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

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

U22 ALIMENTATION

Session 2005 • Code sujet : **U22** • Durée : **1 h 00** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Hygiène, méthode HACCP et nettoyage** (12 questions) — **Page 3**
2. **Alimentation et apports nutritionnels des pâtes** (7 questions) — **Page 7**
3. **Sécurité et prévention des lombalgies** (3 questions) — **Page 9**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U22 - Alimentation/2005/BP Restaurant - U22 - Alimentation - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Hygiène, méthode HACCP et nettoyage

Un document présente les contrôles sanitaires dans les restaurants scolaires et le rôle de la méthode HACCP. Les questions portent aussi sur la chaîne du froid, les contrôles à réception et les propriétés et l'utilisation d'un produit détergent et désinfectant.

Hygiène

Question 1.1. Identifier les deux organismes qui vérifient l'application de la méthode HACCP.

Le document précise que le contrôle sanitaire des restaurants scolaires est assuré conjointement par deux directions départementales : l'une dépend du ministère de l'Agriculture et de la Pêche, l'autre du ministère de la Santé. Elles vérifient le respect de la réglementation sanitaire, dont l'application de la méthode HACCP.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La DDSV et la DDASS.

Question 1.2. Préciser les quatre actions de contrôle effectuées par ces organismes.

Les quatre actions de contrôle décrites dans le document sont :

1. Vérifier l'hygiène durant la préparation, la conservation et la distribution des repas.
2. Contrôler la propreté des locaux et du matériel, y compris pendant le transport.
3. Vérifier l'agrément des fournisseurs et l'étiquetage des denrées.
4. Contrôler la formation du personnel et son aptitude à respecter les consignes sanitaires.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hygiène des étapes, propreté des locaux et matériels, fournisseurs et étiquetage, formation et pratiques du personnel.

HACCP

Question 1.3. Citer le principal danger si la démarche HACCP n'est pas respectée.

La démarche HACCP sert à repérer les dangers et à maîtriser les points critiques. Si elle n'est pas respectée, des dangers, notamment microbiologiques, peuvent contaminer les aliments ou permettre aux microbes pathogènes de s'y développer. Les repas peuvent alors provoquer une maladie chez les consommateurs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un risque d'intoxication alimentaire pour les consommateurs.

Chaîne du froid

Question 1.4. Donner la définition de la chaîne du froid.

La chaîne du froid correspond au maintien des denrées à une température adaptée à leur conservation pendant toutes les étapes de leur parcours. Elle doit être respectée sans interruption, de la production au stockage, au transport et jusqu'à la remise au consommateur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Maintenir les denrées à une température adaptée, sans rupture, de la production à la consommation.

Question 1.5. Citer un exemple de matériel qui permet de vérifier que la chaîne du froid est bien respectée.

Un appareil de mesure permet de contrôler la température des denrées ou des équipements frigorifiques et de repérer une éventuelle rupture du froid. Pour mesurer directement la température d'un aliment, on peut utiliser un thermomètre alimentaire à sonde.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un thermomètre alimentaire à sonde.

Question 1.6. Dans le cadre d'une liaison froide, compléter le tableau pour le froid positif et le froid négatif en indiquant les températures de conservation des denrées et le comportement des micro-organismes.

Liaison froide	Température de conservation	Comportement des micro-organismes
Froid positif	De 0 à +3 °C	Multiplication ralentie, mais possible.
Froid négatif	−18 °C ou moins	Multiplication arrêtée ; les micro-organismes ne sont pas nécessairement détruits.

La congélation bloque la multiplication microbienne, mais ne garantit pas l'élimination des micro-organismes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Froid positif : 0 à +3 °C, multiplication ralentie. Froid négatif : −18 °C ou moins, multiplication arrêtée.

Réception des denrées

Question 1.7. Compléter le tableau pour la DLC et la DLUO en indiquant la signification de chaque sigle et un exemple d'aliment.

DLC : date limite de consommation. Elle concerne les denrées très périssables, par exemple la viande fraîche réfrigérée.
DLUO : date limite d'utilisation optimale. Elle concerne notamment les aliments secs, par exemple les pâtes. Après cette date, la qualité peut diminuer, sans que l'aliment soit nécessairement dangereux.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> DLC : date limite de consommation, viande fraîche. DLUO : date limite d'utilisation optimale, pâtes sèches.

Question 1.8. Citer deux autres exemples de contrôle à effectuer à la réception des denrées alimentaires.

