

**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.