



**Licence professionnelle
Industrie agro-alimentaire et alimentation,
option Industries des céréales**



Le 20 mai 2008

**EXAMEN
QUALITE : UE 4 BCA014
(durée 3 heures)**

Question 1 :

Définir ce qu'est la qualité d'un produit. Quelles sont les composantes de la qualité d'un produit alimentaire ?

3 points

Question 2 :

Expliquer ce qu'est un Système de Management de la Qualité dans une entreprise.

3 points

Question 3 :

Quelles sont les grandes évolutions lors du passage de la version 1994 à la version 2000 de la norme ISO 9001 ?

5 points

Question 4 :

Quelle est la place de la méthodologie HACCP dans un Système de Management de la Qualité ?

3 points

Question 5 :

Quelles sont les différences entre l'audit interne et l'audit fournisseur sur les aspects : objectifs de l'audit, organisation et déroulement, suivi de l'audit ?

6 points

La réponse à la question 5 doit se faire sur une feuille séparée.



**Licence professionnelle
Industrie agro-alimentaire et alimentation,
option Industries des céréales**



Le 20 mai 2008



**EXAMEN
SECURITE ALIMENTAIRE : UE 5 BCA015
(durée 3 heures)**

Question 1 :

Définir la traçabilité ascendante et la traçabilité descendante.

2 points

Question 2 :

La traçabilité assure t-elle la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires ? Pourquoi ?

3 points

Question 3 :

Etude de cas HACCP :

Expliquer ce qu'est le système HACCP

Pour les étapes réception, cuisson et stockage produit fini, analyser le danger microbiologique suivant « flore mésophile aérobie totale » en présentant sous forme de tableau toutes les étapes de l'étude HACCP de l'analyse du danger jusqu'à la maîtrise des CCP.

Annexe 1 : diagramme

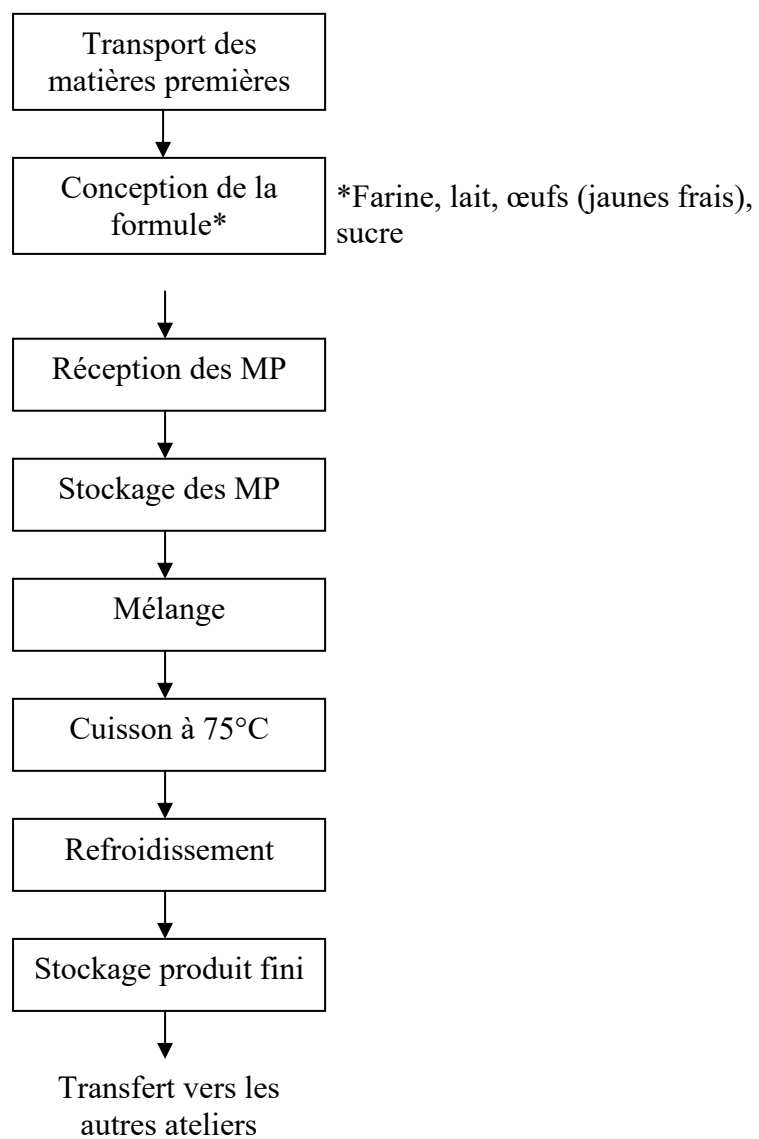
Annexe 2 : arbre d'aide à la décision.

