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

U62 - Étude de cas

Session 2011 • Code sujet : **QAETU** • Durée : **4 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Management de la qualité (7 questions) **Page 3**

2. Les axes d’amélioration (12 questions) **Page 6**

3. Réorientation de l’activité (4 questions) **Page 11**

4. Étude d’un problème de non-qualité (3 questions) **Page 13**

5. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 15**

Sujet officiel (PDF) : https://btsbioqualite.fr/assets/annales/bts-bioqualite/E6 - Relations et communication professionnelles/2011/BTS Bioqualité - E6 - Relations et communication professionnelles - Session 2011 - 1-Sujet.pdf

1. Management de la qualité

Un éleveur laitier adhère à une coopérative soumise à la charte qualité « Lait cru VALAIT » et applique la norme NF V 01-005, tandis que la coopérative est certifiée ISO 9001:2008. L'étude porte sur les normes, le cahier des charges et la politique qualité, ainsi que sur une certification envisagée par les groupes laitiers.

1.1 Le cadre normatif

Question 1.1.1. Définir le terme « norme ».

Une norme est un document de référence, élaboré par consensus et approuvé par un organisme reconnu. Elle établit des règles, des exigences ou des recommandations communes concernant une activité, un produit ou un service. Elle facilite l'harmonisation des pratiques et les échanges entre acteurs. Son application est généralement volontaire, mais elle peut devenir obligatoire si un texte réglementaire ou un contrat l'impose.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Document de référence consensuel fixant des exigences ou recommandations communes, généralement d'application volontaire.

Question 1.1.2. Donner les caractéristiques de la norme ISO 9001:2008.

ISO 9001:2008 est une norme internationale générique et certifiable. Elle définit les exigences d'un système de management de la qualité, sans imposer de caractéristiques techniques particulières aux produits. Elle est applicable aux organismes de toute taille et de tout secteur.

Caractéristique	Précision
Objet	Maîtriser les processus et satisfaire les exigences des clients
Approche	Management par les processus et amélioration continue
Application	Tous types d'organismes
Certification	Évaluation possible par un organisme certificateur

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Norme internationale générique et certifiable définissant les exigences d'un système de management de la qualité.

Question 1.1.3. Citer quatre principes de la norme ISO 9001:2008.

La version ISO 9001:2008 s'appuie sur huit principes de management de la qualité. Quatre d'entre eux peuvent être cités :

- orientation client ;
- leadership de la direction ;

- implication du personnel ;
- amélioration continue.

Les quatre autres sont l'approche processus, le management par approche système, l'approche factuelle pour la prise de décision et les relations mutuellement bénéfiques avec les fournisseurs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Orientation client, leadership, implication du personnel et amélioration continue.

1.2 Le cahier des charges

Question 1.2.1. Préciser le contenu d'un cahier des charges et l'intérêt de ce type de document dans la relation client-fournisseur, quel que soit le domaine d'activité.

Un cahier des charges formalise le besoin du client et les engagements du fournisseur. Il précise le produit ou service attendu, les exigences de qualité et de conformité, les quantités, les délais, les conditions de réalisation et de livraison, ainsi que les responsabilités et les contrôles prévus.

Client et fournisseur disposent ainsi d'une référence commune pour organiser la prestation, vérifier sa conformité et traiter les écarts. Ce document limite les malentendus et clarifie la relation, quel que soit le domaine d'activité.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Référence commune qui formalise le besoin, les exigences, les responsabilités et les contrôles convenus entre client et fournisseur.

Question 1.2.2. À l'aide des données de l'annexe 1 et de vos connaissances, proposer un exemple de contenu du cahier des charges entre l'éleveur laitier et la coopérative.

