



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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - E5 - Elaborer un nouveau produit et - BTSA BIOQUALIM (Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire) - Session 2011

1. Rappel du contexte

Ce corrigé concerne l'épreuve E5 du BTSA BIOQUALIM, portant sur l'innovation et la sociologie de l'alimentation, ainsi que sur les équipements traditionnels dans le secteur agro-alimentaire. Les questions abordent divers aspects de la consommation des produits appertisés, leur marché, la conception des locaux de production, et les aspects techniques liés à la fabrication.

2. Correction des questions

Question 1

Idée de la question : Analyser les grandes tendances de l'évolution de la consommation alimentaire, et plus particulièrement des produits appertisés.

Raisonnement attendu : Il s'agit d'identifier les tendances de consommation, les segments de marché, et les évolutions des comportements des consommateurs vis-à-vis des produits appertisés.

Réponse modèle : La consommation alimentaire évolue vers des produits plus pratiques et sains. Les produits appertisés, bien que sur un marché mature, continuent d'attirer grâce à leur prix compétitif, leur facilité de préparation et leur longue durée de conservation. Les segments comme les conserves de fruits et de légumes montrent une légère croissance, tandis que les plats cuisinés appertisés stagnent, souffrant d'une image de faible qualité. Les consommateurs recherchent de plus en plus des produits innovants, avec des recettes variées et des emballages pratiques.

Question 2

Idée de la question : Identifier les freins et les motivations à la consommation des produits appertisés.

Raisonnement attendu : Il faut lister les éléments qui incitent les consommateurs à acheter des produits appertisés ainsi que ceux qui les en dissuadent.

Réponse modèle : Les motivations à consommer des produits appertisés incluent leur praticité, leur prix abordable et leur durée de conservation. En revanche, les freins comprennent une image de qualité inférieure, des préoccupations nutritionnelles et la concurrence des produits frais et surgelés. Les consommateurs sont également influencés par des tendances vers des produits plus sains et naturels.

Question 3

Idée de la question : Analyser le plan de marchéage des « Timbales » d'aucy.

Raisonnement attendu : Il s'agit d'examiner les 4P (Produit, Prix, Place, Promotion) pour comprendre la stratégie marketing de ce produit.

Réponse modèle :

- **Produit :** Les Timbales d'aucy sont des plats cuisinés appertisés, mettant en avant des recettes modernes et variées.
- **Prix :** Positionnement prix compétitif par rapport aux produits frais et surgelés.

- **Place** : Distribution dans les grandes surfaces, accessible au grand public.
- **Promotion** : Campagnes de communication mettant en avant la qualité des ingrédients et la praticité du produit.

Question 4

Idée de la question : Montrer en quoi les comportements d'achats des consommateurs peuvent être en contradiction avec les attentes sociétales.

Raisonnement attendu : Il faut démontrer les tensions entre les choix des consommateurs et les attentes en matière de durabilité, santé, et qualité.

Réponse modèle : Les consommateurs achètent souvent des produits appertisés en raison de leur praticité, mais cela peut être en contradiction avec les attentes sociétales qui privilégient des produits frais, locaux et durables. Par exemple, bien que les consommateurs soient de plus en plus soucieux de leur santé, ils continuent d'acheter des plats cuisinés appertisés, souvent perçus comme moins nutritifs.

Question 5

Idée de la question : Citer les principes fondamentaux associés à la conception des locaux agro-alimentaires et expliquer ces principes.

Raisonnement attendu : Identifier les principes de conception hygiénique et leur importance pour la sécurité alimentaire.

Réponse modèle :

- **Séparation des zones** : Les zones de production, de stockage et de déchargement doivent être distinctes pour éviter toute contamination.
- **Circulation des flux** : Les flux de matières premières, de produits finis et de déchets doivent être organisés pour minimiser les risques de contamination.
- **Matériaux appropriés** : Utilisation de matériaux faciles à nettoyer et non poreux pour les surfaces en contact avec les aliments.

Question 5.2

Idée de la question : Préciser en quoi ces principes ne sont pas respectés dans l'implantation présentée dans le document 5.

Raisonnement attendu : Analyser le schéma d'implantation pour identifier les manquements.

Réponse modèle : Dans le schéma, on observe que certaines zones, comme le stockage des matières premières et la préparation, sont trop proches, ce qui augmente le risque de contamination croisée. De plus, l'absence de circulation unidirectionnelle des flux peut entraîner des contaminations.

Question 5.3

Idée de la question : Proposer les modifications indispensables.

Raisonnement attendu : Suggérer des améliorations pour respecter les principes d'hygiène.

