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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BTS Bioqualité, veuillez visiter :
btsbioqualite.fr/annales-sujets-et-corriges

BTS BIOQUALITÉ • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Annexes techniques de technologie alimentaire

Session 2003 • Code sujet : **QASCAP** • Durée : **Non indiquée dans les pages fournies**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Séparateur à assiettes (1 question) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 4**

Sujet officiel (PDF) : https://btsbioqualite.fr/assets/annales/bts-bioqualite/E4 - Bioexpertise au service de l'organisme/2003/BTS Bioqualité - E4 - Bioexpertise au service de l'organisme - Session 2003 - 1-Sujet.pdf

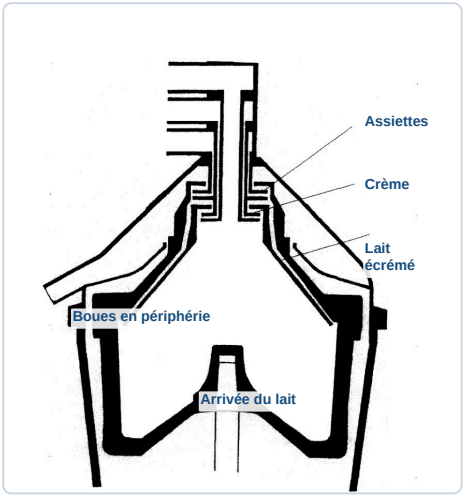
1. Séparateur à assiettes

Les annexes 2 à 7 réunissent des supports techniques sur les protéines du lait, la fabrication de crème glacée et de chocolat, un extracteur et la congélation de la crème. L'annexe 6 demande explicitement de compléter et légender le schéma d'un séparateur à assiettes.

Question Consigne. Compléter et légender le schéma du séparateur à assiettes. Rendre cette annexe agrafée avec la copie.

Le lait entre par le distributeur central et traverse les assiettes en rotation. La force centrifuge sépare les phases selon leur densité : la crème, moins dense, se dirige vers l'axe ; le lait écrémé, plus dense, vers la périphérie. Les matières solides s'accumulent dans le bol, à la périphérie.

Séparateur à assiettes légendé



✓ RÉPONSE À RETENIR

À légender : arrivée centrale du lait, assiettes, sortie de crème, sortie de lait écrémé et accumulation périphérique des boues.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Les pages fournies correspondent aux annexes 2 à 7 d'un sujet de technologie alimentaire portant le code QASCAP. Le titre officiel, la session, la durée et le coefficient n'y figurent pas. Les documents illustrent les protéines du lait, les procédés de fabrication de crème glacée et de chocolat, un extracteur et la congélation de la crème. La tâche explicite est de compléter et légender un séparateur à assiettes.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le diagramme des protéines du lait indique notamment 79,2 %, 8,9 %, 5,9 % d'autres protéines, 4,0 % et 2,0 %.
- La fabrication de crème glacée comprend notamment la pasteurisation, l'homogénéisation, le refroidissement, la précongélation et le durcissement.
- Le diagramme du chocolat distingue les formulations blanc, noir et lait, puis le broyage, le conchage et les étapes menant aux chocolats liquide ou solide.
- L'annexe 7 présente la température en fonction de la proportion d'eau congelée lors de la congélation de la crème.

Points de vigilance & attentes du jury

- Observer les conduits et les éléments représentés avant de compléter le schéma du séparateur à assiettes.
- Placer des légendes lisibles et adaptées aux éléments identifiables du schéma.
- Rendre l'annexe 6 complétée et agrafée avec la copie, comme demandé.
- Ne pas supposer de durée, de coefficient ni de barème : ces informations ne figurent pas sur les pages fournies.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment aborder le schéma du séparateur à assiettes ?

Repérez d'abord les formes, les conduits et les sorties représentés, puis associez-leur des légendes précises. La page demande de compléter et légender le schéma, mais ne fournit pas de liste de termes à placer.

Q : Que représente le graphique sur la congélation de la crème ?

Il met en relation la température et la proportion d'eau congelée. Utilisez les axes et la courbe pour lire cette évolution, mais aucune question chiffrée ni donnée à calculer n'est indiquée sur cette annexe.

Q : Quel est le barème et combien de temps faut-il consacrer à cette tâche ?

Les pages fournies n'indiquent ni le barème ni la durée de l'épreuve. Elles montrent des annexes de fin de sujet et la consigne de compléter le séparateur à assiettes; aucune répartition des points n'y apparaît.

Q : Quels critères de notation sont annoncés pour le schéma à légender ?

Aucun critère détaillé ni barème n'est imprimé sur l'annexe. La consigne explicite est de compléter et légender le séparateur à assiettes, puis de rendre cette feuille agrafée avec la copie.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsbioqualite.fr/assets/annales/bts-bioqualite/E4 - Bioexpertise au service de l'organisme/2003/BTS Bioqualité - E4 - Bioexpertise au service de l'organisme - Session 2003 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTS Bioqualité : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.