Le cahier des charges entre l'éleveur et la coopérative traduit les engagements de la charte « Lait cru VALAIT » en exigences vérifiables. Il précise aussi les modalités de collecte, la transmission des informations et les suites données aux écarts. Exemples d'exigences et de preuves associées :

Exigence	Éléments de preuve ou modalités
Identifier les animaux et assurer leur suivi sanitaire	Passeports, registre des animaux, plan de suivi et carnet sanitaire
Maîtriser l'alimentation	Plan défini, origine et qualité des aliments contrôlées, alimentation sans OGM
Assurer l'hygiène et la traçabilité du lait	Enregistrements d'élevage, identification des livraisons et résultats d'analyses
Respecter l'environnement	Gestion des effluents et de l'eau, maîtrise des nuisances

Ces engagements sont suivis par des documents ou des contrôles adaptés à chaque exigence.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Exigences : identification et suivi sanitaire, alimentation maîtrisée sans OGM, hygiène et traçabilité du lait, respect de l'environnement.

1.3 La politique qualité

Question 1.3.1. Donner le nom de la certification envisagée pour les usines de transformation, préciser les objectifs de cette norme et citer deux moyens utilisés pour y répondre.

La certification envisagée est ISO 22000, norme de management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle vise à maîtriser les dangers susceptibles de rendre les aliments dangereux et à assurer la sécurité des produits tout au long de la chaîne alimentaire. Elle facilite aussi la prise en compte des exigences réglementaires et des clients.

1. Mettre en place des programmes prérequis d'hygiène.
2. Analyser les dangers et maîtriser les points critiques selon les principes HACCP.

✓ RÉPONSE À RETENIR

ISO 22000 : maîtriser les dangers alimentaires grâce aux programmes prérequis et à l'analyse HACCP.

Question 1.3.2. À l'aide des données de l'énoncé et de vos connaissances, discuter le choix de cette nouvelle démarche de certification pour les usines de transformation.

Le choix d'ISO 22000 est cohérent avec la transformation du lait, qui exige une maîtrise rigoureuse des dangers sanitaires. La démarche compléterait le système de management ISO 9001:2008 et le référentiel IFS déjà appliqués par les groupes laitiers, en ciblant la sécurité des aliments et la communication dans la chaîne alimentaire. Elle peut renforcer la confiance des clients et l'accès aux marchés, mais demande des ressources.

- Prévoir les coûts de certification, les audits et la formation du personnel.
- Intégrer les exigences aux dispositifs existants pour limiter les doublons et maintenir la maîtrise dans la durée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Démarche pertinente pour la sécurité alimentaire, à intégrer à ISO 9001 et IFS en maîtrisant les coûts et la charge de suivi.

2. Les axes d’amélioration

L’engagement de l’éleveur auprès de la coopérative implique des audits réguliers et la gestion maîtrisée des documents et des enregistrements exigés par la charte qualité. L’étude porte aussi sur la création de documents et l’évolution des contrôles d’hygiène, de nettoyage-désinfection et de suivi du lait.

2.1 L’audit

Question 2.1.1. Définir le terme « audit ».

Un audit est un examen méthodique et documenté qui recueille des preuves et les compare à des exigences définies. Il permet d’évaluer la conformité des pratiques, de constater les écarts et de dégager des pistes d’amélioration. Il peut s’appuyer sur des entretiens, l’observation des activités et l’examen des documents et enregistrements.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Examen méthodique et documenté visant à évaluer la conformité à des exigences définies.

Question 2.1.2. Préciser la catégorie d’audit réalisé et argumenter la réponse.

C’est un **audit externe de seconde partie** : la coopérative, partenaire de l’éleveur et destinataire de son lait, vérifie le respect de la charte. L’audit n’est pas interne, car l’auditeur n’appartient pas à l’exploitation. La charte précise aussi qu’il s’agit d’un audit conseil : des conseillers accompagnent l’éleveur dans le suivi des actions à entreprendre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Audit externe de seconde partie, réalisé par la coopérative dans une démarche de conseil.

Question 2.1.3. Donner les finalités de l’audit.

