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 AUTOMNE 2005

U22 ALIMENTATION

Ce sujet comporte trois parties :

- Partie I : Hygiène
- Partie II : Alimentation
- Partie III : Sécurité

Les réponses sont à noter sur le dossier distribué, aux emplacements prévus.

Ne pas détacher les feuilles.

Rendre le dossier agrafé à l'intérieur de la copie distribuée.

La calculatrice est autorisée.

EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SÉRIE : RESTAURANT	SESSION AUTOMNE 2005	SUJET
Épreuve : U22 ALIMENTATION	Durée : 1 h 00	Coefficient : 1

PARTIE I : HYGIÈNE (10 points)

Document 1

LES CANTINES PASSÉES AU CRIBLE

Le contrôle de l'application de la réglementation sanitaire dans les restaurants scolaires est assuré conjointement par la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV) du ministère de l'Agriculture et de la Pêche et la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales (DDASS) du ministère de la Santé.

En 1999, 1780 enfants ont été victimes d'une intoxication alimentaire pour plus de 1 milliard de repas servis.

Ces contrôles se déroulent à l'improviste, en présence du chef de cuisine et du responsable d'établissement. L'inspecteur s'assure du respect des règles d'hygiène à chaque étape de la préparation, de la conservation et de la distribution des repas. Il vérifie également la propreté des différents locaux et matériels utilisés, y compris lors du transport des denrées. Il contrôle les agréments des fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale (c'est-à-dire leur droit à commercialiser ces produits auprès des collectivités) et l'étiquetage des denrées (respect des dates limites de consommation, températures...). Il s'assure, enfin, du niveau de formation des personnels de cuisine et d'encadrement, et de leur aptitude à respecter les consignes sanitaires. Le non-respect des obligations réglementaires entraîne des avertissements ou des sanctions pénales.

Extrait de Restauration Scolaire février 2002

La méthode HACCP (Analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise) garantit la sécurité alimentaire. Dans les restaurants scolaires, elle est appliquée d'après l'arrêté du 29 septembre 1997.

A partir de vos connaissances et du document 1, répondre aux questions suivantes :

1.1 - Identifier les 2 organismes vérifiant l'application de la méthode HACCP :

.....

.....

1.2 - Préciser les 4 actions de contrôle effectuées par ces organismes :

.....

.....

.....

.....

1.3 – Citer le principal danger si la démarche HACCP n'est pas respectée :

.....

.....

1.4 – Donner la définition de la chaîne du froid :

.....

.....

.....

.....

1.5 – Citer un exemple de matériel qui permet de vérifier qu'elle est bien respectée :

.....

.....

1.6 – Dans le cadre d'une liaison froide, préciser les températures de conservation des denrées et indiquer le comportement des micro-organismes :

Liaison froide	Température de conservation	Comportement des micro-organismes
Froid positif		
Froid négatif		

Il est important de vérifier les denrées dès leur réception :

1.7 – Les dates de consommation sont importantes, compléter le tableau ci-dessous :

Dates de consommation	Signification du sigle	Exemple d'aliment
DLC		
DLUO		

1.8 – Citer 2 autres exemples de contrôle à réception des denrées alimentaires :

.....

.....

.....

Un nettoyage efficace et hygiénique des locaux et des surfaces peut être réalisé avec une dose de ce produit : DESOBACTER :

DESOBACTER

- Détergent.
- Bactéricide et Fongicide (norme AFNOR T72151 et norme AFNOR T 72200).
- Virucide.

DESOBACTER, stoppe ou empêche les fermentations bactériennes, ce qui a pour conséquence de supprimer les odeurs désagréables en résultant.

UTILISATION :

DESOBACTER étant un puissant détergent et désinfectant est recommandé pour l'assainissement des locaux (gaine des vides – ordures, poubelles ,sanitaires, sol..).

Dans le cas de lavage de récipient pouvant être en contact avec des denrées alimentaires, un rinçage à l'eau potable est nécessaire.

Les matières premières entrant dans la composition de DESOBACTER. figurent sur la liste des substances autorisées pour le nettoyage des locaux et matériels pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 27.10.1975) paru au J.O du 30 septembre 1975.

