



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 - Analyser l'entreprise dans le système agro-alimentaire - BTSA STA (Sciences et Technologies des Aliments) - Session 2011

1. Contexte du sujet

Ce sujet d'examen porte sur l'analyse de l'entreprise dans le domaine agro-alimentaire, en mettant l'accent sur les produits appétisés. Les questions abordent des thèmes variés tels que l'innovation, la sociologie de l'alimentation, ainsi que la conception et l'agencement des locaux de production.

2. Correction des questions

Question 1

Idée de la question : Analyser les grandes tendances de l'évolution de la consommation alimentaire, en se concentrant sur les produits appétisés.

Raisonnement attendu : L'étudiant doit identifier les tendances de consommation, les segments de marché, et les facteurs influençant l'évolution des produits appétisés.

Réponse modèle : Les grandes tendances de consommation alimentaire incluent une recherche accrue de praticité, de qualité nutritionnelle, et de diversité des recettes. Les produits appétisés, bien que confrontés à la concurrence des produits frais et surgelés, restent attractifs grâce à leur prix compétitif et leur facilité de préparation. En 2011, les plats cuisinés appétisés stagnent, souffrant d'une image peu valorisante, tandis que les conserves de légumes et de fruits montrent une légère progression, soutenue par des innovations en matière de recettes et de conditionnements.

Question 2

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

Raisonnement attendu : L'étudiant doit lister les facteurs positifs et négatifs influençant la consommation de ces produits.

Réponse modèle : Les motivations à la consommation des produits appétisés incluent leur prix abordable, leur durée de conservation, et la facilité de préparation. En revanche, les freins peuvent être liés à une perception négative de la qualité gustative et à une image de produits peu sains. Les consommateurs recherchent de plus en plus des produits innovants et de qualité, ce qui peut freiner l'achat de produits appétisés traditionnels.

Question 3

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

Raisonnement attendu : L'étudiant doit examiner les 4P du marketing (Produit, Prix, Place, Promotion) pour les « Timbales » d'Aucy.

Réponse modèle : Le plan de marchéage des « Timbales » d'Aucy se décline ainsi :

- **Produit :** Plats cuisinés appétisés, variés et pratiques.
- **Prix :** Positionnement compétitif par rapport aux produits similaires sur le marché.

- **Place** : Distribution en grandes surfaces et magasins spécialisés.
- **Promotion** : Campagnes de communication axées sur la qualité et l'innovation des recettes.

Cette approche vise à attirer une clientèle soucieuse de la qualité tout en restant sensible au prix.

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 : L'étudiant doit discuter des attentes sociétales en matière de santé et de qualité, et comment cela peut entrer en conflit avec les choix des consommateurs.

Réponse modèle : Les attentes sociétales actuelles prônent une alimentation saine et équilibrée, avec une préférence pour les produits frais et bio. Cependant, les comportements d'achat montrent que de nombreux consommateurs continuent de privilégier la praticité et le prix, optant pour des produits appétisés malgré leur image souvent négative. Cette contradiction souligne un décalage entre les valeurs affichées par les consommateurs et leurs choix réels.

Question 5

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

Raisonnement attendu : L'étudiant doit énumérer les principes d'hygiène et de sécurité dans la conception des locaux.

Réponse modèle : Les principes fondamentaux incluent :

- **La séparation des flux** : Assurer une circulation distincte des matières premières, des produits finis et des déchets pour éviter toute contamination.
- **La facilité de nettoyage** : Utiliser des matériaux lisses et non poreux pour faciliter l'entretien et garantir l'hygiène.
- **La ventilation adéquate** : Garantir un renouvellement d'air suffisant pour éviter l'accumulation d'humidité et de contaminants.

Ces principes sont essentiels pour garantir la sécurité alimentaire et la qualité des produits.

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 : L'étudiant doit identifier les manquements dans l'agencement des locaux.