L’audit vérifie le respect de la charte et évalue les pratiques de l’éleveur. Il permet aussi de relever les écarts, de définir et suivre les actions d’amélioration et de reconnaître le niveau de compétence de l’éleveur. Selon le sujet, une note attribuée lors de l’audit peut ouvrir droit à une prime complémentaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vérifier la charte, relever les écarts, guider les améliorations et évaluer la compétence de l’éleveur.

2.2 Audit et système documentaire

Question 2.2.1. À partir des annexes 1 et A, proposer cinq questions susceptibles d'être posées par l'auditeur pour le chapitre 1 de la charte.

Questions ouvertes permettant à l'auditeur de vérifier l'application des exigences du chapitre 1 et de demander des preuves :

1. Comment l'exploitation applique-t-elle les exigences de ce chapitre?
2. Qui en est responsable?
3. Quels documents ou enregistrements en apportent la preuve?
4. Comment l'éleveur vérifie-t-il leur application?
5. Que fait-il lorsqu'un écart est constaté et comment le consigne-t-il?

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Questions sur l'application des exigences, les responsabilités, les preuves, les vérifications et le traitement des écarts.

Question 2.2.2. Le rapport d'audit a révélé que l'éleveur ne sait pas expliquer la gestion de son système documentaire. Donner l'organisation théorique d'un système documentaire.

Le système documentaire s'organise en trois niveaux complémentaires. Les documents directeurs définissent les exigences et l'organisation. Les documents techniques précisent les méthodes ou consignes de travail. Les documents d'enregistrement apportent la preuve des opérations et résultats obtenus. Les documents doivent être identifiés et tenus à jour; les enregistrements sont datés, conservés et retrouvables selon les règles d'archivage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Documents directeurs : exigences; documents techniques : méthodes; enregistrements : preuves des activités réalisées.

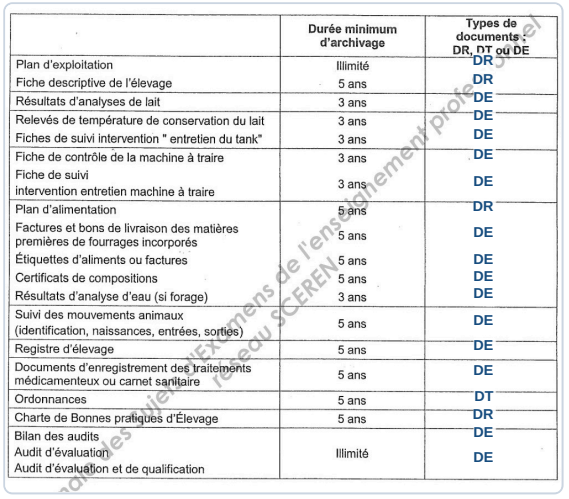
Question 2.2.3. Classer les différents documents de l'annexe A dans les trois catégories suivantes : documents directeurs (DR), documents techniques (DT) et documents d'enregistrements (DE). Justifier les choix en définissant chacune des trois catégories.

Un document directeur fixe les règles ou orientations; un document technique prescrit une méthode ou une conduite; un document d'enregistrement prouve une activité ou un résultat. Classement des pièces de l'annexe A :

Catégorie	Documents de l’annexe A
DR	Plan d’exploitation; fiche descriptive de l’élevage; plan d’alimentation; charte de Bonnes pratiques d’Élevage.
DT	Ordonnances.
DE	Résultats d’analyses du lait et de l’eau; relevés de température; fiches de contrôle et d’intervention sur le tank et la machine à traire; factures, bons de livraison, étiquettes et certificats de composition; suivi des mouvements des animaux; registre d’élevage; documents de traitements ou carnet sanitaire; bilan et rapports d’audit.

L’ordonnance prescrit une conduite; les autres pièces classées DE attestent un résultat, un suivi ou une opération effectuée.

