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 QUALITÉ DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LES BIO – INDUSTRIES

Session 2002

E6 - QUALITÉ APPLIQUÉE AUX INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AUX BIO – INDUSTRIES

U 62 - ÉTUDE DE CAS

Éléments de correction – Proposition de barème

PREMIÈRE PARTIE : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS (33 points)

1. 20 points

1.1. 3 points

Extrait du Lamy-Dehove : document énonçant les éléments de législation française et européenne.
Document d'application obligatoire en France.

1.2.1. 12 points

Forme : cartouche + nom de l'opérateur et son visa

Fond : Nom du fournisseur
Quantité
Date et heure d'arrivée
Étiquette de la matière : en capitales de ½ cm de haut
Nom de la matière : (385-131) sur étiquette : "ovoproduits non pasteurisés-à traiter sur le lieu de destination-date et heure de cassage"
+ état physique → "entier liquide"
+ traitement → "réfrigéré"
+ poids net → "Kg"
385-180 : N° de la charge
Lieu et adresse de destination
Nom de la raison sociale de l'entreprise ayant cassé les œufs ou n° d'immatriculation donné par le Préfet
385-180 : sur étiquette : estampille de salubrité
301-80 : DLC car c'est une denrée altérable
385-131 : DLC : 48 heures maxi après l'heure de cassage et température de l'ovoproduit : 4°C maxi
385-136 : Température du camion : consigne : 4°C maxi.
385-136 : récipients espacés où l'air peut circuler
385-135 : récipients : solides, matériau lisse au contact des ovoproduits et résistants à la corrosion, tout ovoproduit peut être enlevé, scellés et contenant uniquement des ovoproduits
Tous ces éléments doivent être exprimés en français.

2 points : Document d'enregistrement de niveau 4.

1.2.2. 3 points

Bulletin d'analyse émis par le fabricant d'ovoproduits :

Résultats : Acide butyrique 3OH : 10 mg/kg de MS d'ovoproduit maximum
Acide lactique : 1g/kg de MS d'ovoproduit maximum
Acide succinique : 25 mg/kg de MS d'ovoproduit maximum
Résidus de coquilles, de membranes : 100 mg/kg de MS d'ovoproduit maximum
Résidus de substances < tolérances admises
Salmonelles : absence dans 25 g ou mL
Bactéries aérobies mésophiles : M = 10^5 dans 1 g ou mL
Entérobactéries : M = 100 dans 1 g ou mL
Staphylocoques : absence dans 1 g

2.1. 7 points

Rubriques d'un cahier des charges :
nom du fournisseur + adresse + téléphone + nom de la personne à contacter
la gestion des commandes
la procédure de modification d'un cahier des charges
les conditions de réalisation des audits

produit : présentation, nom commercial, conditionnement, poids ou volume net
spécifications des produits livrés : chimiques, microbiologiques, physiques, organoleptiques et /ou fonctionnelles avec les valeurs nominales, les tolérances et la méthode d'analyse
étiquetage de l'emballage (cf 1.2.) notamment la DLC et le N° lot
le contenu des bulletins d'analyses effectuées par le fournisseur
les conditions générales de livraison : horaires, véhicule de transport, hygiène des chauffeurs, bulletin de livraison
les conditions de refus de produits livrés (critères d'acceptation ou de refus + procédure si litige)

Intérêt : Obtenir des MP ayant toujours les mêmes caractéristiques
Avoir prévu et validé avec le fournisseur les conditions générales de livraison
Prévenir les litiges.

2.2. 6 points

Évaluation fournisseur : CQFD (coût du produit et service proposé par le fournisseur, qualité de l'organisation avec +/- audit, fiabilité des produits fournis(NC), délai de livraison (retard ou avance)

Intérêt : Efficacité des relations clients-fournisseurs dans le cadre de la recherche de l'amélioration continue : amélioration des notes obtenues
Suivi et établissement de liste des fournisseurs référencés (gain de temps pour des recherches potentielles)

DEUXIÈME PARTIE : GESTION DES PRODUITS FINIS (27 points)

1.1. 2 points

NQA : Niveau de qualité acceptable
c'est la quantité d'individus non conformes qui ne doit pas être dépassée pour qu'une production puisse être considérée comme acceptable.

1.2. 6 points

Certaines NC sont critiques et devraient être sans NQA (ou valeur très faible) :
texte non conforme (n° lot)
lisibilité DLC
étanchéité des barquettes
barquettes avec produits étrangers

Certaines NC sont majeures et devraient avoir des NQA plus faibles :
Absence de produits
Présence de produits écrasés

Certaines NC sont mineures pour le consommateur et pourraient avoir des NQA plus forts (de 1 à 1,5) :
Position des spots de repérage
Découpe irrégulière n'affectant pas l'étanchéité
Film tâché
Légers défauts d'aspect de la barquette

Ex de modification : absence de produits ou barquette incomplète : NQA proposé : 0,1 au lieu de 1. Pente de la courbe d'efficacité plus accentuée pour NQA=0,1

2.1. 2 points

Documents : fiche d'enregistrement de l'auto-contrôle (poste d'emballage), fiche d'enregistrement de non conformités.

2.2. 3 points

Diagramme Fluctuations /temps montrant un phénomène cyclique (toujours aux mêmes heures)
Mois de Juin : doit peut-être correspondre à une ouverture de fenêtres en fin d'après midi.

2.3. 5 points

Action corrective : origine de l'action corrective (NC, audit, réclamation client, maintenance,...)
action corrective à mettre en place (responsable, date et visa)
vérification de la mise en œuvre de l'action (responsable, date et visa)
vérification de l'efficacité de l'action (responsable, date et visa)
bilan : nombre d'heures passées, investissements, surcoût...

2.4. 6 points

Ishikawa : 5 M : Milieu, méthode, main d'œuvre, matières, machines
Retrouver certains éléments : Fenêtres, plan HACCP, flux,
Définition, suivi

2.5. 3 points

coût de l'auto-contrôle : coût de détection
tous les autres coûts sont en défaillances internes car sont des éléments de traitement de NC existantes.

TROISIÈME PARTIE : POLITIQUE QUALITE (20 points)

1.1. 3 points
Approche par processus mesure de la satisfaction des clients, moins d'exigences de procédures formalisées, processus d'amélioration continue, ...

1.2. 3 points (1 point par procédure)
procédures : procédure de maîtrise des documents
procédure de maîtrise des enregistrements
procédure d'audit interne
procédure de maîtrise des non conformités
procédure d'action corrective
procédure d'action préventive

2. 6 points
Produit labellisé (label rouge)
Logo : repérage pour le consommateur
N° d'homologation : référence du cahier des charges des ravioles label rouge
Certifié par Ulase : organisme certificateur ayant attesté la conformité des ravioles au cahier des charges homologué

3. 8 points

	Votre entreprise en démarche ISO 9001:2000	L'entreprise concurrente de l'annexe 4
Certification de produits		+
Certification de systèmes qualité	+	
Certification d'individus		
Reconnaissance française	(+)	+
Reconnaissance européenne	(+)	
Reconnaissance internationale	+	
Satisfaction du client	+	+
Produit de qualité supérieure		+
Constance du produit	+	+
Référentiels:		
Cahier des charges		+
Norme	+	
Codex alimentarius		
Guide de bonnes pratiques hygiéniques		
HACCP		
Reconnaissance appartenant à l'entreprise		
Reconnaissance appartenant à l'organisme de certification	+	+
Amélioration continue	+	

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.