15 points

La réponse à la question 3 doit se faire sur une feuille séparée.

Annexe 1

Diagramme de fabrication d'une crème pâtissière





**Licence professionnelle
Industrie agro-alimentaire et alimentation,
Spécialité Industries des céréales**



Le 5 juin 2009

**EXAMEN
QUALITE : UE 4 BCA014
(durée 3 heures)**

La Direction générale de votre entreprise souhaite orienter sa politique qualité vers la maîtrise de la sécurité de ses denrées alimentaires.

Question 1 :

En tant que Responsable qualité quelle norme internationale allez-vous proposer de mettre en place dans votre entreprise ? (2 points)

Question 2 :

Expliquez votre choix en présentant, sommairement, la philosophie de ce référentiel et son contenu (8 points).

Question 3 :

Expliquez la manière dont vous allez gérer ce projet de certification et quels éléments de pilotage vous allez déployer (10 points).

La réponse à la question 3 doit se faire sur une feuille séparée.



**Licence professionnelle
Industrie agro-alimentaire et alimentation,
spécialité Industries des céréales**



Le 5 juin 2009

**EXAMEN
SECURITE ALIMENTAIRE : UE 5 BCA015
(durée 3 heures)**

Question 1 :

Expliquer l'évolution de la réglementation en matière de sécurité alimentaire en France (3 points).

Question 2 :

Définir ce qu'est le plan de maîtrise sanitaire, quels sont les éléments qui le composent et expliquer le rôle de chacun (3 points).

Question 3 :

Définir la méthodologie HACCP (1 point).

Question 4 :

Définir ce que sont une action de surveillance et une action de vérification (2 points).

Question 5 :

Quelle est la place du système HACCP dans un système de Management de la qualité (2 points).

Question 6 :

Expliquer les principes de la méthode HACCP et décrire les grandes étapes de la mise en place d'une démarche HACCP (9 points).

La réponse à la question 6 doit se faire sur une feuille séparée.



**Licence professionnelle
Industrie agro-alimentaire et alimentation,
Spécialité Industries des céréales**



Le 11 juin 2010

**EXAMEN
QUALITE : UE 4 BCA014
(durée 3 heures)**

Question 1 :

Expliquez ce qu'est :

- une certification d'entreprise,
- une certification produit.

Donnez un exemple de chaque puis expliquez l'objectif et la procédure de mise en place.
(6 points)

Question 2 :

Présentez et expliquez les 8 principes de base du management de la qualité selon la norme ISO 9001.

(4 points)

Question 3 :

Comment l'approche processus s'intègre-t-elle dans un système de Management de la Qualité.
(6 points)

Question 4 :

Audit interne : quelles sont les règles à respecter en ce qui concerne la technique de questionnement.

(4 points)

Les réponses aux questions 3 et 4 doivent se faire sur une feuille séparée.



**Licence professionnelle
Industrie agro-alimentaire et alimentation,
spécialité Industries des céréales**



Le 11 juin 2010

**EXAMEN
SECURITE ALIMENTAIRE : UE 5 BCA015
(durée 3 heures)**

Question 1 :

Définir :

- CCP
- surveillance
- vérification
- validation
- action corrective

(5 points)

Question 2 :

La traçabilité assure-t-elle la sécurité des denrées alimentaire ? Pourquoi.