Annexe A classée par type de document



	Durée minimum d'archivage	Types de documents : DR, DT ou DE
Plan d'exploitation	Illimité	DR
Fiche descriptive de l'élevage	5 ans	DR
Résultats d'analyses de lait	3 ans	DE
Relevés de température de conservation du lait	3 ans	DE
Fiches de suivi intervention " entretien du tank"	3 ans	DE
Fiche de contrôle de la machine à traire	3 ans	DE
Fiche de suivi intervention entretien machine à traire	3 ans	DE
Plan d'alimentation	5 ans	DR
Factures et bons de livraison des matières premières de fourrages incorporés	5 ans	DE
Étiquettes d'aliments ou factures	5 ans	DE
Certificats de compositions	5 ans	DE
Résultats d'analyse d'eau (si forage)	3 ans	DE
Suivi des mouvements animaux (identification, naissances, entrées, sorties)	5 ans	DE
Registre d'élevage	5 ans	DE
Documents d'enregistrement des traitements médicamenteux ou carnet sanitaire	5 ans	DE
Ordonnances	5 ans	DT
Charte de Bonnes pratiques d'Élevage	5 ans	DR
Bilan des audits Audit d'évaluation Audit d'évaluation et de qualification	Illimité	DE DE

Extrait des référentiels d'examens de l'enseignement professionnel
réseau SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

DR : plans, fiche descriptive, charte. DT : ordonnances. DE : résultats, suivis, factures, registres, carnet sanitaire et rapports d’audit.

2.3 La création de documents

Question 2.3.1. Définir le terme « procédure ».

Une procédure est un document maîtrisé qui décrit la manière d’accomplir une activité. Elle indique notamment les responsabilités, les moyens et l’enchaînement des opérations. Elle précise aussi les contrôles à effectuer et les enregistrements à conserver. Ici, elle permettrait à l’éleveur et à ses apprentis d’archiver les documents de façon uniforme et de les retrouver facilement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Document maîtrisé qui décrit comment réaliser une activité, avec les responsabilités et contrôles associés.

Question 2.3.2. Lister les différents chapitres devant figurer dans la procédure d'archivage et préciser le contenu de chacun.

La procédure d'archivage peut être structurée ainsi :

1. **Objet et domaine d'application** : but et documents concernés.
2. **Responsabilités** : personnes chargées du classement, de l'accès et de l'élimination.
3. **Références et définitions** : textes et termes nécessaires.
4. **Mode opératoire** : identification, classement, support, lieu, accès et protection des archives.
5. **Conservation et élimination** : durées applicables et modalités de destruction.
6. **Enregistrements et annexes** : preuves de gestion et tableau des durées.
7. **Suivi des versions** : date, auteur et modifications.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Objet, champ d'application, responsabilités, références, mode opératoire, conservation, élimination, enregistrements, annexes et versions.

Question 2.3.3. Construire le document d'enregistrement « suivi des températures du lait » tel qu'il pourrait être réalisé en informatique avec un logiciel de traitement de texte ou un tableur.

La fiche doit remplacer les dates manuscrites par un suivi structuré. Une ligne est renseignée à chaque mesure; l'identification de l'auteur et la zone d'action corrective assurent le suivi d'une anomalie. Le document est daté et archivé selon la durée applicable.

Suivi des températures du lait

Date	Heure	Température du lait	Nom ou initiales	Anomalie et action corrective	Visa

À renseigner à chaque contrôle et à archiver selon la durée applicable.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fiche « Suivi des températures du lait », avec une ligne par mesure et une zone de suivi des anomalies.

2.4 Les contrôles

Question 2.4.1. À l'aide de vos connaissances et des données du sujet, dresser la liste des contrôles qui seront réalisés par le laboratoire.

Le laboratoire analyse l'échantillon de lait prélevé lors de la collecte. Les contrôles portent notamment sur sa qualité microbiologique et sanitaire, ainsi que sur sa composition :

- dénombrement de la flore totale;
- dénombrement des cellules somatiques;
- recherche de résidus d'antibiotiques ou d'inhibiteurs;
- dosage des matières grasses et des protéines.

