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

Examen : BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT	Session Automne 2007
Épreuve : U22 ALIMENTATION	Durée : 1 heure Coefficient : 1

Le candidat doit répondre sur le sujet qui sera agrafé dans une feuille de copie d'examen, modèle Éducation Nationale, sous la bande d'anonymat.

Matériel autorisé :
Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n° 99-186 du 19/11/99).

SUJET

Vous êtes maître d'hôtel. Pour le déjeuner vous gérez deux buffets et un chariot de fromages.

Le buffet de hors d'œuvres composé entre autre de :

Carottes râpées, concombre, haricots verts, betteraves rouges, lentilles, taboulé, œufs durs,saumon fumé, pâté en croûte, potage de légumes.

Le buffet de desserts :

Tarte aux pommes, salade de fruits, mousse au chocolat, oeufs à la neige, crêpe flambée, fromage blanc battu, compote de pommes.

1. ALIMENTATION (9 points)

1.1 Un client choisit une entrecôte grillée accompagnée de frites.

En complétant le tableau suivant :

1.1.1 - Proposer un menu équilibré à partir des mets présentés ci-dessus.
Préciser pour chaque met choisi le ou les constituants alimentaires principaux
Indiquer le rôle de chaque constituant alimentaire

MENU	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES PRINCIPAUX	RÔLE
•	• •	
• Entrecôte grillée	• •	
• Frites	• •	
• Fromage	• •	
•	• •	

1.1.2 – Énoncer la règle à respecter pour élaborer un menu équilibré.

• .....

1.2 Nos menus sont souvent trop riches en glucides.

1.2.1 - Nommer les deux catégories de glucides :

• .....

• .....

1.2.2 - Indiquer deux conséquences sur la santé résultant d'une surconsommation de glucides

• .....

• .....

1.3 Voici l'extrait de l'étiquette du pâté en croûte proposée dans le buffet de hors d'œuvres :

PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU

Valeur nutritionnelle pour 100 g :

- Protides : 11,7 g
- Lipides : 25 g
- Glucides : 11 g
- Fibres : 0,4 g

A consommer avant le : 18/6/07
Conditionné sous atmosphère modifiée
A conserver entre 0 et + 3 °C

1.3.1 Calculer l'apport énergétique en kilojoules d'une portion de 75 g de pâté en croûte. Détailler les calculs.

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

1.3.2 – Nommer deux risques encourus par un client consommant fréquemment ce type de produit.

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

Justifier la réponse.

- .....

.....

.....

.....

.....

1. HYGIÈNE (6,5 points)

L'EUROPE MENACE-T-ELLE LES PRODUITS DU TERROIR ?

En théorie, elle protège grâce aux labels AOC (appellation d'origine contrôlée) et IGP (indication géographie protégée) qui reconnaissent chaque région française pour sa spécificité et son savoir-faire. Dans la pratique, et par manque de moyens, les petits producteurs locaux n'accèdent pas facilement à ces labels. Car satisfaire aux directives européennes sur l'hygiène des produits alimentaires demande un sérieux investissement : auto-contrôles permanents sur la production et la transformation, respect de la chaîne du froid.
En tout cas, les normes européennes ont le mérite de rassurer ceux qui, reconnaissant le goût authentique des produits du terroir, se posent quelques questions quant à leur qualité hygiénique. La législation de 1995 prévoit en effet un contrôle tout au long de la chaîne alimentaire : risques microbiologiques, chimiques, ou présence de corps étrangers.
Mais si les labels garantissent la sécurité et l'origine, rien n'est dit sur les qualités organoleptiques qui « dépendent du savoir-faire du producteur ».

Source : ça m'intéresse hors série n°2

A partir du document ci-dessus et de la situation de départ, répondre aux questions suivantes :

2.1. Relever deux actions mises en œuvre par le producteur pour respecter les directives européennes.

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

2.2. En tant que maître d'hôtel, vous êtes responsable de l'hygiène des produits alimentaires composant les buffets.

2.2.1 -Citer quatre exemples d'auto-contrôles devant être effectués sur le pâté en croûte.

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

2.2.2. - Préciser ce que deviennent les invendus suivants :

• œufs à la neige :.....

.....

• taboulé :.....

.....

2.3 Pour répondre aux directives européennes, il est nécessaire de respecter la chaîne du froid.

Expliquer les conséquences de la rupture de la chaîne du froid d'une part pour le consommateur et d'autre part pour l'entreprise.

• consommateur :

.....

.....

• entreprise :

.....

.....

2.4 Les directives européennes sont nécessaires pour maîtriser les risques microbiologiques et chimiques

2.4.1. - Citer deux micro-organismes pouvant contaminer les fromages :

• .....

• .....

2.4.2. Citer quatre conditions favorisant la multiplication des bactéries.

• .....

• .....

• .....

• .....

2.4.3. Indiquer deux produits chimiques pouvant contaminer les aliments :

• .....

• .....

2.4.4. Proposer deux mesures permettant d'éliminer les risques chimiques :

- .....

.....

- .....

.....

3. SÉCURITÉ (4,5 points)

Un client demande des crêpes flambées.

3.1 Citer trois risques liés au flambage de ces crêpes.

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

3.2 Un serveur s'est brûlé à la main.

Lister dans l'ordre chronologique les gestes de secours à effectuer :

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

3.3 Citer quatre autres risques liés au travail dans la restauration.

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

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.