



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 - BP Restaurant - U22 - 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 (II points)

Compléter le tableau concernant les différents groupes d'aliments et leurs principaux apports nutritionnels.

Le tableau de réponse est structuré comme suit :

- **Filets de perches :**
 - Groupe d'aliments : Poisson
 - Apport nutritionnels : Protéines, Oméga-3
- **Pommes vapeur :**
 - Groupe d'aliments : Féculents
 - Apport nutritionnels : Glucides, Vitamines
- **Salade verte :**
 - Groupe d'aliments : Légumes
 - Apport nutritionnels : Fibres, Eau, Vitamines

Tableau complété :

- Filets de perches : Poisson (Protéines, Oméga-3)
- Pommes vapeur : Féculents (Glucides, Vitamines)
- Salade verte : Légumes (Fibres, Eau, Vitamines)

2. Repas équilibré

21. Tableau de classification des aliments

Indiquer sur la première ligne du tableau les différents groupes d'aliments et compléter le menu.

Le tableau de réponse est structuré comme suit :

- Filets de perches meunières (Poisson) : ☒
- Pommes vapeur (Féculents) : ☒
- Salade verte (Légumes) : ☒

Tableau complété :

- Filets de perches meunières : Poisson (X)
- Pommes vapeur : Féculents (X)
- Salade verte : Légumes (X)

22. Justification de l'équilibre du plat proposé

Le repas proposé est équilibré car il contient des protéines provenant du poisson, des glucides des pommes de terre, et des fibres ainsi que des vitamines de la salade. Cette combinaison permet de couvrir les besoins nutritionnels diversifiés lors d'un repas. De plus, les différents groupes d'aliments veillent à favoriser la santé et à assurer un bon apport énergétique.

Justification : Le repas est équilibré car il apporte des protéines (poisson), des glucides (pommes) et des légumes (salade), essentiels pour un bon apport nutritionnel.

3. Acides gras essentiels

31. Famille de constituants alimentaires

Les acides gras essentiels appartiennent à la famille des lipides.

Réponse : Les acides gras essentiels appartiennent à la famille des lipides.

32. Principal intérêt pour la santé

Les acides gras essentiels sont importants pour le bon fonctionnement du cœur, la réduction des inflammations et le bon développement neurologique.

Réponse : Ils aident à la santé cardiaque et au développement neurologique.

33. Autre aliment contenant des acides gras essentiels

Un autre aliment contenant des acides gras essentiels est l'huile de lin.

Réponse : L'huile de lin.

4. Apports énergétiques du plat du jour

41. Calcul de l'apport énergétique

Pour calculer l'apport énergétique, il faut utiliser les données suivantes :

- Filets de perches (250 g) : 1 g de lipides = 9 kcal, 16 g de protéides = 4 kcal (total = $250 \text{ g} \times 16 \text{ g}/100 \times 4 + 250 \text{ g} \times 1 \text{ g}/100 \times 9$)
- Pommes vapeur (250 g) : 20 g de glucides = 4 kcal (total = $250 \text{ g} \times 20 \text{ g}/100 \times 4$)
- Salade (150 g) : 1 g de protéides = 4 kcal (total = $150 \text{ g} \times 1 \text{ g}/100 \times 4$)

Calcul détaillé :

- Filets de perches : $250 \text{ g} \times 16 \text{ g}/100 \times 4 + 250 \text{ g} \times 1 \text{ g}/100 \times 9 = 250 \times 0.16 \times 4 + 250 \times 0.01 \times 9 = 160 + 2.25 = 162.25 \text{ kcal}$.

- Pommes vapeur : $250 \text{ g} \times 20 \text{ g}/100 \times 4 = 250 \times 0.20 \times 4 = 200 \text{ kcal}$.

- Salade : $150 \text{ g} \times 1 \text{ g}/100 \times 4 = 150 \times 0.01 \times 4 = 6 \text{ kcal}$.

Apport total = $162.25 + 200 + 6 = 368.25 \text{ kcal}$

Apport énergétique total : 368.25 kcal.

42. Définition de la ration alimentaire

La ration alimentaire est la quantité de nourriture ingérée par un individu sur une journée.

Réponse : La ration alimentaire est la quantité totale de nourriture consommée par un individu durant une journée.

43. Apports énergétiques quotidiens conseillés

Les apports énergétiques quotidiens conseillés pour un homme adulte de référence sont estimés à environ 2 500 kcal.

Réponse : 2 500 kcal.