Réponse modèle : Dans l'implantation présentée, on peut noter :

- Un manque de séparation claire entre les zones de déchargement des matières premières et celles de préparation, ce qui augmente le risque de contamination.
- Des zones de stockage non optimisées, qui peuvent entraîner des difficultés d'accès et de nettoyage.
- Une circulation potentiellement confondue entre les différents flux, ce qui contrevient au principe de séparation.

Ces éléments peuvent compromettre l'hygiène et la sécurité des produits.

Question 5.3

Idée de la question : Proposer les modifications indispensables.

Raisonnement attendu : L'étudiant doit suggérer des améliorations concrètes pour respecter les principes d'hygiène.

Réponse modèle : Les modifications indispensables incluent :

- Créer des zones distinctes et bien délimitées pour le déchargement, la préparation et le stockage des produits.
- Utiliser des matériaux adaptés pour le revêtement des murs et des sols, facilitant le nettoyage.
- Aménager un système de circulation fluide pour éviter les croisements entre les différents flux de production.

Ces changements sont nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire.

Question 6

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

Raisonnement attendu : L'étudiant doit connaître les matériaux appropriés pour les locaux agro-alimentaires.

Réponse modèle : Deux types de revêtements muraux adaptés aux locaux agro-alimentaires sont :

- Carrelage en céramique : facile à nettoyer et résistant à l'humidité.
- Panneaux en PVC : imperméables et faciles à entretenir.

Ces matériaux sont choisis pour leur durabilité et leur capacité à maintenir un environnement hygiénique.

Question 6.2

Idée de la question : Justifier le choix des panneaux sandwich isolants en PVC.

Raisonnement attendu : L'étudiant doit expliquer les avantages de ce matériau dans le contexte de l'agro-alimentaire.

Réponse modèle : Les panneaux sandwich isolants en PVC sont choisis pour plusieurs raisons :

- **Isolation thermique :** Ils permettent de maintenir une température stable, essentielle pour la conservation des aliments.
- **Facilité d'entretien :** Leur surface lisse empêche l'accumulation de salissures, facilitant le nettoyage.
- **Résistance à l'humidité :** Ils ne se dégradent pas facilement en milieu humide, ce qui est crucial dans un environnement de production alimentaire.

Ces caractéristiques garantissent un environnement de travail sûr et hygiénique.

Question 7

Idée de la question : Nommer les réseaux des fluides alimentant l'autoclave.

Raisonnement attendu : L'étudiant doit identifier les réseaux selon les lettres indiquées sur le document.

Réponse modèle : Les réseaux des fluides alimentant l'autoclave sont :

- A : Réseau d'eau surchauffée

- B : Réseau de vapeur
- C : Réseau d'air comprimé
- D : Réseau d'évacuation des condensats

Ces réseaux sont essentiels au bon fonctionnement de l'autoclave.

Question 7.2

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

Raisonnement attendu : L'étudiant doit mentionner les dangers associés à l'utilisation de l'autoclave.

Réponse modèle : Les risques encourus par le technicien lors de l'utilisation de l'autoclave incluent :

- Brûlures dues à la vapeur ou à l'eau surchauffée.
- Risques d'explosion si l'autoclave n'est pas correctement pressurisé ou si des matériaux inappropriés y sont introduits.
- Inhalation de vapeur ou de gaz potentiellement nocifs.

Il est crucial de respecter les consignes de sécurité pour minimiser ces risques.

Question 7.3

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

Raisonnement attendu : L'étudiant doit connaître les protocoles de sécurité lors de l'ouverture de l'autoclave.

Réponse modèle : Les consignes de sécurité à respecter incluent :

- Attendre que la pression soit complètement évacuée avant d'ouvrir l'autoclave.
- Porter des équipements de protection individuelle (EPI) tels que des gants et des lunettes de protection.
- Ouvrir lentement le couvercle pour éviter une libération brusque de vapeur.

