

Le temps d'attente maximum des boîtes serties avant la stérilisation est :

- A. 30 min
- B. 60 min
- C. 90 min
- D. 120 min

La conserve des produits de la pêche est classée dans la catégorie dont :

- A. Le $pH > 4,6$ et $A_w < 0,84$
- B. Le $pH 4,5$ et $A_w > 0,85$
- C. Le $pH > 4,6$ et $A_w > 0,85$
- D. Le $pH > 4,6$ et $A_w > 0,84$

Quelle est la teneur en eau en base sèche sachant qu'on a un aliment dont la teneur en eau (humide) est de 20%.

- A. 25%
- B. 35%
- C. 40%
- D. 15%

Une boîte de conserve de sardines à l'huile est placée dans un autoclave chauffé à la vapeur à la température de référence $250^{\circ}F$, dont la température initiale $150^{\circ}F$. Le CUT est de 10 minutes. La courbe de montée en température présente les caractéristiques suivantes : $f = 10$ et $n = 5$. On se fixe $T_1 - T = 0,1$. Calculer le temps du palier

- A. 25,76
- B. 26,80
- C. 27,56
- D. 28,80

au départ de la maturation, la mesure du pH a indiqué une valeur de 6, après une journée elle a augmenté en indiquant une valeur de 6,3. A quoi est due cette augmentation :

- Altération microbienne
- Altération enzymatique
- Altération bactérienne

Les trois types d'altérations citées

Un poisson dont la teneur en eau est 15%, contient 50 g de matière grasse par kg. Calculer la teneur en eau en base de matière sèche délipidée.

- 17,65%
- 18,75%
- 20%
- 21,43%

Sachant qu'une de bactérie sporulée est caractérisée dans un milieu donné par D_{120} de 30s et 0°C , que serait la valeur de D_{100} :

- A. 0,3
- B. 3
- C. 300
- D. 3000

La température de génération de la fumée serait de :

- A. $100-150^{\circ}\text{C}$
- B. $150-250^{\circ}\text{C}$
- C. $250-350^{\circ}\text{C}$
- D. $350-400^{\circ}\text{C}$

La technologie d'anchoitage fait appel à l'action du sel :

- A. Avec intervention d'un traitement thermique et adjonctions d'additifs
- B. Avec intervention d'un traitement thermique sans adjonctions d'additifs
- C. Avec adjonctions d'additifs sans d'un traitement thermique
- D. Sans intervention ni de traitement thermique et ni d'adjonctions d'additifs

Les paramètres critiques pour un serti sont :

- A. Croisure réelle, Body Hook Butting, Degré serrage
- B. Espace libre, Compacité, Recouvrement
- C. Epaisseur de serti, Espace libre, Compacité, Taux d'ondulations
- D. Crochet de fond, crochet de corps, Croisure, Hauteur de serti

La température au cours de l'éminçage du surimi peut être de :

- A. 5°C
- B. 10°C
- C. 15°C
- D. 20°C

Au cours du cycle de stérilisation, la phase de refroidissement:

- A. La pression doit être maintenue à celle du palier de stérilisation
- B. La pression doit chuter
- C. La pression et la température doivent chuter rapidement
- D. La pression doit diminuer graduellement

Quelle est la teneur en sel à utiliser pour l'éminçage de surimi

- A. 0,5%
- B. 1,5%
- C. 2,5%
- D. 3,5%

Sachant que la teneur en sel est 10% et que la teneur en eau est de 70%, calculer le WPS :

- A. 11 %
- B. 11,5 %
- C. 12 %
- D. 12,5%

Le protocole FSSC 22000 inclue les normes suivantes :

- A. ISO 22000, ISO/TS 22002-1, Exigences supplémentaires FSSC, ISO 9001 ;
- B. ISO 22000, ISO/TS 22002-1, ISO 9001, ISO 14001;
- C. ISO 22000, ISO/TS 22002-1, ISO 9001;
- D. ISO 22000, ISO/TS 22002-1, Exigences supplémentaires FSSC.

La version en vigueur de l'IFS Food est :

- A. La version 6.1 ;
- B. La version 7 ;
- C. La version 8 ;
- D. La version 9.

Selon la norme IFS Food, la note attribuée à une exigence KO évaluée B est :

- A. - 5 ;
- B. 0 ;
- C. 5 ;
- D. 10.

Selon la norme IFS Food, les audits inopinés sont :

- A. Facultatifs ;
- B. Optionnels ;
- C. Obligatoires ;
- D. Partiellement obligatoires.

Une conserverie sera installée à Agadir. Le coût d'investissement est de 150 millions de Dhs. Quel organisme sera-t-il chargé de l'évaluation de son étude d'impact sur l'environnement ?

- A. La CNEIE ;
- B. La CREIE ;
- C. La CTEIE ;
- D. La CMEIE.

Le nombre de catégories de SDOQ prévus par la loi nationale sur les produits de terroir est :

- A. 2 ;
- B. 3 ;
- C. 4 ;
- D. 5.

L'organisme européen chargé de la surveillance sanitaire des états membres et des pays tiers est :

- A. EFSIS ;
- B. OIVF ;
- C. Parlement européen ;
- D. OAV.

Dans le cadre de la détermination des CCP, l'arbre de décision :

- A. A été supprimée ;
- B. Est obligatoire ;
- C. Est facultative ;
- D. Est tributaire du type de produit.