44. Évaluation du plat du jour

Pour évaluer si le plat est correct, on doit procéder comme suit :

- Le déjeuner représente 40 % des apports énergétiques : $0.40 \times 2500 \text{ kcal} = 1000 \text{ kcal}$.
- Puisque le plat du jour fournit environ 368.25 kcal, il est insuffisant comparé à 1000 kcal, ce qui indique que le plat n'est pas complet pour un déjeuner.

Conclusion : Le plat du jour n'est pas adéquat car il ne permet pas d'atteindre les 1000 kcal recommandées pour un déjeuner.

II. CONSERVATION DES ALIMENTS ET TOXICOLOGIE DE L'ALIMENTATION (6 points)

51. Modes de conservation

Compléter le tableau sur les modes de conservation. Voici les réponses attendues :

Mode de conservation	Principe utilisé	Conséquences sur les micro-organismes	Intérêt
Réfrigération	Maintien à basse température	Freine la croissance	Conserve la fraîcheur
Surgélation	Congélation rapide	Destruction des micro-organismes	Longue conservation

Tableau complété :

- Réfrigération : Maintien à basse température, Freine la croissance, Conserve la fraîcheur.
- Surgélation : Congélation rapide, Destruction des micro-organismes, Longue conservation.

52. Phase de décongélation

La phase de décongélation doit se faire au réfrigérateur ou dans de l'eau froide afin d'éviter la prolifération des bactéries. Il est impératif de ne jamais décongeler à température ambiante.

Réponse : La décongélation doit se faire au réfrigérateur ou dans de l'eau froide pour éviter la prolifération bactérienne.

53. Rupture de la chaîne du froid

Une rupture de la chaîne du froid peut entraîner la croissance de micro-organismes pathogènes, rendant le poisson impropre à la consommation.

Réponse : Cela peut entraîner la prolifération de bactéries pathogènes.

54. Sources de contamination

Deux sources de contamination d'un plat sont :

1. Manipulation par un personnel non-habillé proprement.
2. Contamination croisée avec d'autres aliments non cuits.

Réponses :

1. Personnel non-habillé proprement.
2. Contamination croisée.

55. Maladies alimentaires

551. Définition d'une maladie infectieuse alimentaire (MIA)

Une maladie infectieuse alimentaire est causée par l'ingestion d'aliments contenant des micro-organismes pathogènes qui se multiplient dans l'organisme.

Réponse : Une MIA est causée par l'ingestion d'aliments contenant des micro-organismes pathogènes.

552. Définition d'une toxi-infection alimentaire (TIA)

Une toxi-infection alimentaire découle de l'ingestion d'aliments contaminés par des toxines produites par des bactéries.

Réponse : Une TIA résulte de la consommation d'aliments contenant des toxines bactériennes.

553. Compléter le tableau

Exemples de MIA et TIA :

MIA

TIA

Salmonellose Intoxication par Staphylocoque

Listeriose Intoxication par Escherichia coli

Tableau complété :

- MIA : Salmonellose; Listeriose.
- TIA : Intoxication par Staphylocoque; Intoxication par Escherichia coli.

III. SÉCURITÉ (3 points)

3.1 Causes de glissades et chutes

Principales causes :

- Ambiance professionnelle : Sols glissants, mauvaise illumination.
- Organisation du travail : Manque de formation, mauvais stockage des équipements.

- Équipements du personnel : Chaussures inappropriées, équipements mal entretenus.

Réponses :

- **Ambiance professionnelle** : Sols glissants, mauvaise illumination.
- **Organisation du travail** : Manque de formation, mauvais stockage.
- **Équipements** : Chaussures inappropriées.

3.2 Secours en cas de chute

Étapes à suivre :

1. Évaluer la situation et assurer la sécurité du lieu.
2. Appeler les secours.
3. Ne pas déplacer la personne, sauf danger immédiat.
4. Rester avec la personne jusqu'à l'arrivée des secours.

Étapes de secours :

1. Évaluer la sécurité.
2. Appeler les secours.
3. Ne pas déplacer.
4. Rester avec la personne.

Conseils méthodologiques

- **Gestion du temps** : Assurez-vous de répartir votre temps équitablement sur chaque section, en commençant par les questions auxquelles vous êtes le plus à l'aise.
- **Raisonnement logique** : Pour les raisonnements et calculs, veillez à bien présenter vos étapes pour permettre une compréhension claire.
- **Précision des définitions** : Revisez les définitions clés, car elles sont souvent demandées dans les examens.
- **Contrôle des réponses** : Relisez vos réponses si le temps le permet, afin de corriger les éventuelles erreurs.
- **Hygiène et sécurité** : Familiarisez-vous avec les concepts d'hygiène et de sécurité en restauration pour les applications pratiques.

© 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.