(Bonus 1 point)

Question 3 :

Corrigez et/ou complétez l'analyse des dangers de l'entreprise Courmanet.

(15 points)

La réponse à la question 3 doit se faire sur la feuille d'analyse des dangers.

Le 10 juin 2011

EXAMEN
QUALITE : UE 4 BCA014
(durée 3 heures)

Vous êtes responsable qualité d'une boulangerie industrielle et souhaitez obtenir une double certification ISO 9001 et ISO 22000.

Question 1 :

Expliquez comment vous allez gérer la mise en place de ce projet.
(5 points)

Question 2 :

Déclinez la politique qualité de l'entreprise (annexe 1) en objectifs généraux.
(3 points)

Question 3 :

Schématisez la cartographie des processus de votre entreprise.
(2 points)

Question 4 :

Présentez un des processus de votre choix, parmi ceux présentés en 3 et ses objectifs.
(3 points)

Question 5 :

Présentez la ligne du tableau de bord de l'entreprise relative au processus de la question 4.
(3 points)

Question 6 :

Schématisez les liens entre les questions 2, 3, 4 et 5 et donnez les avantages et les contraintes de la mise en place et de la gestion de ce système.
(4 points)

Les réponses aux questions 3, 4 et 5 doivent se faire sur une feuille séparée.

Annexe 1 : politique qualité de l'entreprise.

Annexe 2 : organigramme de l'entreprise.

Examen UE 4 LP IdC 2011

Annexe 1

POLITIQUE QUALITE

Le respect de la qualité des produits fait partie de nos responsabilités.

Convaincu que le développement de notre entreprise doit concilier la qualité du produit et la satisfaction de nos clients sur le moyen et le long terme avec ses objectifs économiques, nous avons choisi de gérer la qualité de nos produits dans une démarche globale de progrès permanent.

La recherche de la qualité a toujours été une préoccupation constante ainsi la mission de COURDIOUF pour les prochaines années sera :

- d'optimiser l'utilisation des ressources
- d'assurer la fabrication de produits conformes aux cahiers des charges
- de répondre dans les délais aux demandes de nos clients

Ces actions se traduiront par :

- l'amélioration de la satisfaction de nos clients
- l'amélioration de nos prestations dans le respect de nos contraintes
- l'amélioration de nos conditions de travail
- la baisse des coûts
- l'homogénéisation des méthodes d'approche des projets

Le comité qualité s'assure de la réalisation de ces différentes actions.

Cette politique est communiquée à l'ensemble du personnel, sa déclinaison au niveau de toutes les activités de l'entreprise permet à chacun de s'impliquer dans le management de la qualité et de contribuer ainsi à l'amélioration des performances.

La direction s'engage à mettre en œuvre l'ensemble des dispositions et plans d'actions qui découlent de cette politique et à communiquer régulièrement ses actions.

Paris, le 10 juin 2011

Pierre ILBOUDO

Président Directeur Général

Le 10 juin 2011

EXAMEN
SECURITE ALIMENTAIRE : UE 5 BCA015
(durée 3 heures)

Question 1 :

Définir ce qu'est le plan de maîtrise sanitaire, quels sont les éléments qui le composent et comment ces éléments interviennent-ils dans la maîtrise de la sécurité sanitaire d'un produit ?
(3 points)

Question 2 :

Expliquez l'évolution de la réglementation en matière de sécurité alimentaire en France
(2 points)

Question 3 :

Expliquez la différence entre : action curative, action corrective et action préventive.
Comment ces actions interviennent-elles dans le processus d'amélioration continue dans un système basé sur le référentiel ISO 22000.
(3 points)

Question 4 :

Quel est selon vous le but en HACCP des actions :

- de vérification,
- de validation,
- de la revue HACCP.

(2 points)

Question 5 :

Les pré requis (HACCP) :

- définition,
- donnez trois exemples de pré requis au sein d'un moulin.

Expliquez le rôle des pré requis dans un système de maîtrise de la sécurité des aliments.
(3 points)

Question 6 :

Que signifient :

- HACCP :.....

