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

BP BOUCHER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

BP Boucher

Sciences appliquées à l’alimentation

Session 2004 • Code sujet : **33101 - U33** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Qualité sanitaire des produits carnés (6 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

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 - 6-Sujet.pdf

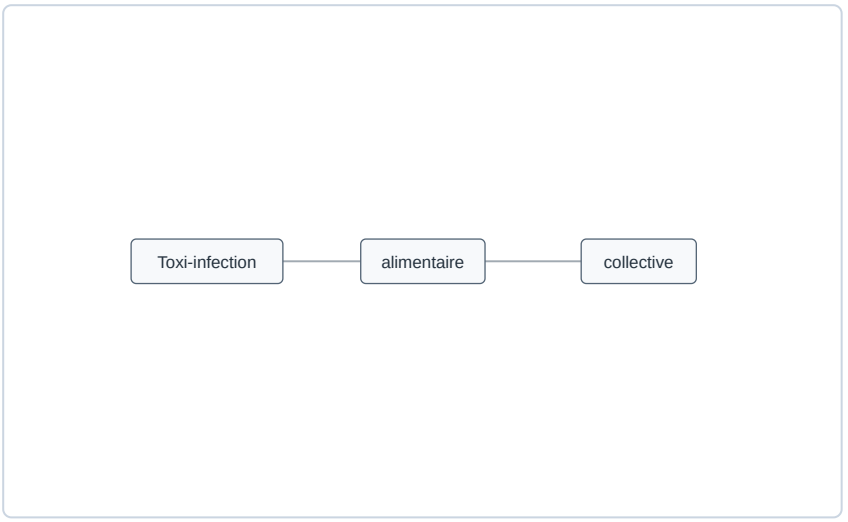
1. Qualité sanitaire des produits carnés

Cette partie étudie la prévention des TIAC en boucherie à partir d'un texte sur leur fréquence et d'un tableau consacré à l'hygiène du personnel, des denrées et des équipements. Elle porte aussi sur le cycle du ténia du bœuf et sur les moyens de limiter la contamination par des parasites transmis par la viande.

Question 5-1. Définir le sigle TIAC.

Le sigle TIAC signifie « toxi-infection alimentaire collective ».

Développement du sigle TIAC



Développement de l'acronyme TIAC.

✓ RÉPONSE À RETENIR

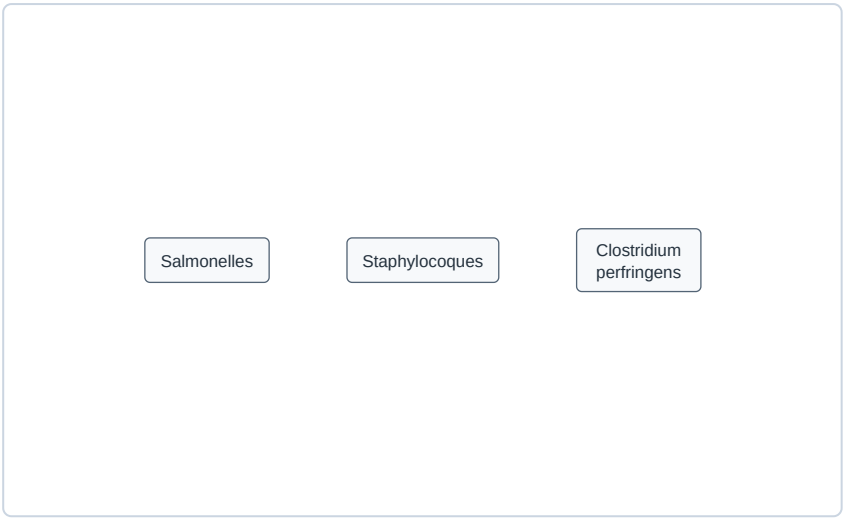
Toxi-infection alimentaire collective.

Question 5-2. Citer trois bactéries responsables de TIAC.

Parmi les bactéries responsables de TIAC, on peut citer :

- les salmonelles ;
- les staphylocoques ;
- *Clostridium perfringens*.

Trois bactéries responsables de TIAC



Exemples de bactéries responsables de TIAC.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Salmonelles, staphylocoques et *Clostridium perfringens*.

Question 5-3. Compléter le tableau en énonçant deux mesures préventives pour chacun des secteurs suivants afin de diminuer les TIAC : hygiène du personnel, hygiène des denrées et des productions, hygiène des équipements.

