



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV®](#)

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - E2 - Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement - BTS ESF (Économie Sociale et Familiale) - Session 2014

1. Contexte du sujet

Ce sujet d'examen s'inscrit dans le cadre du BTS Économie Sociale et Familiale, et plus particulièrement dans l'épreuve U2 - Conseil et expertise technologiques. Les étudiants doivent démontrer leur capacité à analyser des situations pratiques, à proposer des solutions et à justifier leurs choix dans un contexte d'épicerie sociale et de jardin solidaire.

2. Correction question par question

Question 1.1

Idée de la question : Sélectionner et justifier les critères de choix pour l'achat des appareils de conservation.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent identifier des critères pertinents tels que le volume, le type de froid, l'efficacité énergétique, le prix, et la capacité de congélation.

Réponse modèle :

- **Volume utile :** Il est important que le volume soit suffisant pour stocker les excédents de production. Par exemple, le modèle E avec 513 L est adapté.
- **Type de froid :** Un froid ventilé permet une meilleure circulation de l'air et une conservation optimale.
- **Efficacité énergétique :** Choisir un modèle avec une bonne classe énergétique (A++ ou A+) pour réduire les coûts d'électricité.
- **Prix :** Le coût doit être raisonnable par rapport au budget de l'épicerie sociale.

En conclusion, le modèle E (congélateur) semble le mieux adapté, car il a une grande capacité de congélation (30 kg/24h) et une bonne efficacité énergétique.

Question 1.2.1

Idée de la question : Récapituler les étapes pour congeler des fruits.

Raisonnement attendu : Les étapes doivent être claires et logiques pour garantir une bonne congélation.

Réponse modèle :

1. **Choisir des fruits frais :** Sélectionner des prunes mûres et saines.
2. **Laver les fruits :** Les rincer à l'eau froide pour enlever les impuretés.
3. **Équeuter et couper :** Enlever les queues et couper les fruits si nécessaire.
4. **Blanchir (optionnel) :** Pour certaines variétés, un blanchiment rapide peut être recommandé.
5. **Emballer :** Placer les fruits dans des sachets hermétiques en retirant l'air.
6. **Étiqueter :** Indiquer la date et le type de fruit sur chaque sachet.
7. **Congeler :** Placer les sachets dans le congélateur à -18°C.

Question 1.2.2

Idée de la question : Présenter les étapes du lavage des mains.

Raisonnement attendu : Les étapes doivent être justifiées par des raisons d'hygiène.

Réponse modèle :

1. **Mouiller les mains** : Utiliser de l'eau propre pour humidifier les mains.
2. **Appliquer du savon** : Mettre une quantité suffisante de savon pour créer de la mousse.
3. **Frotter les mains** : Frotter toutes les surfaces (paumes, dos, entre les doigts, sous les ongles) pendant au moins 20 secondes.
4. **Rincer** : Rincer abondamment sous l'eau courante pour éliminer le savon et les impuretés.
5. **Sécher** : Utiliser une serviette propre ou un sèche-mains pour sécher les mains.

Ces étapes sont essentielles pour prévenir la contamination des aliments.

Question 1.2.3

Idée de la question : Justifier les conseils de la notice d'utilisation du congélateur.

Raisonnement attendu : Les réponses doivent se baser sur des principes de conservation alimentaire.

Réponse modèle :

- **Utilisation du compartiment ad hoc** : Cela garantit que les aliments sont congelés à la bonne température pour préserver leur qualité.
- **Température de -18°C** : C'est la température idéale pour conserver les aliments sans altérer leur goût ni leur valeur nutritionnelle.
- **Déplacement après 24 à 48h** : Cela permet de s'assurer que les aliments sont bien congelés avant de les mélanger avec d'autres produits.

Question 1.3

Idée de la question : Répertorier les techniques de conservation des aliments.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent relier les techniques aux facteurs de multiplication des microorganismes.

Réponse modèle :

- **Congélation** : Réduit l'activité des microorganismes en abaissant la température.
- **Conserve** : Utilise la chaleur pour tuer les microorganismes et sceller les aliments dans des bocaux.
- **Déshydratation** : Élimine l'eau, ce qui limite la croissance des bactéries.
- **Fermentation** : Utilise des microorganismes bénéfiques pour conserver et transformer les aliments.

Question 2.1

Idée de la question : Présenter les éléments nécessaires à la comparaison des crédits.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent présenter les taux d'intérêt, mensualités, durée, et frais de dossier.