En complément des dates et des températures, deux vérifications simples à effectuer à la réception sont :

- Examiner l'état des emballages et vérifier qu'ils ne sont ni ouverts ni détériorés.
- Comparer la nature et les quantités des produits livrés avec la commande.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler l'état des emballages et la conformité de la livraison à la commande.

Nettoyage et désinfection

Question 1.9. Citer les trois types de micro-organismes sur lesquels agit le DESOBACTER.

La notice du DESOBACTER mentionne une action bactéricide, fongicide et virucide. Il agit donc sur trois catégories de micro-organismes :

1. Les bactéries.
2. Les champignons.
3. Les virus.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bactéries, champignons et virus.

Question 1.10. Indiquer l'autre rôle du DESOBACTER, en plus de son action sur les micro-organismes, et justifier la réponse.

En plus de désinfecter, le DESOBACTER a une fonction de détergent. La notice le qualifie de « puissant détergent » : il contribue donc à nettoyer les surfaces et les locaux, en plus de son action contre les micro-organismes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il est aussi détergent : il nettoie les surfaces et les locaux.

Question 1.11. Expliquer pourquoi un rinçage est nécessaire.

La notice exige un rinçage à l'eau potable après le lavage d'un récipient pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires. Le rinçage élimine les résidus de produit afin qu'ils ne restent pas sur le récipient et ne contaminent pas les aliments.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour éliminer les résidus et éviter qu'ils contaminent les denrées.

Question 1.12. Indiquer si le DESOBACTER peut être utilisé pour la plonge manuelle et justifier la réponse.

Oui, le produit peut être utilisé pour laver des récipients ou du matériel susceptibles d'être en contact avec les denrées : la notice indique que ses composants sont autorisés pour le nettoyage de ces matériels. Il faut respecter la dilution prescrite et rincer à l'eau potable après le lavage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Oui, en respectant la dilution et en rinçant à l'eau potable.

2. Alimentation et apports nutritionnels des pâtes

Un document présente la composition nutritionnelle des pâtes et leurs intérêts dans une alimentation équilibrée. Les questions évaluent les connaissances sur les nutriments, le calcul énergétique, le calcium et les groupes d'aliments.

Pâtes et équilibre alimentaire

Question 2.1. À partir du document et de vos connaissances, indiquer trois avantages de manger des pâtes.

Le document souligne trois intérêts : les pâtes nature apportent peu de graisses saturées, elles rassasient durablement et elles contribuent à stabiliser la glycémie, ce qui limite les envies de sucreries.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Peu de graisses saturées, satiété durable et limitation des envies de sucreries.

Nutriments

Question 2.2. Préciser le rôle des glucides et des protides dans l'organisme.

Les glucides fournissent principalement de l'énergie à l'organisme. Les protides participent à la construction, à l'entretien et à la réparation des tissus.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Glucides : énergie. Protides : construction et réparation des tissus.

Apport énergétique

Question 2.3. Calculer l'apport énergétique de 100 g de pâtes crues en kJ.

Pour 100 g de pâtes crues, l'énergie vient des glucides, des protides et des lipides. Avec les équivalences de 17 kJ/g pour les glucides et protides et de 38 kJ/g pour les lipides : $71 \times 17 + 13{,}5 \times 17 + 1{,}7 \times 38 = 1\,501{,}1$ kJ.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Environ 1 500 kJ pour 100 g de pâtes crues.

Calcium

Question 2.4. Donner le rôle principal du calcium.

Le calcium contribue principalement à la formation et à la solidité des os et des dents.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Formation et solidité des os et des dents.

Question 2.5. Citer deux aliments riches en calcium.

Deux exemples d’aliments riches en calcium :

- Le lait
- Le fromage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lait et fromage.

Groupes d’aliments

Question 2.6. Indiquer à quel groupe d’aliments appartiennent les pâtes.

Les pâtes appartiennent au groupe des féculents, parmi les produits céréaliers.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Groupe des féculents.

Question 2.7. Donner deux autres aliments appartenant au même groupe que les pâtes.

1. Le riz
2. Le pain

✓ RÉPONSE À RETENIR

Riz et pain.

3. Sécurité et prévention des lombalgies

Un document décrit des habitudes et des gestes destinés à prévenir ou soulager les lombalgies, notamment lors du déplacement d'objets. Les questions portent sur la zone concernée, les mesures de prévention et la justification des principes de sécurité pour soulever une charge.

