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 : **33101 - U33** • 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 - 9-Sujet.pdf

1. Hygiène et entretien des matériels et des locaux

La partie porte sur le nettoyage et la désinfection d'un plan de travail selon le protocole mentionné en annexe 2. Elle évalue le choix et l'action du produit, la fréquence et les paramètres d'entretien, les contrôles d'efficacité ainsi que le stockage des produits.

8e partie

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

Le produit doit assurer à la fois le nettoyage et la désinfection du plan de travail, tout en étant adapté au contact alimentaire. Il s'agit donc d'un détergent-désinfectant prévu pour cet usage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un détergent-désinfectant adapté au contact alimentaire.

Question 8-2. Expliquer les modes d'action du produit utilisé.

Les deux actions sont complémentaires :

- L'action détergente émulsionne les graisses par action chimique.
- L'action désinfectante détruit ou inhibe les micro-organismes par action chimique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il émulsionne les graisses et détruit ou inhibe les micro-organismes par action chimique.

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

Pour éviter que les salissures ou les micro-organismes ne contaminent les aliments préparés ensuite, le plan de travail doit être entretenu après chaque utilisation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Après chaque utilisation.

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

Le produit doit rester en contact avec la surface pendant toute la durée nécessaire à son action désinfectante.

Respecter le protocole : 15 minutes de contact.

✓ RÉPONSE À RETENIR

15 minutes.

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

L'efficacité du nettoyage et de la désinfection dépend du respect des quatre paramètres suivants :

- Le temps de contact.
- Le dosage ou la concentration du produit.
- La température.
- L'action mécanique, notamment le frottage.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Temps de contact, dosage, température et action mécanique.

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

Deux moyens de contrôle sont indiqués dans le corrigé :

Moyen	Contrôle réalisé
Lames de surface	Contrôle de l'efficacité du protocole sur la surface.
Contrôle visuel	Vérification visuelle de la propreté du plan.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lames de surface et contrôle visuel.

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

Le corrigé propose cinq conditions possibles. Trois réponses attendues peuvent être choisies parmi celles-ci :

- Stocker les produits dans un local ou une armoire fermés à clé.
- Les ranger à l'écart des aliments.
- Bien fermer les bouchons.
- Conserver l'étiquette pendant toute la détention du produit.
- Prévoir un local ventilé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stocker sous clé, à l’écart des aliments, et bien fermer les bouchons.

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

Bilan de l'épreuve : Ce corrigé du BP Boucher, session 2004, concerne l'épreuve U33 de Sciences appliquées à l'alimentation, code 33101. L'épreuve dure 2 heures, avec un coefficient 3. La huitième partie, notée sur 11 points, porte sur l'hygiène et l'entretien des matériels et des locaux : nettoyage et désinfection d'un plan de travail, contrôle de l'efficacité et stockage des produits.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Choisir un produit détergent-désinfectant adapté au contact alimentaire pour le plan de travail.
- L'action détergente émulsionne les graisses ; l'action désinfectante détruit ou inhibe les micro-organismes.
- L'efficacité repose sur le temps de contact, le dosage, la température et l'action mécanique.
- Entretenir le plan de travail après chaque utilisation ; la durée de contact indiquée est de 15 minutes.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer clairement l'action détergente de l'action désinfectante.
- Citer les quatre paramètres d'efficacité : temps, dosage, température et action mécanique.
- Donner exactement deux moyens de contrôle, par exemple les lames de surface et le contrôle visuel.
- Pour le stockage, proposer trois conditions distinctes parmi celles admises par le corrigé.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quels paramètres faut-il retenir pour expliquer l'efficacité d'un nettoyage ?

Il faut citer le temps de contact, le dosage ou la concentration, la température et l'action mécanique. Cette dernière correspond notamment au frottement, qui contribue à renforcer l'efficacité du nettoyage.

Q : Comment distinguer l'action détergente de l'action désinfectante ?

L'action détergente émulsionne les graisses par action chimique. L'action désinfectante détruit ou inhibe les micro-organismes. Le produit adapté au plan de travail combine ces fonctions et doit convenir au contact alimentaire.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et combien de points vaut cette partie ?

L'épreuve U33 dure 2 heures et son coefficient est 3. La huitième partie, consacrée à l'hygiène et à l'entretien des matériels et des locaux, est notée sur 11 points.

Q : Quelles conditions de stockage des produits d'entretien sont acceptées ?

Le corrigé accepte notamment un local ou une armoire fermée à clé, le stockage à l'écart des aliments, des bouchons bien fermés, la conservation des étiquettes et un local ventilé. Trois conditions sont demandées.

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 - 9-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.