

CONCOURS POUR LE RECRUTEMENT
DES TECHNICIENS 3^{ème} GRADE

OPTION : AGRO ALIMENTAIRE

Rabat, le : 18 octobre 2015

EPREUVE ECRITE

COEFFICIENT : 03

DUREE : 3h

1. Donner les définitions des termes et concepts suivants: (2 points)

- Chaîne alimentaire
- Produit sûr
- Additif alimentaire
- Intoxication alimentaire

2. Citer brièvement les principales fraudes rencontrées dans les produits suivants : confitures, olives de table, épices et sel iodé. (4 points).

3. Donner de manière succincte un programme de nettoyage désinfection destiné à une unité de fabrication de pâtisserie industrielle. (4 points).

4. Citer les différentes techniques de conservation des aliments et leurs principes (4 points).

5. Quelles sont les missions et attributions de l'ONSSA ? (2points).

6. Dans le cadre des programmes préalables, quelles sont les exigences en matière d'hygiène pour les locaux et équipements ? (4 points).

www.al-amal.net