



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 2015

1. Contexte du sujet

Ce sujet d'examen concerne le BTSA en Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire. Il aborde les enjeux du secteur de l'abattage, en particulier la diversification des activités de l'entreprise "Pordécoup" face à des difficultés économiques, et l'opportunité de produire un saucisson sec sous marque de distributeur.

Correction des questions

Question 1

Idée de la question : Présenter les principales difficultés du secteur de l'abattage dans le Grand-Ouest.

Raisonnement attendu : Il est attendu que l'étudiant identifie les problèmes de surcapacité, de rentabilité, et de baisse de production, en s'appuyant sur le Document 1.

Réponse modèle :

- Le secteur de l'abattage dans le Grand-Ouest fait face à une **surcapacité**, avec seulement 3 des 15 abattoirs travaillant en 2/8.
- Il y a un **manque de rentabilité**, avec des pertes dépassant 100 millions d'euros en 2012.
- La **baisse de production** est due à des contraintes environnementales, entraînant une réduction de 10% de la production régionale d'ici 2014.

Question 2

Idée de la question : Exposer les intérêts et limites d'une stratégie de diversification pour "Pordécoup".

Raisonnement attendu : L'étudiant doit présenter des arguments en faveur et contre la diversification, en tenant compte des impacts sur la production et la rentabilité.

Réponse modèle :

- **Intérêts :**
 - Accroître les sources de revenus en répondant à une demande de produits du terroir.
 - Réduire la dépendance au marché de la viande fraîche, en diversifiant le portefeuille de produits.
 - Améliorer la visibilité et l'image de l'entreprise grâce à une marque de distributeur.
- **Limites :**
 - Investissements initiaux importants pour adapter les infrastructures et former le personnel.
 - Risque de dilution de l'expertise de l'entreprise dans son domaine traditionnel.
 - Concurrence accrue sur le marché des saucissons secs, notamment avec des marques établies.

Question 3

Idée de la question : Présenter les avantages et inconvénients de produire sous marque de distributeur.

Raisonnement attendu : L'étudiant doit expliquer les bénéfices et les risques associés à la production de saucissons secs sous marque de distributeur, en se référant au Document 2.

Réponse modèle :

- **Avantages :**
 - Accès à un marché large grâce à la visibilité de la marque de distributeur.
 - Stabilité des commandes et prévisibilité des volumes de production.
 - Possibilité d'optimiser les coûts de production grâce à des volumes importants.
- **Inconvénients :**
 - Marges bénéficiaires souvent plus faibles par rapport à la vente sous marque propre.
 - Pression sur la qualité et les coûts imposée par le distributeur.
 - Risque de dépendance vis-à-vis du distributeur, pouvant affecter la stratégie commerciale.

Question 4

Idée de la question : Identifier et expliquer 4 problèmes d'agencement des locaux.

Raisonnement attendu : L'étudiant doit repérer des problèmes d'agencement pouvant entraîner des risques de contamination croisée.

Réponse modèle :

- Problème d'absence de zones distinctes pour la réception, la découpe et le conditionnement, ce qui augmente le risque de contamination.
- Circulation des personnes et des matières premières dans les mêmes zones, favorisant la contamination croisée.
- Manque de séparation entre les zones de production et de stockage, ce qui peut entraîner des contaminations.
- Inadéquation des flux d'air entre les zones, pouvant favoriser la propagation de micro-organismes.

Question 5

Idée de la question : Proposer des solutions aux problèmes d'agencement identifiés.

Raisonnement attendu : L'étudiant doit suggérer des modifications pour améliorer l'agencement et réduire les risques de contamination.

Réponse modèle :

- Créer des zones distinctes pour chaque étape de la production (réception, découpe, conditionnement) avec des accès séparés.
- Mettre en place des chemins de circulation dédiés pour le personnel et les matières premières afin d'éviter les croisements.
- Installer des séparations physiques entre les zones de production et de stockage, comme des cloisons.
- Améliorer le système de ventilation pour assurer un flux d'air approprié et réduire les risques de contamination.

