



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 2018

1. Rappel du contexte du sujet

Ce sujet d'examen concerne l'élaboration d'un nouveau produit dans le cadre d'une PME, PIZZANOVO, spécialisée dans la fabrication de pizzas. L'entreprise souhaite diversifier son offre en lançant des pizzas surgelées. Les étudiants doivent réaliser une étude de marché, proposer une nouvelle gamme de produits, évaluer des propositions d'agrandissement des locaux et choisir un matériel de surgélation.

2. Correction question par question

1) Présenter le marché des pizzas.

Cette question demande une synthèse des informations concernant le marché des pizzas en France. Il est attendu que l'étudiant évoque la consommation, les parts de marché, les tendances et les segments de produits.

Réponse modèle : Le marché des pizzas en France est en plein essor, avec une consommation de 819 millions de pizzas en 2015, plaçant la France au même niveau que les États-Unis en tant que premier consommateur mondial. Les pizzas sont principalement achetées dans les restaurants (51 %), suivis par la grande distribution (24 %). Les produits les plus populaires sont la pizza Reine et la Margherita, représentant la moitié des ventes. Malgré une légère baisse du chiffre d'affaires global du secteur, les pizzas surgelées connaissent une croissance stable, avec un volume de ventes en augmentation.

2) Identifier les menaces et les opportunités présentes sur ce marché.

Cette question vise à analyser les forces et faiblesses du marché des pizzas. Les étudiants doivent identifier les menaces (concurrence, tendances de consommation) et les opportunités (croissance des ventes, innovations).

Réponse modèle : Les menaces sur le marché des pizzas incluent la forte concurrence des marques nationales et des MDD, ainsi que la tendance à la baisse des prix. Les opportunités résident dans la croissance des ventes de pizzas surgelées, l'innovation dans les recettes (pâtes épaisses, produits bio) et l'augmentation de la demande pour des produits de qualité. L'évolution vers des produits plus sains et locaux peut également être un axe de développement.

3) Proposer deux produits susceptibles de répondre aux attentes des consommateurs.

Il est demandé de proposer des produits innovants qui répondent aux tendances de consommation identifiées dans l'étude de marché.

Réponse modèle : Les deux produits proposés sont :

- **Pizza à pâte épaisse avec garniture bio :** Une pizza garnie de légumes bio et de fromage de chèvre, répondant à la demande croissante pour des produits sains et locaux.
- **Pizza gourmet au chorizo et aux trois fromages :** Une pizza innovante qui combine des ingrédients de qualité supérieure pour séduire les consommateurs à la recherche de nouvelles expériences gustatives.

4) Déterminer le positionnement marketing de chacun des nouveaux produits proposés en fonction de la cible visée.

Il est attendu que l'étudiant définit la cible pour chaque produit et justifie le positionnement choisi.

Réponse modèle :

- **Pizza à pâte épaisse avec garniture bio** : Cible : consommateurs soucieux de leur santé et de l'environnement. Positionnement : produit premium, axé sur la qualité et l'origine des ingrédients, vendu à un prix légèrement supérieur à la moyenne.
- **Pizza gourmet au chorizo et aux trois fromages** : Cible : jeunes adultes et amateurs de gastronomie. Positionnement : produit haut de gamme, axé sur l'innovation et l'originalité, avec un prix adapté à sa qualité.

5) Lister les avantages et les inconvénients des deux propositions.

Cette question demande une analyse comparative des deux projets d agrandissement.

Réponse modèle :

- **Proposition 1 :**
 - Avantages : meilleure circulation des flux, espace optimisé pour le stockage des produits surgelés.
 - Inconvénients : coût potentiellement élevé, nécessité d'une période d'arrêt de production pendant les travaux.
- **Proposition 2 :**
 - Avantages : coût d'investissement plus faible, possibilité de maintenir une partie de la production pendant les travaux.
 - Inconvénients : espace de stockage moins optimisé, risque de congestion lors des pics de production.

6) Choisir l'un des deux projets et argumenter votre choix.

Il est attendu que l'étudiant justifie son choix en se basant sur les avantages et inconvénients listés précédemment.

Réponse modèle : Je choisis la Proposition 1 car elle offre une meilleure optimisation des flux de production et de stockage, ce qui est essentiel pour répondre à la demande croissante de pizzas surgelées. Bien que le coût soit plus élevé, l'investissement sera rentabilisé à long terme grâce à une efficacité accrue.

7) Présenter l'ensemble des critères de choix d'un matériel de surgélation.

Il est demandé de définir les critères techniques, économiques et organisationnels pour le choix du matériel.

Réponse modèle :

- **Critères techniques** : capacité de production, efficacité énergétique, compatibilité avec les produits, dimensions du matériel.
- **Critères économiques** : coût d'achat, coût d'exploitation, retour sur investissement.

- **Critères organisationnels** : intégration dans le processus de production existant, facilité d'utilisation, maintenance et support technique.

8) Vérifier que le tunnel peut être installé dans l'atelier et que la puissance frigorifique et la vitesse du tapis permettent de réaliser la production prévue.

Cette question nécessite des calculs et des justifications basées sur les données fournies dans les documents.

Réponse modèle :

- Dimensions du tunnel : 7300 mm (L) x 4000 mm (P) x 3370 mm (H) - doit être comparé à l'espace disponible après agrandissement.
- Production : 400 kg/h, soit $400/0,44 = 909$ pizzas/h. Avec une puissance frigorifique de 200 kW pour R717, cela est suffisant pour la production prévue.
- Vitesse du tapis : à vérifier en fonction de la capacité de production et du temps de surgélation requis.

9) Présenter les points forts et les points faibles de chacun des deux fluides frigorigènes.

Il est demandé de comparer les caractéristiques de l'ammoniac (R717) et du R404A.

Réponse modèle :

- **R717 :**
 - Points forts : substance naturelle, bonnes performances thermodynamiques, absence d'effet sur l'ozone.
 - Points faibles : toxicité, inflammabilité, nécessite de précautions particulières lors de l'utilisation.
- **R404A :**
 - Points forts : peu toxique, ininflammable, bonne performance.
 - Points faibles : impact environnemental élevé (réchauffement climatique), coût potentiellement plus élevé.

10) Choisir l'un des deux fluides frigorigènes et argumenter votre réponse.

Il est attendu que l'étudiant justifie son choix en se basant sur les points forts et faibles des fluides.

Réponse modèle : Je choisis le R717 (ammoniac) car il offre de meilleures performances thermodynamiques et n'a pas d'impact sur l'ozone. Bien que sa toxicité nécessite des précautions, les avantages en termes de coût et d'efficacité énergétique en font un choix judicieux pour notre production de pizzas surgelées.

3. Petite synthèse finale

Erreurs fréquentes :

- Oublier de justifier les choix faits dans les réponses.
- Ne pas relier les réponses aux documents fournis.
- Ne pas structurer les réponses de manière claire.

Points de vigilance :

- Lire attentivement chaque question pour bien comprendre ce qui est demandé.
- Utiliser des données chiffrées pour appuyer les arguments.
- Veiller à la cohérence entre les différentes parties du sujet.

Conseils pour l'épreuve :

- Organiser son temps pour répondre à toutes les questions.
- Utiliser des schémas ou tableaux si cela peut clarifier les réponses.
- Réviser les notions clés sur le marché alimentaire et les techniques de production.

© 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.