المملكة المغربية
ROYAUME DU MAROC

وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts

مباراة لتوظيف التقنيين من الدرجة الثالثة - دورة 04 يناير 2026 -
Concours pour le recrutement des Techniciens de 3ème grade -Session du 04 Janvier 2026-

Option : Industries Agricoles et Alimentaires	**Durée :** 3 heures **Coefficient :** 3

Epreuve QCM :

Remarque: Pour chaque question, veuillez sélectionner une seule réponse parmi les quatre réponses proposées.

Question 1 : Le pH d'un aliment influence principalement :
A. Sa teneur en protéines ;
B. Sa couleur uniquement ;
C. La croissance microbienne et la stabilité du produit ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 2 : La réaction de Maillard est une réaction entre :
A. Un lipide et une enzyme ;
B. Un sucre réducteur et un acide aminé ;
C. Une protéine et un acide gras ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 3 : La dénaturation des protéines lors d'un traitement thermique entraîne :
A. Une destruction totale des acides aminés ;
B. Une modification de la structure tridimensionnelle ;
C. Une formation de sucres réducteurs ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 4 : Le rancissement oxydatif des matières grasses est principalement dû à :
A. Une hydrolyse enzymatique
B. La présence de protéines
C. L'action de l'oxygène sur les acides gras insaturés
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 5 : Lors de la fabrication des confitures, le rôle principal du sucre est :
A. Fournir uniquement la saveur sucrée ;
B. Influencer principalement la couleur et l'arôme du produit ;
C. Favoriser la conservation en réduisant l'activité de l'eau et contribuer à la gélification ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 6 : Dans les jus de fruits, l'acide ascorbique est utilisé :
A. Comme colorant ;
B. Comme antioxydant pour prévenir l'oxydation et le brunissement ;
C. Comme édulcorant ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 7 : Une activité de l'eau (aw) faible dans un produit alimentaire permet principalement de :
A. Favoriser la fermentation ;
B. Augmenter la solubilité des protéines ;
C. Limiter le développement des micro-organismes ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 8 : Lequel des micro-organismes suivants est le plus souvent impliqué dans les intoxications alimentaires liées aux produits d'origine animale ?
A. Lactobacillus ;
B. Penicillium spp. ;
C. Salmonella spp. ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 9 : La zone de température favorisant le développement rapide des bactéries pathogènes est généralement comprise entre :
A. 0 °C et 4 °C ;
B. 4 °C et 10 °C ;
C. 10 °C et 60 °C ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 10 : Quel micro-organisme est principalement utilisé comme indicateur de contamination fécale dans les aliments ?
A. Staphylococcus aureus ;
B. Lactococcus lactis ;
C. Escherichia coli ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 11 : La stérilisation des conserves végétales vise à :
A. Inhiber partiellement l'activité enzymatique responsable des altérations ;
B. Améliorer les caractéristiques physico-sensorielles du produit ;
C. Détruire les micro-organismes viables, y compris les spores ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 12 : L'eau utilisée en industrie alimentaire doit être :
E. Distillée ;
F. Stérilisé ;
G. Potable ;
H. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 13 : Les spores bactériennes se caractérisent par :
A. Une forte sensibilité à la chaleur ;
B. Une multiplication rapide au froid ;
C. Une grande résistance à la chaleur ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 14 : Le principal effet de la pasteurisation sur les micro-organismes est :
A. L'élimination de l'ensemble des micro-organismes, y compris les spores ;
B. La destruction des germes pathogènes et d'une partie de la flore banale ;
C. L'obtention d'un produit microbiologiquement stable de façon permanente ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