Question 6

Idée de la question : Identifier la zone la plus sensible et la moins sensible à la contamination microbienne.

Raisonnement attendu : L'étudiant doit justifier ses réponses en se basant sur la nature des opérations réalisées dans chaque zone.

Réponse modèle :

- **Zone la plus sensible :** La zone de séchage, car elle est propice à la croissance microbienne si les conditions d'hygiène ne sont pas respectées.
- **Zone la moins sensible :** La zone de stockage des matières premières, car elle est généralement contrôlée et moins exposée aux contaminations directes.

Question 7

Idée de la question : Justifier la nécessité d'une évacuation des condensats au niveau de la batterie froide.

Raisonnement attendu : L'étudiant doit expliquer l'origine des condensats et leur impact sur le fonctionnement.

Réponse modèle :

- Les condensats apparaissent lorsque l'air chaud et humide entre en contact avec la surface froide de la batterie, entraînant une condensation.
- Il est crucial de prévoir une évacuation pour éviter l'accumulation d'eau qui pourrait favoriser la prolifération de micro-organismes et altérer la qualité du produit.

Question 8

Idée de la question : Déterminer la capacité maximum de saucissons non séchés à introduire dans le séchoir.

Raisonnement attendu : L'étudiant doit effectuer des calculs basés sur les pertes de poids pendant le séchage.

Réponse modèle :

- Chaque saucisson pèse 250 g après séchage, avec une perte de 35%. Cela signifie que la masse initiale (avant séchage) est de :
- Masse initiale = Masse finale / (1 - Taux de perte) = $250 \text{ g} / (1 - 0,35) = 384,6 \text{ g}$ (environ).
- Pour une production de 225 tonnes de saucisson sec, le poids total de saucissons non séchés à introduire est : $225\,000 \text{ kg} / 0,65 = 346\,153,85 \text{ kg}$.
- La capacité maximum de saucissons non séchés à introduire dans le séchoir est donc de 346 154 kg.

Question 9

Idée de la question : Choisir l'installation de séchage la mieux adaptée.

Raisonnement attendu : L'étudiant doit comparer les caractéristiques des séchoirs proposés en fonction de la capacité et de la puissance requise.

Réponse modèle :

- Le séchoir B est le plus adapté car il a une capacité de 75 000 kg, ce qui est supérieur à 346 154 kg nécessaires pour la production annuelle.
- Sa puissance électrique de 70 kW pour la batterie froide et 62 kW pour la batterie chaude est suffisante pour assurer un bon fonctionnement.

Question 10

Idée de la question : Expliquer la démarche à suivre pour mettre en place le plan de maintenance du nouveau matériel.

Raisonnement attendu : L'étudiant doit décrire les étapes nécessaires à la mise en place d'un plan de maintenance efficace.

Réponse modèle :

- Établir un calendrier de maintenance préventive basé sur les recommandations du fabricant.
- Former le personnel à l'utilisation et à l'entretien du nouveau matériel.
- Mettre en place un suivi des interventions de maintenance et des réparations effectuées.
- Évaluer régulièrement l'efficacité du plan de maintenance et l'ajuster si nécessaire.

Petite synthèse finale**Erreurs fréquentes :**

- Oublier de justifier ses réponses avec des éléments du sujet ou des documents fournis.
- Ne pas structurer les réponses de manière claire, ce qui peut rendre la lecture difficile.

Points de vigilance :

- Bien lire chaque question pour en comprendre les attentes spécifiques.
- Utiliser les documents fournis pour étayer les réponses et montrer une bonne compréhension du sujet.

Conseils pour l'épreuve :

- Organiser son temps pour répondre à toutes les questions dans le temps imparti.
- Utiliser des schémas ou des tableaux si nécessaire pour clarifier les réponses.

© 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.