Réponse modèle :

- **Proposition 1** : Taux d'intérêt 7,85%, mensualité 49,80€, durée 34 mois, frais de dossier 0€.
- **Proposition 2** : Taux d'intérêt 5,80%, mensualité 45,50€, durée 36 mois, frais de dossier 0€.

Question 2.2

Idée de la question : Justifier le choix d'emprunt.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent justifier leur choix en fonction des coûts totaux et des conditions de remboursement.

Réponse modèle :

Le choix de la Proposition 2 est justifié car elle offre un taux d'intérêt plus bas (5,80%) et une mensualité inférieure (45,50€), ce qui permet de réduire le coût total de l'emprunt.

Question 2.3

Idée de la question : Vérifier la conformité de l'annonce d'embauche.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent vérifier les mentions légales et les conditions de l'offre.

Réponse modèle :

L'annonce est conforme à la législation car elle précise le type de contrat, les conditions d'éligibilité (CUI-CAE), et les missions du poste. Les outils pour faciliter l'embauche peuvent inclure des plateformes de recrutement en ligne et des réseaux sociaux professionnels.

Question 2.4

Idée de la question : Calculer le coût mensuel de l'embauche.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent utiliser le SMIC et les charges patronales pour justifier leur calcul.

Réponse modèle :

Le SMIC brut est de 9,43€/heure. Pour 26 heures par semaine, le salaire brut mensuel est :

$$26 \text{ heures} \times 9,43\text{€} \times 4,33 \text{ semaines} = 1\,113,84\text{€}$$

Avec les charges patronales de 13%, le coût total est :

$$1\,113,84\text{€} + (1\,113,84\text{€} \times 0,13) = 1\,257,65\text{€} \text{ par mois.}$$

Question 2.5

Idée de la question : Présenter le budget prévisionnel.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent établir un tableau clair des dépenses et des ressources.

Réponse modèle :

Dépenses	Montant (€)
Achat de fournitures de jardinage	500
Achat de graines et plants	115
Dépenses d'investissement	3 500
Salaire du jardinier	1 257,65

Question 3.1

Idée de la question : Justifier le slogan « Les fruits et légumes protègent votre santé ».

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent présenter des arguments basés sur les bienfaits des fruits et légumes.

Réponse modèle :

- **Richesse en vitamines** : Les fruits et légumes sont riches en vitamines essentielles pour le bon fonctionnement de l'organisme.
- **Fibres alimentaires** : Ils contiennent des fibres qui favorisent une bonne digestion et préviennent certaines maladies.
- **Antioxydants** : Ils aident à lutter contre le stress oxydatif et réduisent le risque de maladies chroniques.

Question 3.2

Idée de la question : Présenter les conséquences d'une alimentation trop riche en glucides.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent expliquer les mécanismes de régulation de la glycémie.

Réponse modèle :

Une alimentation riche en glucides peut entraîner une hyperglycémie, ce qui force le pancréas à produire plus d'insuline. Sur le long terme, cela peut conduire à une résistance à l'insuline et au diabète de type 2. Les conseils incluent :

- Augmenter la consommation de légumes.
- Choisir des glucides complexes plutôt que simples.
- Équilibrer les repas avec des protéines et des graisses saines.

Question 3.3

Idée de la question : Vérifier si l'équivalence entre la gourde de compote et la portion de fruit est exacte.

Raisonnement attendu : Les étudiants doivent comparer les valeurs nutritionnelles.

Réponse modèle :

Une gourde de 90 g équivaut à 1 portion de fruit (100g) en termes de calories et de nutriments. Cependant, il est important de vérifier la teneur en sucres ajoutés et en conservateurs. D'autres critères de comparaison incluent :

- La teneur en fibres.
- La présence d'additifs.
- Le mode de préparation (maison vs industriel).

En conclusion, bien que les gourdes soient pratiques, il est préférable de privilégier les fruits frais pour une meilleure qualité nutritionnelle.

3. Synthèse finale

Erreurs fréquentes : Les étudiants peuvent négliger de justifier leurs choix ou de structurer leurs

réponses de manière claire.

Points de vigilance : Veiller à respecter les consignes de présentation et à justifier chaque réponse par des éléments concrets.

Conseils pour l'épreuve :

- Lire attentivement chaque question et les annexes.
- Structurer les réponses avec des listes ou des tableaux pour plus de clarté.
- Utiliser des exemples concrets pour illustrer les propos.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.