Les mesures du corrigé couvrent l'hygiène du personnel, des denrées et des équipements. Pour les denrées, la température à cœur doit rester inférieure à 4 °C et la chaîne du froid ne doit pas être rompue.

Secteur	Deux mesures préventives
Hygiène du personnel	Se laver régulièrement les mains, notamment après une manipulation contaminante ; porter une tenue propre et adaptée.
Hygiène des denrées et des productions	Utiliser des matières premières fraîches et de qualité ; maintenir les produits à moins de 4 °C sans rupture de la chaîne du froid.
Hygiène des équipements	Nettoyer et désinfecter chaque jour ; contrôler l'efficacité de ces opérations.

Mesures préventives contre les TIAC

Secteur	Deux mesures préventives
Hygiène du personnel	Lavage régulier des mains ; tenue propre et adaptée
Hygiène des denrées et des productions	Matières premières fraîches et de qualité ; conservation sous 4 °C sans rupture du froid
Hygiène des équipements	Nettoyage et désinfection quotidiens ; contrôle de leur efficacité

Deux mesures préventives par secteur, conformément au corrigé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

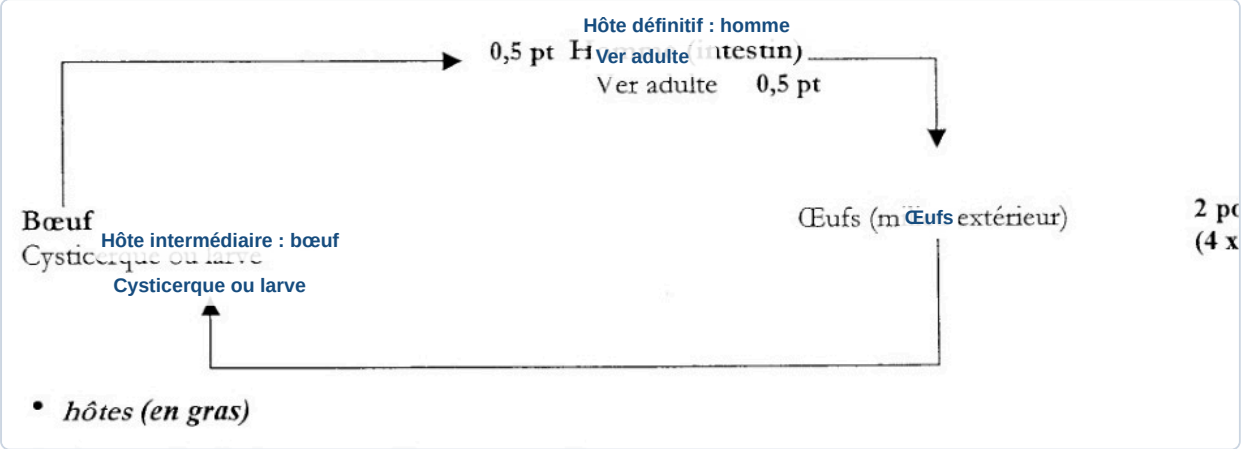
Mains lavées et tenue propre ; denrées fraîches conservées sous 4 °C sans rupture du froid ; équipements nettoyés, désinfectés et contrôlés.

Question 5-4. À l'aide du texte fourni et de vos connaissances, schématiser le cycle de développement du ténia du bœuf en nommant les différents hôtes de ce parasite et ses trois formes.

Le cycle met en jeu l'homme, hôte définitif, et le bœuf, hôte intermédiaire. Les trois formes à nommer sont le ver adulte, les œufs et le cysticerque ou larve.

1. Dans l'intestin humain, le ver adulte produit des œufs qui sont rejetés dans le milieu extérieur.
2. Le bœuf ingère les œufs ; les larves se développent en cysticerques dans ses muscles.
3. L'homme s'infeste en consommant cette viande, puis le parasite devient adulte dans son intestin.

