EXAMEN D'APTITUDE PROFESSIONNELLE POUR L'ACCES AU CADRE D'INGENIEUR D'ETAT

Option : INDUSTRIES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

Session du 27 et 28 Octobre 2007

EPREUVE PRATIQUE

ANALYSE ET CONTRÔLE DES DENREES ALIMENTAIRES.

COEFFICIENT : 6
DUREE : 6 HEURES

SUJET :

Vous êtes appelés à assister une entreprise agro-alimentaire à mettre en place une démarche qualité. En choisissant une technologie parmi **la production du fromage frais** ou **la production de l'huile d'olive** ou **la charcuterie:**

1) Donnez les principales étapes de fabrication du produit.
2) Développer et argumenter les techniques et méthodes d'analyses et de contrôle qualité depuis la matière première à la réception jusqu'au produit fini.
3) Discuter les principales mesures préventives prévues par la réglementation en vigueur en cas de non respect des normes qualitatives.

wadifa-info.com نماذج المباريات من موقع وظيفة إنفو

Source: www.wadifa-info.com/fr/modele-concours/2751 - Wadifa Info - page 1/2

Wadifa Info

www.wadifa-info.com

Le sujet suivant à préparer — **النموذج التالي للتحضير**

نموذج مباراة توظيف مهندسي الدولة بالاقتصاد والمالية 2024

Modèle de concours : Ingénieurs d'État – Ministère de l'Économie et des Finances 2024

www.wadifa-info.com/fr/modele-concours/687

Chaîne WhatsApp — **قناة واتساب**

المباريات الجديدة والنتائج كل يوم

Nouveaux concours et résultats chaque jour

wadifa-info.com/wa

Chaîne YouTube — **قناة يوتيوب**

امتحانات تجريبية بالتصحيح، بالدارجة

Examens blancs corrigés, expliqués en darija

youtube.com/@wadifainfo

Envoyer à un ami — **أرسل النموذج لصديق**

شارك هذا النموذج على واتساب مع من يحضّر معك

Partagez ce sujet sur WhatsApp

wa.me