Ces mesures sont essentielles pour garantir la sécurité du personnel.

Question 8

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

Raisonnement attendu : L'étudiant doit connaître les étapes de traitement de l'air comprimé.

Réponse modèle : Les traitements réalisés sur l'air comprimé incluent :

- Filtration : élimination des particules solides et de l'humidité.
- Séchage : réduction de l'humidité pour éviter la corrosion des équipements.
- Régulation de pression : maintien d'une pression constante pour un fonctionnement optimal des machines.

Ces traitements assurent un air comprimé de qualité, essentiel pour le bon fonctionnement des équipements.

Question 8.2

Idée de la question : Nommer les réseaux de fluides associés à la chaudière.

Raisonnement attendu : L'étudiant doit identifier les réseaux selon les lettres indiquées sur le document.

Réponse modèle : Les réseaux de fluides associés à la chaudière sont :

- A : Réseau de combustible
- B : Réseau de vapeur
- C : Réseau d'eau
- D : Réseau d'évacuation des fumées
- E : Réseau de retour d'eau condensée

Ces réseaux sont fondamentaux pour le fonctionnement de la chaudière.

Question 8.2.2

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

Raisonnement attendu : L'étudiant doit connaître les dispositifs de sécurité requis pour une chaudière.

Réponse modèle : Deux éléments de sécurité obligatoires sur la chaudière incluent :

- Vanne de sécurité : pour éviter les surpressions dans le système.
- Manomètre : pour surveiller la pression de la vapeur et s'assurer qu'elle reste dans des limites sûres.

Ces dispositifs sont essentiels pour prévenir les accidents.

Question 9

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

Raisonnement attendu : L'étudiant doit définir ces deux types de maintenance.

Réponse modèle :

- **Maintenance préventive :** Ensemble des actions effectuées pour prévenir les pannes et prolonger la durée de vie des équipements. Cela inclut des vérifications régulières et des remplacements planifiés de pièces.
- **Maintenance curative :** Actions réalisées pour réparer un équipement après une panne. Cela implique souvent un diagnostic et une intervention rapide pour remettre l'équipement en état de fonctionnement.

Ces deux types de maintenance sont complémentaires pour assurer la continuité de la production.

Question 9.2

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

Raisonnement attendu : L'étudiant doit identifier les problèmes courants pouvant survenir avec l'autoclave.

Réponse modèle : Les dysfonctionnements possibles sur l'autoclave incluent :

- Fuite de vapeur, entraînant une perte de pression.
- Problèmes de régulation de température, pouvant affecter la qualité du produit.
- Défaillance des systèmes de sécurité, augmentant le risque d'accidents.

Il est crucial de surveiller ces dysfonctionnements pour garantir la sécurité et la qualité des produits.

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 : L'étudiant doit proposer des actions concrètes de maintenance préventive.

Réponse modèle : Les actions de maintenance préventive à réaliser incluent :

- Inspection régulière des joints et des connexions pour détecter toute fuite.
- Nettoyage des filtres pour assurer un bon débit des fluides.
- Vérification des manomètres et des capteurs pour garantir un fonctionnement optimal.

Ces actions permettent de prévenir les pannes et d'assurer un fonctionnement efficace de l'autoclave.

3. Synthèse finale

Erreurs fréquentes : Les étudiants oublient souvent d'illustrer leurs réponses avec des exemples concrets ou des références aux documents fournis. D'autres se concentrent trop sur des détails techniques sans répondre directement à la question posée.

Points de vigilance : Il est essentiel de bien lire chaque question et de structurer les réponses de manière claire. Utiliser des listes peut aider à rendre les réponses plus lisibles.

Conseils pour l'épreuve : Préparez-vous en révisant les concepts clés de l'agro-alimentaire, en vous familiarisant avec les documents types et en pratiquant des exercices d'analyse de marché. N'oubliez pas de gérer votre temps efficacement durant l'examen.

© 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.