



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 2019

1. Contexte du sujet

Ce sujet d'examen porte sur l'analyse technico-économique d'une PME, Sibell, spécialisée dans la production de chips et de snacks salés. Les questions portent sur l'évolution de la consommation, l'agrandissement d'un atelier, le choix d'un four et la sécurité des personnels.

2. Correction des questions

Partie 1 : Évolution de la consommation des produits apéritifs

1.1. Analyser le marché de la consommation des chips et biscuits apéritifs.

Cette question demande une analyse du marché des chips et biscuits apéritifs, en tenant compte des données fournies dans les documents. Il est attendu que l'étudiant identifie les tendances de consommation, les parts de marché des différents segments et les comportements des consommateurs.

Réponse modèle : Le marché des chips et biscuits apéritifs est en croissance, représentant 2,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Les chips, en particulier, sont des locomotives du marché, avec une augmentation de la fréquence d'achat et des quantités achetées. Les consommateurs privilégient les apéritifs à domicile, surtout le week-end, ce qui favorise la consommation de chips. Les marques de distributeurs dominent le marché, représentant 35 % du chiffre d'affaires.

1.2. Présenter les intérêts et les limites pour l'entreprise Sibell d'adopter une stratégie de diversification.

Il s'agit ici de discuter des avantages et des inconvénients de la diversification pour Sibell. L'étudiant doit structurer sa réponse en présentant les deux aspects.

Réponse modèle : Les intérêts de la diversification pour Sibell incluent l'élargissement de l'offre, la réduction des risques liés à la dépendance d'un seul produit, et l'opportunité de capter de nouveaux segments de marché. Cependant, les limites incluent les coûts d'investissement élevés, le risque de dilution de la marque et la nécessité de compétences supplémentaires en R&D et marketing.

1.3. Commenter le choix de Sibell de se diversifier dans les tuiles salées de type Pringles® au regard du marché et de son positionnement.

Cette question demande une analyse critique du choix de diversification de Sibell. L'étudiant doit faire le lien entre les tendances du marché et la stratégie de l'entreprise.

Réponse modèle : Le choix de Sibell de se diversifier dans les tuiles salées de type Pringles® est stratégique, car ce segment est en forte croissance, représentant 7 % du marché des produits salés apéritifs. En se positionnant sur ce créneau, Sibell peut bénéficier d'une image innovante et attirer une clientèle plus jeune. Toutefois, la concurrence est forte, notamment de la part de marques bien établies comme Pringles, ce qui pourrait rendre l'entrée sur ce marché difficile.

Partie 2 : Agrandissement de l'atelier

2.1. Tracer votre proposition sur le plan présenté en annexe A.

Cette question nécessite une proposition graphique. L'étudiant doit s'assurer que l'extension de l'atelier et la zone de stockage sont bien intégrées dans le plan existant.

2.2. Lister les avantages et les inconvénients de votre proposition.

Il est attendu que l'étudiant présente une liste claire des points positifs et négatifs de son projet d'extension.

Réponse modèle :

- **Avantages** : Augmentation de la capacité de production, meilleure organisation de l'espace, possibilité de stockage supplémentaire.
- **Inconvénients** : Coûts d'investissement élevés, temps de construction pouvant perturber la production, nécessité d'une gestion des flux améliorée.

2.3. Proposer une adaptation du plan de circulation des véhicules.

Cette question demande une réflexion sur la logistique et la circulation des véhicules autour de l'extension. L'étudiant doit s'assurer que les flux de livraison et de production sont optimisés.

2.4. Justifier les modifications apportées.

Il est important de justifier les choix faits dans l'adaptation du plan de circulation.

Réponse modèle : Les modifications apportées au plan de circulation visent à minimiser les temps d'attente et à réduire les risques d'accidents. En séparant les zones de livraison et de production, on améliore la sécurité et l'efficacité des opérations.

Partie 3 : Choix du four

3.1. Lister les atouts et les contraintes pour chacun.

Il est attendu que l'étudiant présente les avantages et inconvénients des deux types de fours proposés.

Réponse modèle :

- **Four à gaz :**
 - Atouts : Coût d'exploitation généralement plus faible, montée en température rapide.
 - Contraintes : Risques liés à la sécurité (gaz), dépendance à l'approvisionnement en gaz.
- **Four électrique :**
 - Atouts : Sécurité accrue, contrôle de température précis.
 - Contraintes : Coût d'exploitation plus élevé, besoin d'une installation électrique adaptée.

3.2. Présenter les atouts des fours de cette gamme.

Il est attendu que l'étudiant mette en avant les caractéristiques techniques et les bénéfices des modèles de fours Mighty Chef.

Réponse modèle : Les fours Mighty Chef sont équipés de contrôleurs électroniques programmables, de parois froides pour la sécurité, et d'une bande transporteuse ajustable. Ils permettent une cuisson uniforme et rapide, ce qui est essentiel pour la production de tuiles salées.

3.3. Déterminer l'intensité dans la ligne d'alimentation électrique de chaque modèle.

Pour cette question, l'étudiant doit utiliser la formule $P = U \times I$ pour déterminer l'intensité.

Réponse modèle :

- Monophasé (5 kW à 230 V) : $I = P/U = 5000/230 \approx 21,74$ A
- Triphasé (7 kW à 380 V) : $I = P/(\sqrt{3} \times U) = 7000/(\sqrt{3} \times 380) \approx 10,61$ A

3.4. Choisir le modèle de four adapté à la production des tuiles.

Il est attendu que l'étudiant justifie son choix en fonction des besoins de production et de l'alimentation électrique disponible.

Réponse modèle : Le modèle triphasé est préférable car il offre une puissance plus élevée (7 kW) et est adapté aux installations industrielles, permettant ainsi de répondre aux besoins de production.

3.5. En déduire les caractéristiques de la prise électrique nécessaire.

Il est important de déterminer les spécifications de la prise en fonction du modèle choisi.

Réponse modèle : Pour le modèle triphasé, une prise de type CEE 16A est nécessaire, capable de supporter une intensité de 10,61 A avec une protection adéquate.

Partie 4 : Sécurité des personnels**4.1. Lister les risques potentiels à mettre en avant sur ces affiches.**

Il est attendu que l'étudiant identifie les risques liés à l'utilisation du four et à l'environnement de travail.

Réponse modèle :

- Brûlures dues à la chaleur du four.
- Risques d'accidents liés à la manutention des produits.
- Chutes sur le lieu de travail.

4.2. Lister les consignes à faire respecter.

Cette question demande de formuler des consignes de sécurité claires pour le personnel.

Réponse modèle :

- Porter des équipements de protection individuelle (EPI).
- Respecter les consignes de sécurité lors de l'utilisation du four.
- Maintenir les zones de travail propres et dégagées.

3. Synthèse finale

Les erreurs fréquentes lors de cette épreuve incluent le manque de structuration des réponses, l'oubli d'arguments clés dans les analyses et une mauvaise interprétation des documents fournis. Points de vigilance :

- Bien lire les documents pour en extraire les informations pertinentes.
- Structurer les réponses de manière claire et logique.
- Justifier chaque choix ou analyse par des éléments concrets issus des documents ou de la théorie.

Conseils pour l'épreuve

Pour réussir, il est conseillé de :

- Prendre le temps de bien analyser chaque question avant de répondre.
- Utiliser des schémas ou des graphiques lorsque cela est pertinent.

- Relire ses réponses pour corriger d'éventuelles erreurs et améliorer la clarté.

© 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.