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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Restaurant, veuillez visiter :
bprestaurant.fr/annales-sujets-et-corriges

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT- SESSION 2003

Sous-épreuve : ALIMENTATION

CORRIGE

Question 1 : 9 points

1-1 Définir les termes suivants : (3 points)

-**Additif :** Substance ajoutée aux aliments pour améliorer saveur, consistance, couleur, conservation…

Emulsifiant : Substance qui stabilise une émulsion et assure une texture homogène

Antioxygène : Evite la formation de produits d'oxydation sous l'effet de l'oxygène de l'air (Accepter conservateur)

1-2 Pour certains additifs une DJA en mg / kg est fixée (2 points)

1-2-1 Ecrire en clair DJA (1 point) : Dose Journalière Admissible

1-2-2 Préciser à quoi ce rapportent les deux unités : mg et kg (1 point)

- **mg** quantité en milligrammes de produit chimique (ou d'additif)
- **kg** kilogramme de poids corporel .

1-3- Définir substance toxique (1 point)

Substance qui porte préjudice à l'organisme et entraîne des perturbations de son fonctionnement.

1-4- On distingue plusieurs types de substances toxiques (3 points)

Citer 3 sources possibles de toxicité de l'aliment et donner pour chaque cas un exemple

- Toxicité par aliment contenant naturellement une substance toxique
  exemple : champignon vénéneux
- Toxicité par produit chimique
  exemple : pesticide, additif , produit d'entretien
- Toxicité par altération microbienne
  exemple : staphylocoque
- Toxicité due à des substances formées au cours des traitements
- technologiques
  exemple : acroléine

Question 2 : 9 points

2-1 Compléter le tableau (3 points)

- En citant les trois constituants alimentaires énergétiques contenus dans ce fromage
- En précisant la valeur énergétique et le rôle principal dans l'organisme de chacun de ces constituants

Constituants alimentaires énergétiques	Valeur énergétique	Rôle dans l'organisme
Protides *(0,25)*	17 kJ *(0,25)*	Rôle plastique :ils servent à la construction, l'entretien et réparation des tissus *(0,50)*
Glucides *(0,25)*	17 kJ *(0,25)*	Apport d'énergie, utilisé pour l'activité musculaire *(0,50)*
Lipides *(0,25)*	38 kJ *(0,25)*	Apport d'énergie qui permet de lutter contre le froid *(050)*

2-2 - Le fromage contient aussi des constituants alimentaires non énergétiques, en particulier le calcium

- 2.2.1 – Enoncer le rôle principal du calcium **(1 point)**
Il intervient dans l'ossification du squelette

- 2.2.2 – Enoncer les deux conséquences d'une carence en calcium **(1 point)**
- fragilité osseuse
- caries dentaires
- ralentissement de la croissance
- coagulation ralentie

- 2.2.3 - Quelle est la quantité de calcium apportée par la consommation de 50 g de ce fromage ? **(0,5 point)**
517 mg : 2 = 258,5 mg. Exiger l'unité dans la réponse

- 2.2.4 – Quelle part de l'apport journalier recommandé cela représente-t-il ? (donner la réponse en pourcentage) **(0,5 point)**
65 % : 2 = 32,5 %

2-3 Un client (45 ans) du restaurant a consommé à midi le menu suivant :

Pâté
Côtelettes d'agneau grillées
Frites
Bresse Bleu
Eclair au chocolat

2.3.1 – Citer quatre erreurs alimentaires de ce menu **(2 points)**

- Menu trop riche en corps gras
- Menu trop riche en VPO (viande, Poissons, Œufs)
- Absence de crudités
- Absence de cuidités

2.3.2 – Proposer un menu plus équilibré en conservant au moins deux plats du menu proposé (1 point)
Entrée : crudité (exemple melon), dessert cuidité (exemple compote de pommes)
Ou
Entrée : Cuidité (ex : asperges vinaigrette) dessert : crudité (ex : ananas frais)

Question 3 : 2 points

3- Dans le cadre de votre travail vous utilisez un produit dont l'étiquette présente le pictogramme suivant :

3-1 Indiquer sa signification (0,50 point)

CORROSIF

3-2 Lors de l'utilisation du produit, quelle précaution doit être prise ? (0,50 point)

Utilisation de gants

3-3 Un collègue de travail s'asperge accidentellement le visage en débouchant le produit. Indiquer deux mesures a prendre pour lui porter secours. (1 point)

- Rincer le visage et les yeux à l'eau froide 10 mn
- Alerter ou faire alerter les secours.

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.