- CCP :.....

(1 point)

Question 7 :

Que signifient les M de la méthode des 5M ? et dans quelle étape et dans quel but l'utilisez-vous en HACCP ?

(2 points)

Question 8 :

Quelle différence faites-vous entre :

- danger et risque,

- CCP et PA.

(3 points)

Question 9 :

La limite critique du CCP cuisson (vis à vis du danger Salmonelles) est l'absence de salmonelles dans les produits finis :

☐ vrai

☐ faux

(1 point)

Les réponses aux questions 6, 7, 8 et 9 doivent se faire sur une feuille séparée.

PENSEZ À RENDRE LE SUJET AVEC VOTRE COPIE

NOM :

Le 8 juin 2012
(1 page)

EXAMEN
QUALITE ET SECURITE ALIMENTAIRE US4 – 413N
(durée 3 heures)

Question 1 :

Vous devez mettre en place un système qualité selon la norme ISO 9001 V08 dans un moulin, décrivez les différentes étapes.
Une fois votre système qualité en place, quels outils utilisez-vous pour en assurer le suivi.

Question 2 :

ISO 9001 Que signifie: pilotage par approche processus ?

Question 3 :

Après avoir expliqué la méthode PDCA, la déployer sur un exemple concret lors de la mise en place d'un système qualité dans un moulin.

Question 4 :

Après avoir défini le SMQ, le système HACCP et la traçabilité, schématiser leurs liens dans une entreprise.

Question 5 :

HACCP

- Comment passez-vous de la notion de Danger à celle de Risque.
- Qu'est-ce qu'un CCP.
- Expliquez la notion de surveillance.

Les réponses aux questions 2 et 5 doivent se faire sur une feuille séparée.

Le 17 juin 2013
(1 page)

EXAMEN
QUALITE ET SECURITE ALIMENTAIRE US4 – 413N
(durée 3 heures)

- 1- Définir ce qu'est un système de management de la qualité, citer et expliquer ses principes. 3 points
- 2 - En quoi l'approche processus participe-t-elle au management de la qualité? 2 points
- 3- Citer au moins 5 avantages de la mise en place du système de management de la qualité pour une entreprise ? 2 points
- 4- Quels sont les éléments qui composent la documentation dans un système de management de la qualité et quel est l'intérêt de cette documentation ? 2 points
- 5 - Quelles peuvent être les difficultés rencontrées lors de la mise en place du système de management de la qualité ? 2 points
- 6 - Audits internes: Vous êtes responsable qualité et devez mettre en place les premiers audits internes:
 - quels sont les différents objectifs de ces audits internes ?
 - comment allez-vous vous y prendre ?3 points
- 3 – Définir ce qu'est un système HACCP, citer et expliquer ses étapes. 3 points
- 8 - Définir et expliquer ce qu'est le PMS, quels sont les éléments qui le compose et expliquer le rôle de chaque élément sur la qualité du produit ? 3 points

Les questions 2 et 6 doivent se faire sur une copie séparée

Le 13 juin 2014

(1 page)

EXAMEN

QUALITE ET SECURITE ALIMENTAIRE US4 – 413N

(durée 3 heures)

Question 1 : Définir ce qu'est la qualité d'un aliment **(1 point)**

Quels sont les composants de la qualité d'un produit alimentaire ? **(2 points)**

Question 2 : Le système de management selon la norme ISO 9001, le système HACCP et le système de management selon la norme ISO 22000, sont des outils de gestion de la qualité :

- Donner leurs définitions et leurs principes fondamentaux **(3 points)**
- Quels sont les liens entre ces différents systèmes ? **(2 points)**
- En choisir un et donner ses avantages et ses limites dans le cadre de sa mise en place au sein d'une entreprise **(2 points)**

Question 3:

- Quel est l'intérêt de l'approche processus demandée dans la norme ISO 9001 ? **(1 point)**

Question 4 :

- Définir ce que sont la certification d'entreprise, la certification de produit, l'accréditation et l'agrément sanitaire **(1,5 points)**
- Quels sont leurs objectifs ? **(1 point)**
- Quels sont les organismes de contrôle de ces différents référentiels ? **(1,5 points)**

Question 5:

- Quels sont les différents objectifs des audits internes ? **(1 point)**

Question 6 :

HACCP (4 points)

Complétez si nécessaire et remplissez le tableau annexe 1 en choisissant un danger de votre choix et un CCP associé à ce danger.