Lombalgie

Question 3.1. Indiquer quelle partie du corps est sujette à la lombalgie.

La lombalgie désigne une douleur située dans la région lombaire, c'est-à-dire le bas du dos.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le bas du dos, au niveau des lombaires.

Prévention

Question 3.2. Citer trois mesures de prévention pour éviter une lombalgie.

Le document propose notamment de limiter le surpoids, de s'agenouiller pour ramasser un objet et de pousser un objet lourd plutôt que de le tirer.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Éviter le surpoids, s'agenouiller pour ramasser un objet et pousser les objets lourds plutôt que les tirer.

Manutention

Question 3.3. Pour chacun des principes de sécurité indiqués dans le tableau, donner une justification pour soulever une charge : se rapprocher de la charge, écarter et décaler les pieds pour encadrer la charge, positionner les mains, fléchir les jambes, fixer le dos et relever la tête. La justification « Assurer une bonne prise » est déjà inscrite pour le positionnement des mains.

Ces gestes stabilisent les appuis et limitent les contraintes exercées sur le dos. La prise de la charge doit rester ferme.

Principe de sécurité	Justification
Se rapprocher de la charge	Réduire l'effort en gardant la charge près du corps.
Pieds écartés et décalés, encadrant la charge	Assurer l'équilibre et la stabilité.
Positionner les mains	Assurer une bonne prise.
Fléchir les jambes	Soulever avec la force des jambes plutôt qu'avec le dos.
Fixer le dos et relever la tête	Garder le dos droit et limiter les contraintes lombaires.

Justifications des gestes de manutention

Principe de sécurité	Justification
Se rapprocher de la charge	Charge près du corps
Pieds écartés et décalés encadrant la charge	Équilibre, stabilité
Positionner les mains	Assurer une bonne prise
Fléchir les jambes	Force des jambes
Fixer le dos et relever la tête	Dos droit, lombaires protégées

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charge proche, appuis stables, prise ferme, jambes fléchies, dos droit et tête relevée.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U22 Alimentation du Brevet professionnel Restaurant, session automne 2005, porte le code U22, dure une heure et est affectée du coefficient 1. Elle comprend trois parties : hygiène et HACCP, alimentation avec un document sur les pâtes, puis sécurité et prévention des lombalgies. Elle évalue les connaissances sanitaires, nutritionnelles et les gestes professionnels de manutention.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La méthode HACCP analyse les dangers alimentaires et permet de maîtriser les points critiques tout au long des opérations.
- La chaîne du froid maintient les denrées à une température adaptée de leur conservation jusqu'à leur utilisation.
- Pour calculer l'énergie, les glucides et les protides apportent chacun 17 kJ/g, et les lipides 38 kJ/g.
- Pour soulever une charge, rapprochez-la du corps, fléchissez les jambes et gardez le dos fixé afin de limiter les contraintes lombaires.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguez les contrôles sanitaires, les contrôles à réception et les mesures relevant de la démarche HACCP.
- Pour le froid positif et négatif, indiquez séparément la température de conservation et l'effet sur les micro-organismes.
- Dans le calcul énergétique, utilisez les quantités de nutriments du document, les facteurs en kJ/g et indiquez l'unité.
- Pour la manutention, justifiez chaque geste par son effet sur la stabilité, la prise ou l'effort physique.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer l'apport énergétique d'un aliment à partir de sa composition ?

Multipliez la masse de glucides et de protides par 17 kJ/g, puis celle des lipides par 38 kJ/g. Additionnez les résultats et exprimez la réponse en kJ pour la quantité étudiée.

Q : Quelle différence faut-il retenir entre DLC et DLUO ?

La DLC est une limite de sécurité pour les aliments très périssables et doit être respectée. La DLUO correspond à une durabilité minimale : après cette date, l'aliment peut perdre certaines qualités sans être automatiquement impropre.

Q : Comment organiser son temps pour cette épreuve d'une heure ?

Répartissez le temps entre les trois parties en tenant compte de leurs points : 10 en hygiène, 6 en alimentation et 4 en sécurité. Gardez quelques minutes pour vérifier les tableaux, les unités et les réponses incomplètes.

Q : Quels critères de notation faut-il viser dans les réponses aux tableaux ?

Répondez à chaque élément demandé sans confondre les colonnes. Pour une justification, reliez clairement le principe indiqué à son effet sur l'hygiène, la sécurité ou l'effort physique.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U22 - Alimentation/2005/BP Restaurant - U22 - Alimentation - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Restaurant : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.