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 BP Agroalimentaire, veuillez visiter :
bpagroalimentaire.fr/annales-sujets-et-corriges

SESSION 2026
Métropole - Antilles - Guyane - Réunion

BREVET PROFESSIONNEL - CONDUCTEUR DE LIGNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE
ÉVALUATION DE CAPACITÉS EN SITUATION PROFESSIONNELLE : QUALITÉ, TRAÇABILITÉ ET SÉCURITÉ SANITAIRE

Coefficient : Aucun coefficient national pour une épreuve autonome de cette appellation. Coefficient indicatif : 1Durée : 90 minu

---

Matériel autorisé : **L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.**

Le sujet comporte **5 pages** numérotées de 1/5 à 5/5. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : LAITERIE DES MONTS VERTS, ATELIER DE FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS, CLERMONT-FERRAND

Vous conduisez une ligne de fabrication et de conditionnement de yaourts brassés aux fruits à la Laiterie des Monts Verts. Le lot PF260415A est en cours de vérification après la détection d'un écart au traitement thermique. Vous devez exploiter les enregistrements de production, appliquer les consignes d'hygiène et de sécurité sanitaire, assurer la traçabilité du lot et renseigner le document réponse.

Le BP Conducteur de ligne de production alimentaire est organisé en unités capitalisables et les capacités sont évaluées en situation professionnelle. Le présent sujet porte sur des capacités professionnelles relatives au suivi de la qualité, aux autocontrôles, à la traçabilité et à la conduite à tenir en cas de dérive. Les modalités de durée et de barème ci-dessus sont celles de cette évaluation.

Le sujet est noté sur 20 points. Toute décision concernant un produit non conforme doit respecter les consignes données dans le dossier technique et être signalée au responsable de production.

PARTIE 1 : Contrôle de la qualité du produit (5 points)

Réaliser un autocontrôle et interpréter les résultats

La spécification de masse nette est de 125 g ± 3 g par pot. Les six valeurs du DT 1 ont été relevées sur des pots du lot PF260415A. Utilisez ces résultats pour établir la conformité de l'échantillon.

Résultats du contrôle de masse nette

Pot contrôlé	1	2	3	4	5	6
Masse nette (g)	124	126	123	125	127	125

Mesures effectuées sur six pots du lot PF260415A

1.1 (2 points) Calculer la masse moyenne des six pots. Présenter le calcul.

1.2 (2 points) Indiquer les limites basse et haute de la spécification, puis conclure sur la conformité des six valeurs mesurées. Justifier à partir des résultats.

1.3 (1 point) Citer une information à enregistrer sur la fiche d'autocontrôle afin de rendre ce contrôle exploitable et traçable.

PARTIE 2 : Maîtrise du procédé et conduite à tenir (5 points)

Surveiller un paramètre de sécurité sanitaire et traiter une dérive

Le DT 2 définit le traitement thermique comme une étape de maîtrise du procédé. L'enregistrement de production indique que le lot PF260415A a été maintenu à 89 °C pendant 5 minutes, alors que la consigne est d'atteindre au moins 90 °C pendant 5 minutes. Le lot est identifié et placé en attente dans la zone de rétention. Aucune décision de libération n'a été prise.

2.1 (1,5 point) Comparer la valeur enregistrée à la limite définie dans le DT 2 et caractériser l'écart.

2.2 (2 points) Décrire les actions immédiates à réaliser concernant le lot PF260415A, l'équipement et l'alerte interne. Préciser pourquoi le lot ne peut pas être libéré sur la seule base des informations disponibles.

2.3 (1,5 point) Indiquer les informations essentielles à consigner dans l'enregistrement de non-conformité pour permettre le suivi de l'écart et la décision du responsable.

PARTIE 3 : Traçabilité et bilan du lot (5 points)

Relier matières premières, fabrication, stock et expéditions

Les données du DT 1 concernent le lot PF260415A. L'atelier a conditionné 1 200 pots, répartis en 30 cartons de 40 pots. Au moment du blocage, 400 pots sont encore en stock et 800 pots ont été expédiés au client Alimarché. Vous devez établir un bilan quantitatif et renseigner le document réponse DR 1.

3.1 (1,5 point) Calculer le nombre de cartons correspondant aux 400 pots en stock et aux 800 pots expédiés. Vérifier que le bilan correspond au total conditionné.

3.2 (2 points) Compléter dans le DR 1 les informations de traçabilité du lot : matières premières utilisées, quantité conditionnée, quantité en stock et quantité expédiée.

3.3 (1,5 point) À partir des données fournies, préciser quelles unités doivent rester bloquées ou faire l'objet d'une information au client pendant l'instruction de la non-conformité. Justifier votre réponse.