Cycle du ténia du bœuf complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

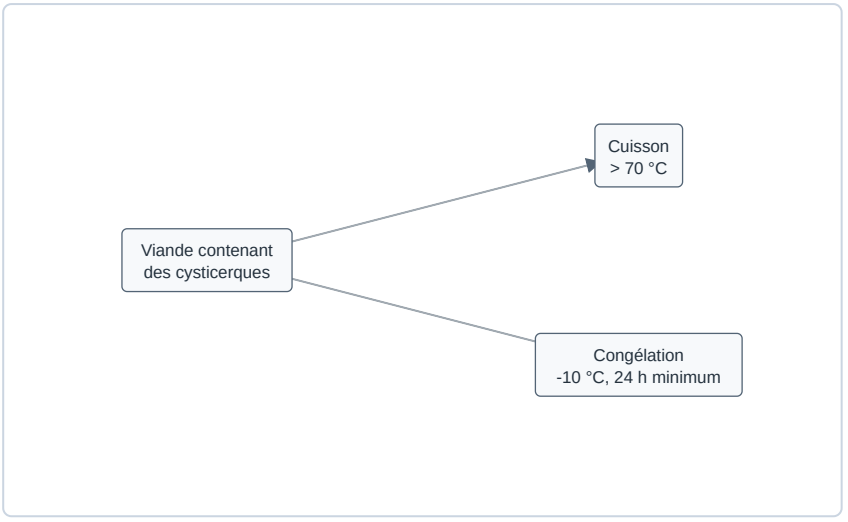
Homme (intestin, ver adulte) → œufs (milieu extérieur) → bœuf (cysticerque ou larve) → homme.

Question 5-5. Proposer deux mesures préventives pour limiter la contamination par le ténia.

Le texte indique que les larves peuvent être présentes dans la viande. Pour limiter le risque lié au ténia, on peut :

- bien cuire la viande à plus de 70 °C ;
- la congeler à -10 °C pendant au moins 24 heures.

Prévenir le ténia dans la viande



Deux mesures préventives mentionnées dans le corrigé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuisson à plus de 70 °C ou congélation à -10 °C pendant au moins 24 heures.

Question 5-6. Citer un autre parasite transmis par la viande.

La trichine est un autre parasite transmissible par la viande.

Autre parasite transmis par la viande



Exemple de parasite transmis par la viande.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La trichine.

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

Bilan de l'épreuve : Ce corrigé de Sciences appliquées à l'alimentation du BP Boucher, session 2004, porte le code 33101 - U33. L'épreuve dure 2 heures et son coefficient est 3. La cinquième partie, notée sur 9,5 points, traite de la qualité sanitaire des produits carnés : prévention des TIAC, règles d'hygiène, cycle du ténia du bœuf et prévention des parasites transmis par la viande.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- TIAC signifie toxi-infection alimentaire collective.
- La prévention des TIAC porte sur l'hygiène du personnel, des denrées et des équipements.
- Le cycle du ténia du bœuf comprend l'être humain et le bœuf comme hôtes, et les formes adulte, œufs et cysticerque ou larve.
- La cuisson suffisante, la congélation adaptée et le contrôle des viandes sont des moyens de prévention du ténia.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque secteur d'hygiène, proposer deux mesures concrètes et pertinentes.
- Citer exactement le nombre de bactéries, de mesures ou de parasites demandé.
- Dans le cycle, distinguer les hôtes des formes du ténia et représenter les étapes avec des flèches.
- Préciser les températures et la durée associées aux mesures de cuisson ou de congélation proposées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser une réponse sur les mesures d'hygiène contre les TIAC ?

Reprenez séparément les trois secteurs du tableau : personnel, denrées et productions, puis équipements. Donnez deux mesures adaptées à chacun, par exemple une règle de manipulation, le maintien de la chaîne du froid ou une pratique de nettoyage.

Q : Que faut-il représenter dans le cycle du ténia du bœuf ?

Nommez les deux hôtes, l'être humain et le bœuf, puis les trois formes demandées : ver adulte, œufs et cysticerque ou larve. Reliez les étapes dans le sens du cycle à l'aide de flèches lisibles.

Q : Combien de points vaut cette partie et combien de questions comporte-t-elle ?

La cinquième partie vaut 9,5 points et comporte six questions, de 5-1 à 5-6. Le sujet ne donne pas de durée distincte pour cette partie : répartissez votre temps entre définitions, mesures d'hygiène, schéma du cycle et prévention.

Q : Quels critères de notation faut-il particulièrement respecter ?

La correction indique les nombres attendus et valorise des mesures préventives pertinentes. Respectez les demandes de dénombrement, identifiez correctement les hôtes et les formes du parasite, et présentez un cycle compréhensible avec ses étapes reliées.

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 - 6-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.