wadifa-info.com نماذج المباريات من موقع وظيفة إنفو

Question 15 : La fermentation lactique des produits végétaux (ex. cornichons, choux) est réalisée principalement par :
A. Les levures lactiques ;
B. Les enzymes naturelles du produit ;
C. Les bactéries lactiques ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 16 : Quelle bactérie peut se développer à basse température (réfrigération) ?
A. Salmonella spp ;
B. Listeria monocytogenes ;
C. Bacillus subtilis ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 17 : Quelle est la principale fonction d'un conservateur dans les produits agroalimentaires ?
A. Améliorer la couleur ;
B. Augmenter la valeur nutritionnelle ;
C. Retarder le développement des micro-organismes ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 18 : Quel est le rôle principal de la réfrigération dans le stockage des aliments ?
A. Ralentir la croissance des micro-organismes ;
B. Augmenter la solubilité des protéines ;
C. Accélérer la fermentation ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 19 : Dans un échangeur de chaleur à plaques utilisé en industrie alimentaire, le mode de transfert thermique dominant est :
A. Rayonnement ;
B. Conduction et convection ;
C. Diffusion moléculaire ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 20 : L'homogénéisation du lait a pour objectif principal de :
A. Augmenter le pH du lait ;
B. Détruire les micro-organismes ;
C. Concentrer les protéines ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 21 : Le séchage d'un produit alimentaire permet principalement de :
A. Augmenter l'activité de l'eau ;
B. Réduire l'activité de l'eau ;
C. Accélérer la fermentation ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 22 : Le système CIP en industrie agroalimentaire permet :
A. Le conditionnement aseptique ;
B. Le refroidissement rapide des produits ;
C. Le nettoyage et la désinfection des équipements sans démontage ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 23 : Le blanchiment des légumes avant congélation a pour objectif principal de :
A. Détruire les spores responsables de l'altération ;
B. Inactiver les enzymes responsables de l'altération ;
C. Sécher le produit ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 24 : Lors de la fabrication du fromage, la coagulation du lait est obtenue principalement par :
A. Le chauffage progressif ;
B. L'ajout de protéines concentrées ou de lait en poudre ;
C. L'action combinée de la présure et/ou des ferments lactiques ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 25 : Le salage des viandes agit principalement sur :
A. La texture uniquement ;
B. L'activité de l'eau ;
C. La couleur ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 26 : Dans les industries agroalimentaires, la méthode de conservation la plus couramment utilisée pour le poisson frais est :
A. La stérilisation thermique complète ;
B. Le séchage ou salage traditionnel ;
C. Le maintien à basse température, notamment par réfrigération avec glace ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 27 : Le traitement UHT peut se faire à :
A. 72°C pendant 15 s ;
B. 90°C pendant 6 s ;
C. 135 à 150°C pendant quelques secondes ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 28 : Le fumage des aliments est une méthode de :
A. Cuisson complète ;
B. Conservation partielle ;
C. Lavage ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 29 : Quel est le rôle principal de l'azote dans l'emballage sous atmosphère modifiée ?
A. Accélérer la maturation ;
B. Remplacer l'oxygène pour limiter l'oxydation ;
C. Donner une couleur plus attractive ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 30 : Une huile d'olive vierge extra doit avoir une acidité libre inférieure ou égale à :
A. 0,8 % ;
B. 1,5 % ;
C. 2,0 % ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 31 : Lors de la trituration des olives, une température de malaxation trop élevée entraîne principalement :
A. Une augmentation des arômes positifs ;
B. Une meilleure stabilité oxydative ;
C. Une dégradation de la qualité sensorielle ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 32 : Le défaut sensoriel « rance » de l'huile d'olive est dû principalement à :
E. Une fermentation anaérobie ;
F. Une oxydation avancée des lipides ;
G. Un excès d'humidité dans l'huile ;
H. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 33 : Une atmosphère contrôlée agit principalement sur :
A. La respiration et la maturation ;
B. La couleur du produit ;
C. La contamination microbiologique directe ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 34 : Dans une chambre froide positive pour fruits, une humidité relative trop faible provoque principalement :
A. Une fermentation anaérobie ;
B. Une déshydratation et perte de masse ;
C. Une augmentation de la charge microbienne ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 35 : Une désinfection inefficace peut être due principalement à :
A. Un excès de temps de contact ;
B. Une présence de matière organique résiduelle ;
C. Une température trop basse du local ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 36 : Une huile d'olive stockée à la lumière subit principalement :
A. Une hydrolyse enzymatique ;
B. Une photo-oxydation ;
C. Une fermentation lactique ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 37 : Le froid négatif détruit tous les micro-organismes :
A. Oui, totalement ;
B. Non, il inhibe principalement leur activité ;
C. Oui, après 24 heures ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 38 : Le refroidissement trop rapide de certains fruits peut provoquer :
A. Une amélioration sensorielle ;
B. Des lésions physiologiques ;
C. Une réduction de la respiration ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

