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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages	
Corrigé : BP BOUCHER		33101		
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation		U33		
Coefficient : 3	Durée : 2 heures	Feuillet : 10/12		

8ème partie : Hygiène et entretien des matériels et des locaux. (11 points)

Vous devez nettoyer et désinfecter un plan de travail en utilisant, le protocole décrit en annexe 2.

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

- *un produit type détergent – désinfectant pour contact alimentaire*

0,5 pt 0,5 pt 0,5 pt

1,5 point (3 x0,5 pt)

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

L'action détergente est d'émulsionner les graisses par action chimique

L'action désinfectante est de détruire ou inhiber les micro organismes par action chimique

2 points

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

- *Après chaque utilisation*

1 point

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

- *15 minutes*

1 point

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

- *respect du temps de contact*
- *respect du dosage (ou concentration ou action chimique)*
- *respect de la température*
- *action mécanique (frotter pour augmenter l'efficacité)*

2 points (4 x 0,5 pt)

8-6 Préciser 2 moyens de contrôles de l'efficacité des protocoles de nettoyage.

- *les lames de surface*
- *contrôle visuel + tout autre réponse pertinente*

2 points

8-7 Proposer 3 conditions de stockage des produits d'entretien en milieu professionnel.

- *stocker dans un local ou armoire fermé à clef*
- *stocker à l'écart des aliments*
- *bien fermer les bouchons*
- *garder l'étiquette pendant toute la détention du produit*
- *local ventilé*

1,5 point (3 x 0,5 pt)

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.