RASFF est un :

- A. Organisme américain chargé de la veille réglementaire ;
- B. Organisme européen chargé de la gestion des crises alimentaires ;
- C. Organisme mondiale de certification des entreprises ;
- D. Organisme marocain de normalisation dans le domaine de développement durable.

Le sigle BRC signifie :

- A. British Retail Consortium ;
- B. British Retail Council ;
- C. Brand Reputation through Compliance ;
- D. Bacterial Resource Center.

L'évaluation des risques de food defense n'est pas une exigence de la norme :

- A. SQF ;
- B. IFS Food ;
- C. ISO 22000 ;
- D. BRC Food.

Le CCP et PrPo:

- A. Sont divergents ;
- B. Sont convergents ;
- C. Sont définis par le codex alimentarius ;
- D. Intègrent des limites critiques.

Le nombre de scopes obligatoires pour l'évaluation des gaz à effet de serre est :

- A. 2 ;
- B. 3 ;
- C. 4 ;
- D. 5.

La certification MSC porte sur :

- A. La qualité ;
- B. La durabilité ;
- C. L'environnement ;
- D. La sécurité au travail.

Concernant la certification MSC, la pêche sardinière au Maroc est :

- A. Certifié ;
- B. En cours de certification ;
- C. En cours de la préparation de la certification ;
- D. En cours de renouvellement de la certification.

La certification selon la norme ISO 26000 est :

- A. Impossible ;
- B. Obligatoire dans les marchés européens et américains ;
- C. Tributaire des exigences des clients ;
- D. Facultative dans le marché européen.

l'acronyme FSC signifie :

- A. Fédération Sociale des Conserveries ;
- B. Food and Safety Council ;
- C. Food Safety Culture ;
- D. Froid Spécifique de Conservation ;

La norme ISO permettant l'évaluation des émissions des gaz à effet de serre est :

- A. ISO 14001 ;
- B. ISO 14004 ;
- C. ISO 14063 ;
- D. ISO 14064.

L'évaluation des risques food fraud se fait selon la méthode :

- A. VACCP ;
- B. IACCP ;
- C. HACCP ;
- D. shikawa.

Le MP+FSA, est une norme applicable aux :

- A. denrées d'origine animale ;
- B. aliments pour animaux ;
- C. ingrédients alimentaires ;
- D. produits cosmétiques et médicaments

Le barème de stérilisation appliqué dans une conserverie (122°C, 30 min), nous a permis d'avoir une valeur stérilisatrice de 7 minutes sachant que celle souhaitée est de 12 minutes, quel est le temps du palier

- A. 32,66 min
- B. 34,06 min
- C. 35,76 min
- D. 33,98 min

Calculer le rendement après saumurage de 100 kg de poisson avec 2% de sel et 70% d'humidité qui a été fumé pour avoir WPS de 4%

- A. 60%
- B. 66%
- C. 78%
- D. 55%

Calculer la teneur en sel que doit avoir un produit si on désire le fumer à partir d'une humidité initiale de 75% jusqu'à une humidité finale de 65%, sachant que le WPS est de 3,5%

- A. 1,48
- B. 1,58%
- C. 1,68%
- D. 1,78%

Une conserverie applique un cycle de stérilisation dont la durée est 80 minutes, la capacité de l'autoclave est de 8000 boîtes. la société possède deux sertisseuses avec une cadence de 200 boîtes/min chacune. Quel est le nombre d'autoclave requis :

- A. 2
- B. 3
- C. 4
- D. 5

Sachant que la température de référence est 94°C et z de 9°C, calculer la valeur pasteurisatrice d'un traitement à 85°C pendant 50 minutes:

- A. 5 min
- B. 4,4 min
- C. 4,5 min
- D. 3,5 min

Pour un bain de finition le % AA est 3%, le vinaigre est de 10°. Calculer la composition de la marinade en vinaigre, sel et eau :

	% du vinaigre	% Sel	% Eau
A	30	4-7	63-66
B	28	3-6	66-69
C	26	4-6	68-70
D	23	4-6	71-73

Trouver le l'équivalent des termes suivants :

49. Résilience	50. Gouvernance	51. Cogestion
A. Renoncement	A. Administration	A. Gestion collaborative
B. Adaptation	B. Contrôle	B. Gestion communicative
C. Tolérance	C. Gestion transparente	C. Gestion compensatoire
52. Bycatch	53. Stock halieutique	54. Bioremédiation
A. Capture ciblée	A. Population de poisson	A. Assainissement de l'eau
B. Capture illicite	B. Stock exploitable	B. Conciliation biologique
C. Capture accidentelle	C. Stock multi-espèces	C. Restauration de milieu dégradé

Trouver l'équivalent des phrases suivantes :

Les quotas de pêche sont :

- Le partage équitable de la ressource entre les pêcheurs dans la limite des stocks disponibles
- L'ajustement de la pression sur la ressource par la régulation de l'exploitation
- L'évaluation du taux d'exploitation pour la gestion de la ressource

La biotechnologie bleue durable :

- La bioindustrie appliquée aux ressources marines
- L'exploitation de la biodiversité marine
- La technologie appliquée pour la durabilité des ressources marines

La marée de pêche désigne :

- la pêche en fonction de la marée
- la durée de la sortie en mer pour la pêche
- l'effet du cycle des marées sur la pêche

Une aire marine protégée est une :

- une zone marine clôturée pour éviter l'accès à la ressource
- une zone marine isolée des sources de pollutions
- une zone marine désignée pour la conservation des services écosystémiques

Trouver le mot intrus dans les séries suivantes :

60.
A. Agitation
B. Anarchie
C. Désordre