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

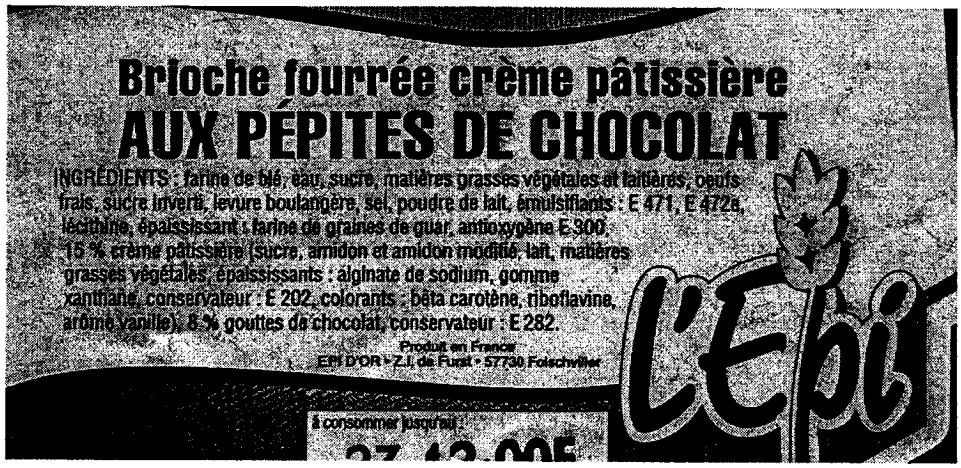
Durée : 1 heure **Coefficient : 1**

L'ensemble du sujet doit être agrafé dans la copie d'examen sous la zone d'anonymat
Aucun document autorisé –calculatrice interdite

Sujet

Ce sujet comporte 5 page(s) numérotée(s) de 1 à 5
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

1-Voici les ingrédients d'une brioche :



1-1 Définir les termes suivants :

-Additif : .....
.....
.....

Emulsifiant :.....
.....
.....

Antioxygène : .....
.....
.....

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

1-2-1 Ecrire en clair DJA .....
.....

1-2-2 Préciser à quoi ce rapportent les deux unités : mg et kg
.....
.....

1-3- Définir substance toxique
.....
.....

1-4- On distingue plusieurs types de substances toxiques
Citer 3 sources possibles de toxicité de l'aliment et donner pour chaque cas un exemple
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2- Voici la composition d'un fromage



2-1 Compléter le tableau :

- 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**

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

- 2.2.1 – Enoncer le rôle principal du calcium

.....
.....
.....
.....

- 2.2.2 – Enoncer les deux conséquences d'une carence en calcium

-.....
.....
-.....
.....

- 2.2.3 - Quelle est la quantité de calcium apportée par la consommation de 50 g de ce fromage ?

.....

- 2.2.4 – Quelle part de l'apport journalier recommandé cela représente-t-il ? (donner la réponse en pourcentage)

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

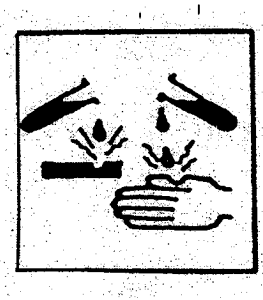
2.3.1 – Citer quatre erreurs alimentaires de ce menu

-.....
.....
-.....
.....
-.....
.....
-.....
.....

2.3.2 – Proposer un menu plus équilibré en conservant au moins deux plats du menu proposé

-.....
.....
-.....
.....
-.....
.....
-.....
.....

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



3-1 Indiquer sa signification :

.....

3-2 Lors de l'utilisation du produit, quelle précaution doit être prise ?

.....

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