Le contrôle de température à la sortie du tank est, lui, réalisé par le technicien lors de la collecte.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Flore totale, cellules somatiques, résidus d'antibiotiques ou d'inhibiteurs, matières grasses et protéines.

Question 2.4.2. Préciser la finalité des contrôles réalisés en correspondance avec la révision du plan de nettoyage-désinfection.

Ces contrôles vérifient que le nettoyage-désinfection est correctement réalisé et efficace. Ils permettent de repérer les surfaces ou équipements insuffisamment propres, puis d'ajuster les méthodes, les produits ou la fréquence des opérations. La fréquence prévue passe du mensuel à l'hebdomadaire afin de mieux répondre aux manquements d'hygiène relevés dans la salle de traite.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vérifier l'efficacité du nettoyage-désinfection et corriger les défauts d'hygiène par un protocole adapté.

Question 2.4.3. Indiquer l'intérêt de l'apposition de l'étiquette sur l'échantillon prélevé et de la saisie de la fiche d'identification.

L'étiquette identifie l'échantillon et la fiche consigne les informations du prélèvement. Leur concordance assure la traçabilité entre le lait prélevé, le producteur, la collecte et le résultat d'analyse. Elle prévient les inversions d'échantillons et permet d'attribuer correctement un résultat non conforme, puis d'engager les vérifications ou actions nécessaires.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Assurer la traçabilité du prélèvement et attribuer sans erreur le résultat d'analyse au lait concerné.

3. Réorientation de l’activité

L’éleveur envisage de transformer une partie de sa production et de vendre du lait cru sur son exploitation, puis sur un marché local et à des grandes et moyennes surfaces. Il doit étudier les exigences réglementaires applicables à la vente, aux récipients, à la dénomination du produit et à la durabilité du lait cru.

3.1 Étude des exigences réglementaires

Question 3.1.1. Lister les éléments que l’éleveur doit vérifier avant de vendre son lait cru sur son exploitation.

Avant la vente sur l’exploitation, vérifier les points suivants :

- Le lait provient d’une étable officiellement contrôlée, indemne de tuberculose ou titulaire d’une patente sanitaire ou vétérinaire et médicale.
- L’exploitation dispose d’eau potable ; le lait est manipulé hors de l’étable, filtré sur une toile propre et reste propre jusqu’à la vente.
- Le lait est refroidi immédiatement après la traite et conservé à moins de 15 °C, sauf vente directe dans les deux heures suivant la traite.
- Les critères de la charte sont respectés : germes totaux ≤ 100 000/mL, cellules somatiques ≤ 400 000/mL, spores butyriques ≤ 5 000/L, absence d’inhibiteurs et de mouillage.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vérifier l’état sanitaire de l’étable, l’eau potable, l’hygiène, la filtration, le refroidissement et les critères de qualité de la charte.

Question 3.1.2. La livraison hors de son exploitation impose à l’éleveur de conditionner son lait. Lister les caractéristiques du contenant à choisir.

Pour une vente hors exploitation, le récipient de récolte et de transport doit respecter ces exigences :

Caractéristique	Exigence
État et hygiène	Bon état, propre et aseptisé avant usage
Matériaux	Ingrédients autorisés pour le contact avec le lait
Identification	Bande jaune entourant le récipient ou étiquette « lait cru », caractères d’au moins 3 cm de haut
Fermeture	Fermé après remplissage et refroidissement ; non ouvert avant la vente, sauf vente en vrac selon les conditions prévues
Dispositif de fermeture	Plomb, cachet ou autre dispositif portant le numéro d’immatriculation réglementaire

La dérogation de l’article 3 concerne la vente directe sur l’exploitation, et non la livraison hors exploitation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Récipient propre, aseptisé, conforme au contact alimentaire, identifié « lait cru » en caractères d'au moins 3 cm, fermé et muni du numéro réglementaire.

Question 3.1.3. L'étiquetage doit comporter la mention du produit. L'éleveur propose de nommer son produit « Lait cru haute qualité ». Vérifier la validité de cette dénomination.