Réponse modèle :

- Créer des zones de stockage distinctes pour les matières premières et les produits finis.

- Mettre en place un système de circulation unidirectionnelle pour les flux de production.
- Utiliser des matériaux adaptés pour les surfaces de contact alimentaire.

Question 6

Idée de la question : Citer deux types de revêtements muraux.

Raisonnement attendu : Identifier des matériaux appropriés pour les locaux agro-alimentaires.

Réponse modèle :

- Panneaux en PVC.
- Carrelage en céramique.

Question 6.2

Idée de la question : Justifier le choix de ce type de matériaux.

Raisonnement attendu : Expliquer les avantages des panneaux sandwich isolants en PVC.

Réponse modèle : Les panneaux sandwich isolants en PVC sont choisis pour leur facilité de nettoyage, leur résistance à l'humidité et leur capacité à maintenir une température stable, ce qui est essentiel pour la sécurité alimentaire.

Question 7

Idée de la question : Nommer les réseaux des fluides, repérés par les lettres A à D sur le document 6, alimentant cet appareil.

Raisonnement attendu : Identifier les différents fluides utilisés dans le processus de fabrication.

Réponse modèle :

- A : Eau surchauffée.
- B : Vapeur.
- C : Air comprimé.
- D : Eau de refroidissement.

Question 7.2

Idée de la question : Citer les risques encourus par le technicien lors de l'utilisation de ce matériel.

Raisonnement attendu : Identifier les dangers liés à l'utilisation de l'autoclave.

Réponse modèle : Les risques incluent des brûlures dues à la vapeur, des risques d'explosion si la pression n'est pas correctement régulée, et des blessures mécaniques lors de la manipulation des pièces.

Question 7.3

Idée de la question : Préciser les consignes de sécurité à respecter lors de l'ouverture d'un autoclave.

Raisonnement attendu : Énoncer les procédures de sécurité.

Réponse modèle :

- Attendre que la pression soit complètement relâchée avant d'ouvrir l'autoclave.
- Porter des équipements de protection individuelle (gants, lunettes, etc.).
- Ouvrir lentement la valve pour éviter une libération brusque de vapeur.

Question 8

Idée de la question : Citer trois traitements réalisés sur l'air comprimé.

Raisonnement attendu : Identifier les étapes de traitement de l'air comprimé.

Réponse modèle :

- Filtration.
- Déshydratation.
- Régulation de pression.

Question 8.2

Idée de la question : Citer deux éléments de sécurité obligatoires sur la chaudière.

Raisonnement attendu : Identifier les dispositifs de sécurité nécessaires.

Réponse modèle :

- Soupape de sécurité.
- Manomètre pour contrôler la pression.

Question 9

Idée de la question : Expliciter les termes « maintenance préventive » et « maintenance curative ».

Raisonnement attendu : Définir ces deux types de maintenance.

Réponse modèle :

- **Maintenance préventive :** Ensemble des actions réalisées pour prévenir les pannes et prolonger la durée de vie des équipements.
- **Maintenance curative :** Intervention réalisée après une panne pour remettre l'équipement en état de fonctionnement.

Question 9.2

Idée de la question : Citer les dysfonctionnements possibles sur l'autoclave de l'entreprise.

Raisonnement attendu : Identifier les problèmes techniques potentiels.

Réponse modèle :

- Fuite de vapeur.
- Problèmes de régulation de température.
- Défaillance de la soupape de sécurité.

Question 9.3

Idée de la question : Citer les actions de maintenance préventive à réaliser sur les réseaux d'alimentation en fluides de l'autoclave.

Raisonnement attendu : Proposer des actions régulières pour assurer le bon fonctionnement.

Réponse modèle :

- Vérification régulière des joints d'étanchéité.
- Nettoyage des filtres d'air et d'eau.
- Contrôle des manomètres et des soupapes de sécurité.

3. Synthèse finale

Erreurs fréquentes :

- Ne pas répondre directement à la question posée.
- Omettre des détails importants dans les réponses.
- Ne pas structurer les réponses de manière claire et logique.

Points de vigilance :

- Lire attentivement les documents fournis pour en tirer des informations pertinentes.
- Respecter les consignes de sécurité dans les questions techniques.
- Être précis dans les définitions et les justifications.

Conseils pour l'épreuve :

- Organiser son temps pour répondre à toutes les questions.
- Utiliser des schémas ou des listes lorsque cela est pertinent.
- Relire ses réponses pour corriger les éventuelles fautes d'orthographe ou de syntaxe.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.

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.