



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 2016

Correction du Brevet Professionnel Restaurant - Session 2016

Épreuve : U22 Alimentation

- **Durée** : 1h
- **Coefficient** : 1

Correction - Partie 1 : Alimentation (7,5 points)

Question 1.1 : Équilibre du menu

Rappel : Indiquer si ce menu est équilibré et justifier la réponse.

Démarche : Pour qu'un menu soit équilibré, il doit comporter une proportion adéquate de macronutriments (glucides, lipides, protides) ainsi que des vitamines et minéraux.

Ce menu présente une entrée (huîtres), un plat principal (filet de sole accompagné de petits légumes) et un dessert (carpaccio d'ananas). Les huîtres apportent des protéines et des minéraux, le poisson apporte des protéines et des graisses insaturées, et les légumes et l'ananas apportent des vitamines et des fibres. Cela semble équilibré.

Le menu est équilibré car il contient des protéines, des lipides sains, des glucides complexes et des fibres.

Question 1.2 : Apport énergétique

Rappel : Donner l'apport énergétique journalier conseillé pour un homme adulte de référence et préciser en kJ la part du déjeuner.

Démarche : L'apport énergétique journalier conseillé pour un homme adulte est généralement de 8 400 kJ. Le déjeuner représente environ 30 % de cet apport.

Calcul de la part du déjeuner : $8\,400 \text{ kJ} \times 30\% = 2\,520 \text{ kJ}$.

L'apport énergétique journalier conseillé est de 8 400 kJ, et la part du déjeuner est de 2 520 kJ.

Question 1.3 : Qualification de l'apport énergétique

Rappel : Qualifier l'apport de 3 760 kJ.

Démarche : En comparant 3 760 kJ avec l'apport énergétique journalier conseillé (8 400 kJ), on constate que cet apport est supérieur à la part recommandée pour un déjeuner (2 520 kJ).

Cet apport est excédentaire pour un déjeuner. Il est trop élevé par rapport à la part recommandée.

Question 1.4 : Conséquences sur la santé

Rappel : Indiquer deux conséquences sur la santé.

- Une consommation excessive peut entraîner une prise de poids.

- Elle peut également provoquer des troubles digestifs, comme des ballonnements.

Question 1.5 : Apport énergétique des huîtres

Rappel : Calculer l'apport énergétique de 80 g d'huîtres et présenter les calculs.

Nous devons d'abord déterminer la quantité de glucides, lipides et protides dans 80 g d'huîtres. Selon l'annexe, pour 100 g d'huîtres :

- Glucides : 4,7 g
- Lipides : 1,6 g
- Protides : 8,9 g

Calculs pour 80 g :

- Glucides : $(80/100) \times 4,7 = 3,76 \text{ g} \rightarrow 3,76 \text{ g} \times 17 \text{ kJ} = 63,92 \text{ kJ}$
- Lipides : $(80/100) \times 1,6 = 1,28 \text{ g} \rightarrow 1,28 \text{ g} \times 38 \text{ kJ} = 48,64 \text{ kJ}$
- Protides : $(80/100) \times 8,9 = 7,12 \text{ g} \rightarrow 7,12 \text{ g} \times 17 \text{ kJ} = 121,04 \text{ kJ}$

Démarche : Total de la valeur énergétique : $63,92 + 48,64 + 121,04 = 233,60 \text{ kJ}$

La valeur énergétique totale pour 80 g d'huîtres est de 233,60 kJ.

Question 1.6 : Constituants alimentaires non énergétiques

Rappel : Relever trois constituants alimentaires non énergétiques et indiquer leurs rôles.

- Calcium : essentiel pour la santé des os et des dents.
- Fer : participe à la formation des globules rouges.
- Vitamine C : contribue à renforcer le système immunitaire.

Correction - Partie 2 : Hygiène professionnelle (8 points)

Question 2.1 : Réception des aliments

Rappel : Compléter le tableau sur les aliments réceptionnés.