La dénomination autorisée est « lait cru ». L'article 12 du décret interdit toute adjonction susceptible de faire croire à une supériorité de qualité. « Haute qualité » constitue une telle allégation : la dénomination proposée n'est donc pas valide. Le lait peut toutefois être accompagné, s'il provient de la catégorie concernée, de la mention « lait provenant d'étables officiellement contrôlées » ou « lait provenant d'étables patentées ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Non valide : « haute qualité » suggère une supériorité. La dénomination doit être « lait cru », éventuellement complétée par la mention réglementaire correspondant à l'étable.

3.2 Étude de la durabilité du lait cru

Question 3.2. Le datage à appliquer est une DLC. Justifier.

Le lait cru n'a pas subi de traitement thermique destiné à détruire les microorganismes. Il est donc très périssable et peut présenter un risque pour la santé si des microorganismes pathogènes sont présents ou se multiplient pendant la conservation. La DLC indique la date limite au-delà de laquelle la consommation peut présenter un danger. Elle est donc adaptée au lait cru, contrairement à une date de durabilité minimale réservée aux produits moins périssables.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Une DLC est justifiée : le lait cru est très périssable et peut présenter un risque microbiologique pour le consommateur.

4. Étude d’un problème de non-qualité

La salle de traite présente plusieurs risques liés à son organisation et à son état : stockage de produits et de vêtements, sol usé et humide, ouvertures vers l’extérieur et présence de moisissures de type Aspergillus. Le candidat doit identifier le problème, choisir et appliquer un outil de résolution, proposer des solutions et justifier l’intérêt de l’étude.

4.1 La démarche de résolution

Question 4.1.1. Identifier le problème et choisir un outil permettant ensuite d’établir un plan d’actions. Justifier le choix.

Le problème est la présence de risques de non-qualité dans la salle de traite : sol usé et humide, ouvertures vers l’extérieur, moisissures et stockage inadapté. Le diagramme d’Ishikawa, ou méthode des 5M, convient pour classer les causes possibles et distinguer les faits observés des points à vérifier. Cette analyse aide ensuite à choisir des actions ciblées sur l’organisation et l’état du local.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Problème : risques d’hygiène et de sécurité dans la salle de traite. Outil : diagramme d’Ishikawa (5M).

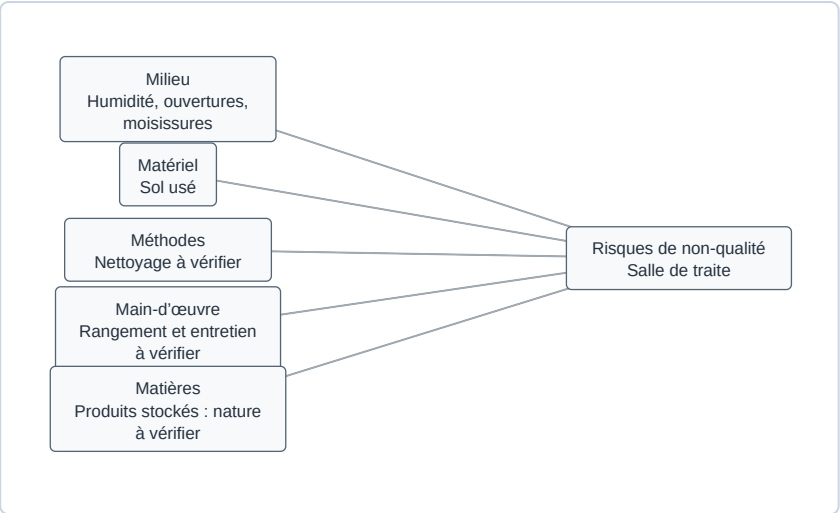
Question 4.1.2. Mettre en œuvre l’outil choisi puis proposer au moins quatre solutions à l’éleveur.