Donnez sur la feuille d'examen les informations nécessaires à la compréhension de votre analyse: produit fabriqué, matières premières utilisées...

(Annexe 2 : arbre d'aide à la décision)

Les réponses aux questions 3,5 et 6 doivent se faire sur une feuille séparée.

ANALYSE DES DANGERS ET MAITRISE DES CCP

Examen LP026 juin 2014

[illegible]

Le 10 juin 2016
(2 pages)

EXAMEN
QUALITE ET SECURITE ALIMENTAIRE US4 – 413N
(durée 3 heures)

1– « L’aptitude d’un ensemble de caractéristiques intrinsèques à satisfaire des exigences » est une définition :

- a- de l’assurance qualité
- b- de la qualité
- c- du management de la qualité

(1 point)

2– Définir et expliquer ce qu’est la certification de produit, la certification d’entreprise, l’accréditation et l’agrément sanitaire
(4 points)

3– A partir de vos connaissances, quelles actions sont nécessaires pour réussir la certification d’une entreprise agroalimentaire selon le référentiel ISO 9001 :2015

Définir la chronologie des différentes étapes listées ci-dessous en justifiant vos choix.

(10 points)

Vous pouvez supprimer, ajouter ou renommer une étape

Revue de direction
Politique environnementale
Formation du personnel
Recherche d’un organisme certificateur
Rédaction des documents
Formation à la résolution de problèmes
Analyse, prévention des risques
Nomination d’un responsable qualité
Réalisation des audits internes
Information et sensibilisation du personnel
Communication

Objectifs et cibles
Rédaction d'un manuel qualité
Mise en place d'un plan d'actions
Création de groupes de travail
Aspects et impacts significatifs
Etablissement des procédures
Acheter la norme
S'inscrire auprès de l' AFNOR

4 – Comment l'approche processus participe-t-elle au SMQ ?
(4 points)

5 – a) Schématisez un processus de votre choix
b) Précisez ce qui :
- oriente un processus ?
- pilote un processus ?
(6 points)

6 – Expliquer l'évolution de la réglementation en matière de sécurité alimentaire en France et en Europe
(3 points)

7 – Quel est selon vous le but des actions de « surveillance », de « vérification » et de « validation »
(2 points)

8 – Définir ce que veut dire HACCP et CCP (en anglais et en français)
(2 points)

Fabrication de biscottes selon le diagramme en annexe 1.
(8 points)

Présentez dans un tableau d'analyse des dangers (comme celui vu en cours) le danger corps étrangers métalliques aux 3 étapes suivantes : pétrissage, tranchage, ensachage.

Annexe : arbre d'aide à la décision.

CONDITIONS : pas de calculatrice ni de documents.

1,2,3,6,7 sur une feuille séparée

Le 8 juin 2017
(2 pages)

EXAMEN
QUALITE ET SECURITE ALIMENTAIRE US4 – 413N
(durée 3 heures)

- 1 - Expliquez ce qu'est un SMQ ? Quels bénéfices l'entreprise peut-elle en attendre ?
- 2 - Quel est l'intérêt de l'approche processus demandée par la norme ISO 9001 ? et comment s'intègre-t-elle dans le management d'une entreprise ?
- 3- Quel est l'outil qu'une entreprise agro-alimentaire doit utiliser pour maîtriser les dangers en termes de sécurité des aliments, dans quel référentiel ISO celui-ci est-il une exigence ?
- 4 – Quel lien faites-vous entre l'HACCP et la norme ISO 9001 version 2015 ?
- 5 – Expliquez les notions de danger, risque et dommage et donnez un exemple concret
- 6 - Donnez un exemple de maîtrise d'un danger en complétant le tableau en annexe 1 (danger et CCP au choix)

Annexe 2 : arbre d'aide à la décision.

