

Concours pour le recrutement des Techniciens 3^{ème} grade

Option : Industries Agroalimentaires
Session du 02 décembre 2018

EPREUVE ECRITE

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

A- Traiter à votre choix l'un des deux sujets suivants (10 points) :

1. Citer et développer trois procédés de conservation utilisés dans les industries agroalimentaires ?
2. Dans le cadre de la loi 28-07, relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, les établissements et entreprises agroalimentaires sont tenues de se conformer à un certain nombre d'exigences.
 - Discuter les principales exigences de cette loi ;
 - Citer les démarches à entreprendre par les unités agroalimentaires pour se conformer auxdites exigences.

B- Traiter les cinq questions obligatoires suivantes : (2 points par question)

1. Citer les mentions obligatoires en matière d'étiquetage des produits alimentaires ;
2. Citer quatre allergènes ;
3. Quelle est la différence entre la sécurité sanitaire des aliments et la sécurité alimentaire ?
4. Quelles sont les sources de contamination des denrées alimentaires ?
5. Définir les termes suivants : hygiène alimentaire, traçabilité, produit sûr, produit falsifié.