique par prélèvement de surface.

Question 8-7. Proposer trois conditions de stockage des produits d’entretien en milieu professionnel.

Les produits d’entretien sont conservés dans un espace réservé à cet usage, fermé et inaccessible aux personnes non autorisées. Ils restent dans leur emballage d’origine, avec l’étiquette lisible, pour permettre l’identification du produit et de ses consignes de sécurité. Ils sont stockés séparément des denrées alimentaires et des emballages, dans les conditions précisées par le fabricant. Ces mesures préviennent les accidents et les contaminations.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Local réservé et fermé ; emballages d’origine étiquetés ; stockage séparé des aliments.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de Sciences appliquées à l'alimentation du BP Boucher, session 2004, porte le code 22 106 et l'identifiant U32. D'une durée de deux heures et de coefficient 3, sa huitième partie vaut 11 points. Elle traite de l'hygiène des matériels et des locaux, en particulier du nettoyage et de la désinfection d'un plan de travail, ainsi que du contrôle et du stockage des produits.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le nettoyage retire les salissures d'une surface, tandis que la désinfection vise à réduire les micro-organismes.
- L'efficacité repose sur quatre facteurs : action chimique, température, temps et action mécanique.
- La durée de contact prescrite doit être respectée pour permettre au désinfectant d'agir.
- Le type de produit, son emploi et son stockage doivent respecter le protocole et les consignes du fabricant.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les fonctions de nettoyage et de désinfection avant d'indiquer le type de produit demandé.
- Pour les paramètres d'efficacité, donner les quatre facteurs attendus sans en omettre.
- Ne pas inventer de durée de contact : se référer au protocole ou aux consignes du produit.
- Donner exactement deux moyens de contrôle et trois conditions de stockage, comme demandé.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quels sont les quatre facteurs qui influencent l'efficacité d'un nettoyage ou d'une désinfection ?

Les facteurs sont l'action chimique du produit, la température, le temps de contact et l'action mécanique. Leur équilibre détermine l'efficacité du protocole ; ils doivent être adaptés à la surface et aux consignes du produit.

Q : Comment déterminer la durée de contact nécessaire pour désinfecter le plan de travail ?

La durée dépend du produit et du protocole appliqué. Il faut consulter l'étiquette ou l'annexe 2 du sujet et respecter le temps indiqué, sans le réduire ni supposer une valeur qui n'est pas fournie.

Q : Le sujet donne-t-il le nombre de points attribués à chaque question ?

La huitième partie est notée sur 11 points au total. Les pages fournies ne précisent pas la répartition entre les questions 8-1 à 8-7 ; aucune répartition individuelle ne peut donc être affirmée.

Q : Que faut-il vérifier dans les réponses pour correspondre précisément aux consignes ?

Respectez le verbe et le nombre demandés : expliquer les modes d'action, citer une durée, donner quatre paramètres, deux moyens de contrôle et trois conditions de stockage. Appuyez-vous sur le protocole, sans inventer de détail absent.

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 - 16-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.