CONDITIONS : pas de calculatrice ni de documents.

Questions sur une feuille séparée

QUALITE

Annexe 1 / Examen qualité
juin 2017

Etape	Danger	Analyse des causes	F	G	D	I c	M e s u r e s d e M A I T R I S E	Q1 Q2 Q3 Q4 Q5	CCP	Limites critiques	Surveillan ce	Enregistre ment	Mesures correctives
-------	--------	--------------------------	---	---	---	--------	---	-------------------	-----	----------------------	------------------	--------------------	------------------------

Le 8 juin 2018
(2 pages)

EXAMEN
QUALITE ET SECURITE ALIMENTAIRE US4 – 413N
(durée 3 heures)

Sujet 1 (Fatime DIOUF) / 20

L'Entreprise MATHIS GOURMET est une pâtisserie semi-industrielle située dans la région parisienne. La production reste pratiquement artisanale malgré quelques machines automatisées. L'entreprise compte une soixantaine de personnes dont 35 en production. MATHIS GOURMET travaille avec les moyennes et petites surfaces et quelques boulangeries en région parisienne.

L'entreprise se compose des services suivants

- Direction : 1 directeur général et un directeur technique
- Comptabilité : 1 agent comptable
- Commercial : 1 directeur, 2 attachés et 2 télévendeurs
- Qualité : 1 responsable
- Production : 1 responsable, 3 chefs, 7 pâtissiers, 12 aides, 8 préparateurs de commandes, 1 magasinier et 3 plongeurs
- Maintenance : 1 Frigoriste et 2 ouvriers
- Livraison : 8 chauffeurs

Les matières premières sont constituées de farines type 55, de mixtes (pâte sucrée, crème d'amande, crème pâtissière, biscuit génoise), de la levure chimique, les nappages, de la crème liquide UHT, du lait en poudre, des œufs entiers et du jaune ou blanc d'œuf pasteurisés liquides en seau avec une DLC de 15 jours, de la dorure et des fruits frais ou surgelés. Les produits finis sont constitués de pâtes à chou (religieuses, éclairs, ...), les entremets (génoise et crème), les flans, les tartes, les viennoiseries amandes (croissants, ...), les produits secs (sablés, meringues, ...), les produits salés (quiches, mini-pizzas,...) et les produits saisonniers selon les festivités (galettes, bûches, ...)

- 1- Quelle est la réglementation en matière de sécurité des aliments que l'entreprise MATHIS GOURMET doit respecter, expliquer (5 points)

- 2- La gamme pâtissière doit évoluer en permanence pour améliorer la satisfaction de clients, et pour faire face à la concurrence et aux exigences du marché MATHIS GOURMET veut s'engager dans une démarche de certification.

En tant que responsable qualité quel référentiel proposez-vous à votre directeur ? (3 points)

- 3- Expliquez les principes du référentiel choisi (5 points)
- 4- Définissez la chronologie des différentes étapes de la mise en place et justifiez vos choix (7 points)

Sujet 2 (Cécile COURTOIS-VIOLETTE) / 12

L'Entreprise MATHIS GOURMET a déployé la méthode HACCP.

- 1 - Expliquez l'objectif de cette méthode (1 point)
- 2 – Expliquez ce qu'est un CCP (1 point)
- 3 – Choisissez un danger de votre choix associé à un CCP présentez le tableau complet de l'analyse du danger à la maîtrise du risque. (5 points)
- 4 – Expliquez le lien entre l'HACCP et le référentiel choisi en question 2 sujet 1. (2 points)

En fonction du référentiel choisi l'entreprise pourra être amenée à déterminer ses processus :

- 5 – Dites en quoi l'approche processus participe au pilotage de l'entreprise. (3 points)

Annexe 1 : arbre d'aide à la décision.

CONDITIONS : pas de calculatrice ni de documents.

Sujet 1 et 2 sur feuilles séparées