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 2004

Sous-épreuve : ALIMENTATION

Durée : 1 heure — Coefficient : 1

SUJET

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

I - ALIMENTATION

Certains de vos clients ont choisi comme menu :

- assortiment de crudités
- truite meunière pommes vapeur
- poires flambées

1 - 1 Complétez le tableau ci-dessous en précisant le groupe alimentaire et le constituant alimentaire essentiel auxquels font référence ces aliments.

Eléments du menu	Groupes alimentaires	Constituant alimentaire essentiel
Assortiment de crudités		
Truite meunière		
Pommes vapeur		
Poires flambées		

1 - 2 Ce menu est-il équilibré ? Justifiez votre réponse.

.....

.....

.....

.....

1 - 3 Il est important d'équilibrer son alimentation sur la journée. Définissez la ration alimentaire

.....

.....

.....

1 - 4 Pour le flambage, du sucre a été ajouté aux poires. Quelle transformation subit-il ?

.....

1 - 5 Les pommes vapeur contiennent des glucides et de la vitamine C. Donnez :

- le rôle des glucides dans l'organisme :

.....

- le rôle de la vitamine C dans l'organisme :

.....

1 - 6 La composition pour 100 g de truite meunière est la suivante :

protides : 20 g
lipides : 5 g
glucides : 0 g
sels minéraux(I, P, Fe, Mg, ...) : 1 g
eau: 74 g

Calculez la valeur énergétique(en KiloJoules) de ces 100 g de truite.
Posez les calculs.

.....

.....

.....

II - MICROBIOLOGIE

2 - 1 La salmonelle et le staphylocoque sont 2 bactéries pathogènes responsables de Toxi-Infection-Alimentaires en restauration.

2 - 1.1 Définissez une bactérie pathogène ?

.....

.....

.....

2 - 1.2 Citez 2 fautes d'hygiène fréquentes susceptibles d'introduire ces bactéries dans un plat

Bactéries	Fautes d'hygiène
Salmonelle	
Staphylocoque	

2 - 2 Complétez le tableau ci-dessous en précisant les procédés de conservation correspondant aux températures proposées.

Procédés de conservation	Températures
	+ 120°C
	+ 63°C
	+ 3°C
	- 18°C à cœur

2 - 3 Par fermentation, différents aliments et boissons sont fabriqués grâce à l'action de micro-organismes.

2 - 3.1 Enumérez 3 conditions favorables à une fermentation :

.....

.....

.....

2 - 3.2 Citez un micro-organisme responsable d'une fermentation :

.....

.....

2 - 3.3 Citez 2 aliments obtenus après fermentation :

.....

.....

.....

III - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Dans le cadre de votre travail, un accident, survenant brusquement, peut entraîner des dommages corporels.

3 - 1 Citez les accidents les plus fréquents dans la restauration (4 réponses attendues) :

.....

.....

.....

.....

3 - 2 Proposez 4 mesures de prévention individuelle ou collective pour éviter ces accidents

.....

.....

.....

.....

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.