PARTIE 4 : Hygiène, nettoyage et maîtrise des allergènes (5 points)

Appliquer les consignes d'hygiène et sécuriser la ligne

Avant la reprise de la ligne, le responsable demande la préparation de 20 L d'une solution de nettoyage à 0,20 % de matière active à partir d'un produit concentré à 5,0 %. Le produit fabriqué contient du lait, déclaré comme allergène sur l'étiquetage. Le DT 2 donne les consignes internes de préparation et de nettoyage.

4.1 (2 points) Calculer le volume de produit concentré nécessaire pour préparer 20 L de solution à 0,20 %. Calculer ensuite le volume d'eau à ajouter pour obtenir le volume final demandé. Utiliser la relation de dilution $C_1V_1 = C_2V_2$.

4.2 (1,5 point) Énoncer deux précautions à respecter lors de la préparation et de l'utilisation de la solution, conformément au DT 2.

4.3 (1,5 point) Citer deux vérifications à effectuer avant la reprise de la production afin de prévenir une contamination et de garantir la maîtrise de l'allergène lait.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : FICHE DE SITUATION DE PRODUCTION ET ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ

Site : Laiterie des Monts Verts, atelier yaourts brassés aux fruits.

Produit : yaourt brassé aux fruits, pots de 125 g. La masse nette spécifiée est de 125 g ± 3 g par pot.

Lot de produit fini : PF260415A, fabriqué le 15 avril 2026 sur la ligne 2.

Matières premières enregistrées pour ce lot : lait, lot L260414M, 150 kg ; préparation de fruits, lot F260410P, 18 kg ; ferments, lot C260401C, 1,5 kg.

Conditionnement : 1 200 pots de 125 g, répartis en cartons de 40 pots.

Situation de stock et d'expédition à l'heure du constat : 400 pots en stock dans la zone de rétention ; 800 pots expédiés à Alimarché, sous le bon de livraison BL260415-08. Un lot de produit fini est associé aux matières premières listées ci-dessus et à ces unités conditionnées.

Contrôle de masse nette : les résultats des six mesures sont présentés dans la partie 1.

Enregistrement de traitement thermique : 89 °C maintenus pendant 5 minutes pour le lot PF260415A. Le lot a été identifié et placé en attente. Aucune libération ni reprise du traitement n'est enregistrée.

Synthèse des données de traçabilité du lot PF260415A

Élément	Référence ou quantité
Lot de produit fini	PF260415A
Lait	Lot L260414M, 150 kg
Préparation de fruits	Lot F260410P, 18 kg
Ferments	Lot C260401C, 1,5 kg
Conditionnement	1 200 pots, 30 cartons de 40 pots
Stock en rétention	400 pots
Expédition à Alimarché	800 pots, bon BL260415-08

Données disponibles au moment du constat

DT 2 : EXTRAIT DES CONSIGNES INTERNES DE MAÎTRISE SANITAIRE

Extrait des consignes de l'atelier applicables à la fabrication du yaourt. Ces consignes doivent être appliquées avec les instructions de travail et les décisions du responsable de production.

- **Traitement thermique :** atteindre au minimum 90 °C et maintenir cette température pendant 5 minutes. Toute valeur inférieure est signalée comme une dérive. Identifier et isoler le lot concerné ; prévenir le responsable. Ne pas libérer le lot avant évaluation et décision documentée du responsable habilité.
- **Traçabilité en cas d'écart :** conserver l'identification du lot, les enregistrements de fabrication, les références et lots des matières premières, les quantités produites, les quantités en stock, les expéditions et les destinataires concernés.
- **Préparation de la solution de nettoyage :** produit concentré à 5,0 % de matière active ; concentration visée de 0,20 % ; volume final demandé de 20 L. Préparer selon les consignes de sécurité figurant sur l'étiquette, porter les équipements de protection requis, ne jamais mélanger des produits de nettoyage et identifier le récipient. Temps de contact : 5 minutes. Respecter les consignes de rinçage et de vérification de l'étiquette.
- **Maîtrise de l'allergène :** le lait est un allergène présent dans le produit. Vérifier la propreté de la ligne avant reprise, la conformité de l'étiquetage et la concordance entre le produit fabriqué et le programme de conditionnement. Tout doute entraîne l'arrêt et l'alerte du responsable.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de bilan et de traçabilité du lot PF260415A **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter directement les cases indiquées par « ... » à l'aide des données du DT 1. Présenter les calculs demandés dans la copie. Joindre ce document à la copie.

Bilan de production et traçabilité

Rubrique	Référence ou quantité
Lot de produit fini	PF260415A
Lot de lait utilisé	.....
Lot de préparation de fruits utilisé	.....
Lot de ferments utilisé	.....
Nombre total de pots conditionnés	.....
Nombre de cartons correspondant au stock en rétention	.....
Nombre de cartons correspondant à l'expédition	.....
Destinataire et référence du bon de livraison	.....
Vérification du bilan : stock + expédition	.....

À compléter par le candidat

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.