INSTITUT UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE
CONCOURS DE RECRUTEMENT EN LICENCE DE TECHNOLOGIE
QUALITE HYGIENE SECURITE ALIMENTAIRE (QHSA)
EPREUVE DE SPECIALITE : 03HEURES

Première partie : questions à choix multiples

1/ relever le numero de la phrase qui vous paraît juste :

- a- la température est l'état thermique d'un corps ;
- b- la température est la mesure de l'état thermique d'un corps ;
- c- la température est la chaleur d'un corps ;
- d- la température est autre chose que les suggestions précédentes ;

2/ relever la température de la glace fondante et donner sa correspondance en Farenheit

- a- 0°K ;
- b- -273°K ;
- c- 100°K ;
- d- $+273^{\circ}\text{K}$;

3/ quelle est la plage de température de réfrigération des aliments

- a- $\theta < 0^{\circ}\text{C}$;
- b- $4^{\circ}\text{C} < \theta < 30^{\circ}\text{C}$;
- c- $0^{\circ}\text{C} < \theta < 15^{\circ}\text{C}$;
- d- $0^{\circ}\text{C} < \theta < 4^{\circ}\text{C}$;

4/ quelle est la plage de température de congélation des aliments

- a- $\theta < 0^{\circ}\text{C}$;
- b- $0^{\circ}\text{C} < \theta < 15^{\circ}\text{C}$;
- c- $4^{\circ}\text{C} < \theta < 30^{\circ}\text{C}$;
- d- $0^{\circ}\text{C} < \theta < 4^{\circ}\text{C}$;

5/ relever le numero de la ou des bonnes propositions :

- a- la pression est l'ensemble des forces qui s'exercent sur un corps ;
- b- la pression est une contrainte de surface exercée sur un corps ;
- c- la pression atmosphérique diminue avec l'altitude ;
- d- une différence de pression au sein d'un fluide est à l'origine son écoulement ;

6/ la principale caractéristique d'une vapeur est :

- a- son tonage ;
- b- sa pression ;
- c- son titre ;
- d- sa qualité de l'eau ;

7/ pour éviter la contamination dans une salle de production d'aliment la dépression doit être telle que :

- a- la pression décroît de l'intérieur vers l'extérieur ;
- b- la pression croît de l'intérieur vers l'extérieur ;
- c- Aucune des deux dernières propositions est vraie ;

- 8/ Quel type de danger représente un asticot dans un fruit :
- a- Danger chimique
 - b- Danger physique
 - c- Danger biologique
- 9/ L'introduction de l'eau de javel dans l'eau permet d'effectuer un traitement :
- a- Chimique de l'eau
 - b- Physique de l'eau
 - c- Biologique de l'eau
- 10/ Les fruits et légumes sont riches en :
- a- Vitamine A
 - b- Vitamine D
 - c- Vitamine C
 - d- Sels minéraux
- 11/ Dans une agro-industrie, le mode de traitement dénommé l'UHT est un :
- a- Traitement chimique
 - b- Traitement thermique
 - c- Traitement physique
- 12/ Le sigle ISO veut dire :
- a- Organisation des Systèmes Normalisés
 - b- Organisation Internationale de Normalisation
 - c- International System Organisation
- 13/ Laquelle des normes ci-dessous concerne le management de la qualité :
- a- ISO 6000
 - b- ISO 14001
 - c- ISO 22000
 - d- ISO 9001
- 14/ La ou les quelles des normes ci-dessous concerne le secteur agro alimentaire :
- a- ISO 9001
 - b- ISO 14001
 - c- ISO 22000
 - d- ISO 6000
- 15/ La structure chargée de veiller au respect de la norme au Cameroun est :
- a- L'AFNOR
 - b- L'ARMP
 - c- L'ANOR
 - d- L'ART