Classement des faits observés et des causes à vérifier avec les 5M :

1. **Milieu :** humidité, ouvertures vers l’extérieur, moisissures.
2. **Matériel :** sol usé ; état du revêtement à examiner.
3. **Méthodes :** fréquence et efficacité du nettoyage à vérifier.
4. **Main-d’œuvre :** pratiques de rangement et d’entretien à vérifier.
5. **Matières :** nature des produits stockés à vérifier.

Actions : réparer le sol et maîtriser l’humidité, limiter les entrées depuis l’extérieur, supprimer les moisissures après traitement de leur cause, retirer les vêtements et produits du local. Nettoyer et désinfecter la salle après chaque utilisation, sans appareil à haute pression, conformément à la charte.

Ishikawa : risques de non-qualité dans la salle de traite



Les éléments indiqués comme à vérifier sont des pistes d'analyse, pas des causes établies.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réparer le sol, maîtriser l'humidité et les ouvertures, éliminer les moisissures, retirer le stockage inadapté et nettoyer-désinfecter après chaque utilisation.

4.2 Intérêt de l'étude

Question 4.2. Justifier l'intérêt porté à cette étude.

Cette étude vise à maîtriser le risque microbiologique et à assurer l'hygiène et la qualité du lait, conformément à la charte. Elle permet aussi d'améliorer les conditions de sécurité et de confort des trayeurs et des animaux. Les actions retenues s'inscrivent dans la démarche continue de progrès prévue par la charte qualité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Maîtriser le risque microbiologique, préserver la qualité du lait et améliorer la sécurité et le confort des trayeurs et des animaux.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U62 de BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries, session 2011, code QAETU, dure 4 heures et compte un coefficient 4. À partir d'une filière laitière et de la charte « Lait cru VALAIT », elle évalue les connaissances sur les normes, les audits, le système documentaire, les contrôles, la vente de lait cru et la résolution d'un problème de non-qualité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La norme NF V 01-005 concerne le management de la qualité de la production agricole.
- Le système documentaire distingue les documents directeurs, les documents techniques et les documents d'enregistrements.
- La charte qualité fixe notamment des critères de qualité du lait, de traçabilité et de maîtrise des pratiques d'élevage.
- La vente de lait cru implique des exigences sur l'origine, l'hygiène, la température, les récipients et la dénomination.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer norme, certification, audit et cahier des charges, et relier chaque notion à la situation étudiée.
- Classer les documents selon leur fonction : fixer des règles, décrire une méthode ou enregistrer une preuve.
- Appuyer les réponses réglementaires sur les annexes et distinguer vente à la ferme et livraison hors exploitation.
- Pour le problème de non-qualité, relier les constats aux risques et proposer au moins quatre actions concrètes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment différencier les trois catégories du système documentaire ?

Un document directeur fixe les orientations ou les règles générales. Un document technique décrit comment réaliser une activité. Un document d'enregistrement conserve les résultats et les preuves qu'une activité ou un contrôle a été effectué.

Q : Quelle différence y a-t-il entre DLC et date de durabilité minimale ?

La DLC s'applique aux denrées très périssables et indique une limite de consommation pour des raisons de sécurité. La date de durabilité minimale concerne la qualité optimale du produit. Dans ce sujet, il faut justifier l'application d'une DLC au lait cru.

Q : Comment répartir son temps dans cette épreuve de quatre heures ?

Répartissez le temps en tenant compte des points : l'exercice 2 vaut 35 points, le 1 vaut 18,5, le 4 vaut 14,5 et le 3 vaut 12. Réservez aussi du temps pour exploiter les annexes et vérifier les réponses.

Q : Qu'attend le jury lorsqu'une réponse doit être justifiée ou proposer des actions ?

La justification doit relier les données du cas à la conclusion. Pour les actions, formulez des mesures concrètes qui répondent aux risques observés dans la salle de traite et veillez à en proposer au moins quatre.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsbioqualite.fr/assets/annales/bts-bioqualite/E6 - Relations et communication professionnelles/2011/BTS Bioqualité - E6 - Relations et communication professionnelles - Session 2011 - 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.