wadifa-info.com نماذج المباريات من موقع وظيفة إنفو

Source: www.wadifa-info.com/fr/modele-concours/1991 - Wadifa Info - page 2/4

Question 39 : Selon la réglementation marocaine, la teneur minimale en matières solubles (°Brix) d'une confiture est généralement de :
A. 55 °Brix ;
B. 60 °Brix ;
C. 65 °Brix ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 40 : Un pur jus de fruit se distingue dans la règlementation Marocaine par :
A. L'ajout autorisé de sucre ;
B. L'absence d'eau ajoutée ;
C. L'ajout obligatoire d'arômes ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 41 : Une boisson obtenue par dilution de jus concentré avec ajout d'eau et de sucre est dénommée :
A. Pur jus ;
B. Nectar de fruits ;
C. Jus frais ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 42 : Un yaourt est réglementairement défini comme un produit:
A. Obtenu par coagulation enzymatique ;
B. Résultant de la fermentation lactique du lait ;
C. Obtenu par concentration du lait ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 43 : L'absence de déclaration d'un additif sur l'étiquette est :
A. Acceptable si la quantité est faible ;
B. Une non-conformité réglementaire ;
C. Tolérée pour les produits transformés de manière artisanale ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 44 : Quelle méthode est la plus adaptée pour mesurer l'humidité d'un produit sec comme la farine ?
A. Thermomètre ;
B. Humidimètre ou étuve ;
C. Réfractomètre ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 45 : Quel test permet de mesurer rapidement la concentration de sucre dans un jus ou un sirop ?
A. pH-mètre ;
B. Réfractomètre ;
C. Conductimètre ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 46 : Quelle est la principale fonction des émulsifiants dans les produits alimentaires ?
A. Stabiliser le mélange de deux phases non miscibles ;
B. Ajouter des vitamines ;
C. Modifier la couleur ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 47 : L'ordonnancement de la production vise principalement à :
A. Maximiser l'utilisation des équipements au détriment de la flexibilité ;
B. Réduire les activités de contrôle pour accélérer le flux de production.
C. Coordonner l'affectation des ressources afin de respecter les délais et les capacités disponibles ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 48 : La méthode d'Ishikawa comprend :
A. Main-d'œuvre, Machine, Milieu, Méthode, Matière ;
B. Main-d'œuvre, Machine, Méthode, Matière, Milieu ;
C. Machine, Matière, Mesure, Management, Milieu ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 49 : Le principal objectif d'un indicateur de performance (KPI) en industrie agroalimentaire est de :
A. Remplacer les procédures de sécurité ;
B. Contrôler uniquement la qualité microbiologique ;
C. Mesurer et suivre l'efficacité des processus de production ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 50 : En industries agroalimentaires, l'objectif principal de l'ergonomie est de :
A. Accélérer les cadences sans limite ;
B. Réduire la durée des pauses ;
C. Adapter le poste de travail à l'homme pour réduire les risques ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 51 : La méthode FIFO signifie :
A. Dernier entré premier sorti ;
B. Premier entré premier sorti ;
C. Priorité à certains stocks spécifiques ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 52 : La maintenance préventive consiste à :
A. Réparer les équipements immédiatement après panne ;
B. Remplacer les équipements en fin de vie ;
C. Intervenir avant la panne pour éviter les arrêts de production ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 53 : L'objectif de la stratégie génération Green en matière de valorisation des produits agricoles est de :
A. Réduire totalement les pertes poste-récolte,
B. Assurer la transformation de toute la production agricole nationale.
C. Substituer toutes les importations nationales des produits agricoles;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte ;

Question 54 : Avec une contribution d'environ 21,3 % au chiffre d'affaire industriel national en 2024, les industries agroalimentaires ont occupé :
A. Le premier rang des industries nationales, devant l'automobile ;
B. Le deuxième rang des industries nationales, après l'industrie automobile ;
C. Le troisième rang, après le textile et la chimie ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 55 : Le réseau des agropoles a été développé principalement pour :
A. Centraliser la production agricole dans une seule région ;
B. Favoriser les synergies entre l'amont agricole et l'aval de transformation ;
C. Remplacer les marchés de gros traditionnels ;
D. Encourager uniquement la recherche scientifique.

Question 56 : Parmi les appellations suivantes, laquelle désigne un signe reposant sur un lien étroit entre le produit et son terroir, incluant facteurs naturels et humains ?
A. Label Agricole ;
B. Indication Géographique Protégée (IGP) ;
C. Appellation d'Origine Protégée (AOP) ;
D. Marque collective.

Question 57 : Quel cadre juridique Marocain régit les Signes distinctifs d'origine et de qualité (SDOQ) :
A. Loi n° 12-06 ;
B. Loi n° 25-06 ;
C. Loi n° 49-16 ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 58 : Quelle est la bonne correspondance entre l'organisme et sa mission principale ?
A. IMANOR – Sécurité sanitaire ;
B. INRA - Normalisation ;
C. OMPIC – Propriété industrielle et commerciale ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 59 : Le Label Agricole au Maroc vise principalement à :
A. Attester d'un niveau de qualité supérieur ou de caractéristiques particulières ;
B. Garantir une origine géographique spécifique ;
C. Protéger uniquement les produits exportés ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

Question 60 : les structures centrales du Département de l'Agriculture du Maroc sont organisées en :
A. 9 Directions Centrales ;
B. 10 Directions Centrales ;
C. 11 Directions Centrales ;
D. Aucune des réponses proposées n'est correcte.

wadifa-info.com نماذج المباريات من موقع وظيفة إنفو

Source: www.wadifa-info.com/fr/modele-concours/1991 - Wadifa Info - page 3/4

Wadifa Info

www.wadifa-info.com

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

نموذج مباراة توظيف تقني من الدرجة الثالثة - وزارة الإدماج الاقتصادي والمقاولة الصغرى والتشغيل

Modèle de concours : Technicien – 3e grade – Ministère de l'Inclusion Économique, de la Petite Entreprise, de l'Emploi et

www.wadifa-info.com/fr/modele-concours/390

Chaîne WhatsApp — **قناة واتساب**

المباريات الجديدة والنتائج كل يوم

Nouveaux concours et résultats chaque jour

www.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