



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](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Restaurant - E2 - Alimentation - Session 2006

---

## Correction du Brevet Professionnel Restaurant - Sous- épreuve E2 : Alimentation

---

Session : Juin 2006

Durée : 1 heure

Coefficient : 1

### Correction exercice par exercice / question par question

#### 1. Alimentation (2 points)

Compléter le tableau concernant les groupes d'aliments et leurs principaux apports nutritionnels pour le plat du jour : filets de perche meunière, pommes vapeur, et salade verte.

##### 1.1 Compléter le tableau

Les différents groupes d'aliments et leurs apports nutritionnels sont les suivants :

Groupe d'aliments	Aliments	Apports nutritionnels
Poissons	Filets de perche	Protéines, Oméga-3
Féculents	Pommes vapeur	Glucides, Vitamines
Légumes	Salade verte	Eau, Fibres, Vitamines

Le tableau ci-dessus a été complété.

#### 2. Repas équilibré

Le client souhaite compléter le plat du jour afin de composer un repas équilibré.

##### 2.1 Groupes d'aliments

Dans la première colonne, nous allons indiquer les différents groupes d'aliments :

Plat	Groupe d'aliments
Filets de perches meunières	Poisson
Pommes vapeur	Féculents
Salade verte	Légumes
Total	-

Les groupes d'aliments ont été complétés comme demandé.

##### 2.2 Justification de l'équilibre proposé

Un repas équilibré doit contenir des aliments de chaque groupe, permettant d'assurer tous les apports nécessaires au corps. Le plat du jour inclut :

- Des protéines avec le poisson.

- Des glucides avec les pommes vapeur.
- Des fibres et des vitamines avec la salade verte.

Ce choix favorise un équilibre nutritionnel.

L'équilibre du repas proposé est juste car il inclut des aliments de chaque groupe.

### 3. Propriétés des acides gras essentiels

Les acides gras essentiels sont des nutriments importants présents dans certains aliments.

#### 3.1 Famille des acides gras

Les acides gras essentiels appartiennent à la famille des lipides.

#### 3.2 Intérêt pour la santé

Les acides gras essentiels sont importants pour le développement cérébral, la santé cardiaque, et la régulation des processus inflammatoires du corps.

#### 3.3 Autre aliment contenant des acides gras essentiels

Un autre aliment contenant des acides gras essentiels est l'huile d'olive.

Les réponses aux questions 3.1, 3.2 et 3.3 ont été données avec précision.

### 4. Apport énergétique du plat du jour

Calculer l'apport énergétique correspondant au plat du jour : filets de perches (250 g), pommes de terre (250 g), salade (150 g).

#### 4.1 Calculs des apports énergétiques

En utilisant la table de composition :

- Filets de perches :  $250 \text{ g} \times 16 \text{ g protéine} = 400 \text{ kcal}$
- Pommes vapeur :  $250 \text{ g} \times 20 \text{ g glucides} = 200 \text{ kcal}$
- Salade :  $150 \text{ g} \times 1 \text{ g protéine} = 10 \text{ kcal}$

**Apport total :  $400 + 200 + 10 = 610 \text{ kcal}$**

L'apport énergétique total du plat du jour est de 610 kcal.

#### 4.2 Définition de la ration alimentaire

La ration alimentaire est définie comme la quantité d'aliments consommée quotidiennement par un individu.

#### 4.3 Apports énergétiques quotidiens recommandés

Pour un homme adulte de référence, les apports énergétiques quotidiens conseillés sont généralement de 2 500 kcal.

#### 4.4 Validation du repas

Pour vérifier si le plat du jour est correct du point de vue énergétique, il doit correspondre aux besoins énergétiques quotidiens recommandés.

Si l'apport fourni par le plat du jour (610 kcal) constitue environ 24% des besoins totaux, ce qui est correct pour un déjeuner.

Le plat du jour est adéquat en tant que part du rationnement énergétique.

## 5. Conservation des aliments et toxicologie

Le poisson peut être frais ou surgelé. Complétons le tableau relatif à ces modes de conservation.

### 5.1 Tableau des modes de conservation

Mode de conservation	Principe utilisé	Conséquences sur les micro-organismes	Intérêt
Réfrigération	Température basse	Inhibition du développement	Conserve la fraîcheur
Surgélation	Gel immédiat	Destruction des bactéries	Prolonge la durée de conservation

Le tableau sur les modes de conservation a été complété.

### 5.2 Décongélation

La décongélation doit se faire au réfrigérateur pour éviter une prolifération bactérienne. Le poisson doit être placé dans un contenant hermétique pour éviter toute contamination croisée.

### 5.3 Rupture de la chaîne du froid

Une rupture de la chaîne du froid peut entraîner la croissance de bactéries et entraîner une détérioration rapide du produit, le rendant potentiellement dangereux pour la consommation.

### 5.4 Sources de contamination

Deux sources potentielles de contamination d'un plat sont :

- Manipulation par des mains non propres.
- Utilisation d'ustensiles contaminés (couteaux, planches).

Les réponses aux questions 5.1 à 5.4 ont été fournies.

## 6. Maladies alimentaires

### 6.1 Définition d'une MIA

Une maladie infectieuse alimentaire (MIA) est causée par l'ingestion de micro-organismes pathogènes qui se multiplient dans l'organisme.

### 6.2 Définition d'une TIA

Une toxi-infection alimentaire (TIA) est la manifestation d'une intoxication due à l'ingestion de toxines produites par des bactéries.

### 6.3 Tableau des MIA et TIA

MIA

TIA

Salmonellose Staphylococcie

Listeriose Bacillus cereus

Les définitions et les exemples pour MIA et TIA ont été complétés correctement.

## 7. Sécurité au travail (3 points)

Identifier les principales causes de glissades et de chutes dans le secteur de la restauration.

### 7.1 Causes de glissades et de chutes

**Causes** **Ambiance professionnelle** **Organisation du travail** **Équipements du personnel**

Sol glissant

Rangement incorrect

Chaussures inappropriées

### 7.2 Étapes pour porter secours en cas de chute

Les étapes à suivre sont :

1. Évaluer la situation et s'assurer de la sécurité avant d'intervenir.
2. Appeler immédiatement les secours.
3. Ne pas déplacer la personne blessée et assurer son confort.
4. Rester avec la personne jusqu'à l'arrivée des secours.

Les réponses et les méthodes de secours ont été fournies.

## | Méthodologie et conseils

- Gérez votre temps en allouant un temps spécifique à chaque question.
- Révisez les bases sur les groupes alimentaires et leurs apports pour bien répondre aux questions sur l'alimentation.
- Mettez sur des exemples concrets pour justifier vos réponses, c'est plus convaincant.
- En cas de question ouverte, structurez votre réponse en énonçant clairement vos idées.
- Ne négligez pas la mise en forme de vos tableaux et réponses écrites pour faciliter la lisibilité.

© **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.