Type de date (Sigles)	A - DLUO	B - DLUO	C - DLUO
Aliment réceptionné	Farine	Beurre	Carpaccio d'ananas congelé
Lieu et température de stockage	À température ambiante, à l'abri de l'humidité	Au réfrigérateur à 4°C	Au congélateur à -18°C
Action sur les microorganismes	Usage et conservation sécurisés	Conservation pour limiter le développement bactérien	Conservation à basse température pour éviter la dégradation

Question 2.2 : Microorganismes responsables de l'intoxication

Rappel : Indiquer le nom des microorganismes responsables de l'intoxication alimentaire de Blainville-sur-Mer.

Les microorganismes responsables sont des norovirus.

Question 2.3 : Définition d'une toxi-infection alimentaire collective

Rappel : Définir une « toxi-infection alimentaire collective ».

Une toxi-infection alimentaire collective est un ensemble de cas d'intoxication alimentaire résultant d'une même origine liée à la consommation d'un ou plusieurs aliments contaminés.

Question 2.4 : Symptômes des toxi-infections

Rappel : Indiquer deux symptômes de ces toxi-infections.

- Nausées.
- Vomissements.

Question 2.5 : Procédure réglementaire

Rappel : Citer et justifier la procédure réglementaire à réaliser en cas de constatation d'une toxi-infection alimentaire collective.

Il est nécessaire de signaler immédiatement la toxi-infection aux autorités de santé publique pour déclencher une enquête, stopper la distribution des produits concernés et protéger la santé publique.

Question 2.6 : Mentions obligatoires sur l'étiquette des huîtres

Rappel : Relever quatre mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette des colis d'huîtres.

- Pays d'expédition.
- Noms scientifiques et communs des coquillages.
- Date de conditionnement.
- Mention que ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat.

Question 2.7 : Intérêts des mentions obligatoires

Rappel : Préciser deux intérêts des mentions obligatoires de la marque sanitaire.

- Garantir la traçabilité des produits et assurer leur provenance.
- Assurer la sécurité des consommateurs en indiquant les informations de conservation.

Correction - Partie 3 : Prévention des risques professionnels et Sécurité (4,5 points)

Question 3.1 : Nature de la blessure

Rappel : Préciser la nature de la blessure et indiquer ses conséquences si la victime n'est pas secourue.

La blessure est une coupure à l'avant-bras. Si elle n'est pas secourue, elle peut entraîner une perte de sang importante et des complications graves, comme une infection.

Question 3.2 : Étapes de secourisme

Rappel : Énumérer et justifier les différentes étapes de secourisme.

Différentes étapes	Justifications
1. Évaluer la situation	Pour s'assurer qu'il n'y a pas de danger pour soi-même ou pour la victime.
2. Appliquer une pression sur la plaie	Pour ralentir le saignement.
3. Appeler les secours	Pour obtenir une aide médicale rapide.
4. Surveiller l'état de la victime	Pour détecter toute altération de son état de santé.

Question 3.3 : Mesures de prévention

Rappel : Proposer deux mesures de prévention concernant cet accident.

- Utilisation d'un couteau adapté et sécuritaire pour ouvrir les huîtres.
- Mise en place de sessions de formation pour enseigner aux employés les bonnes pratiques de sécurité.

Question 3.4 : Vaccination obligatoire

Rappel : Citer la vaccination obligatoire visant la prévention des risques liés aux coupures.

La vaccination obligatoire est celle contre l'hépatite B.

Conseils pratiques pour l'épreuve

- Gérez votre temps efficacement, allouez environ 15 minutes par question.
- Rappelons l'importance de la clarté dans vos réponses, qui influencera votre note.
- Ne négligez pas les annexes, elles sont essentielles pour répondre correctement aux questions.
- Relisez vos réponses pour éviter les erreurs de calcul et de compréhension.
- Utilisez un vocabulaire précis et professionnel pour démontrer vos compétences.

© 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.