MODE D'EMPLOI. :

Diluer DESOBACTER dans l'eau à raison de 1 à 2 % au moment de l'emploi soit environ un demi verre à moutarde dans 10 L d'eau.

S2 Conserver hors de la portée des enfants.

BIODEGRADABLE à + 90 %

1.9 – Sur quels micro-organismes agit le DESOBACTER : (3 réponses)

.....

.....

.....

1.10 – Ce produit n'agit pas uniquement sur les micro-organismes, quel est son autre rôle ? Justifier la réponse.

.....

.....

.....

1.11 – Pourquoi un rinçage est-il nécessaire ?

.....

.....

1.12 – Peut-on utiliser ce produit pour la plonge manuelle, justifier la réponse. ?

.....

.....

.....

PARTIE II : ALIMENTATION (6 points)

Document 2

LES PÂTES, UN ALIMENT ÉQUILIBRÉ

100 g de pâtes crues correspondant à 300 g de pâtes cuites dans de l'eau salée apportent :
71 g de glucides, 13,5 g de protides, 1,7 g de lipides, 212 g d'eau. 1,5 g de sels minéraux (sodium, potassium, calcium, phosphore, magnésium, cuivre, fer), des vitamines (B1, B2. B3 ou PP. B6, B8 ou H, E).

Autre intérêt des pâtes : elles sont anticholestérol. En effet, elles n'apportent pas de « mauvaises » graisses (saturées) sauf si vous les recouvrez de beurre et de fromage et sont donc bonnes pour les artères et le cœur. Elles doivent même faire partie du régime minceur contrairement à ce que l'on croît souvent et ceci pour trois raisons :

Primo, elles fournissent seulement 175 calories pour 50 g de pâtes crues (soit 150 g de pâtes cuites). Ce ne sont pas les pâtes qui font grossir mais ce qu'on met dessus...

Secundo, elles ont un effet antifringale: les pâtes quittent lentement l'estomac, la sensation de satiété dure.

Tertio, comme l'insuline reste stable, le sucre sanguin n'est pas stocké sous forme de graisse et vous ne ressentez pas le besoin de consommer des friandises.

Bien être et santé - Septembre 2004

A partir de vos connaissances et du document 2, répondre aux questions suivantes :

2.1 Indiquer trois avantages de manger des pâtes :

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

2.4 Donner le rôle principal du calcium :

.....

.....

2.5 Citer 2 aliments riches en calcium :

.....

.....

2.6 A quel groupe d'aliment appartiennent les pâtes ?

.....

.....

2.7 Donner deux autres aliments de ce groupe :

.....

.....

.....

.....

PARTIE III : LA SÉCURITÉ (4points)

Document 3

LES GESTES ANTI-LOMBALGIE

Le bas de votre dos vous cause du souci ?
Il existe pourtant des réflexes à adopter pour éviter de vous retrouver plié en deux de douleur pour cause de lombalgie.
D'abord, veillez à votre alimentation car le surpoids favorise ce type de mal de dos. Vérifiez aussi la qualité de votre matelas il doit être ferme et votre oreiller souple. Evitez de porter des paquets ou des lourdes charges d'une main, de vous pencher en avant pour ramasser un objet par terre (mieux vaut s'agenouiller), de balayer ou de passer l'aspirateur en position trop penchée Et, pour déplacer un objet lourd, ne le tirez jamais, mais poussez-le .Vous préserverez ainsi vos lombaires.
Enfin il existe des exercices simples à faire quotidiennement pour prévenir et soulager la douleur n' hésitez pas à demander conseil à votre kinésithérapeute pour apprendre les positions adéquates

60 millions de consommateurs décembre 2003

3.1 Quelle partie du corps est sujette à la lombalgie ?

.....

.....

3.2 Citer trois mesures de prévention pour éviter une lombalgie :

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

3.3 Pour soulever une charge vous devez effectuer certains mouvements, justifiez les dans le tableau ci-dessus :

Principe de sécurité	Justification
Se rapprocher de la charge	
Pieds écartés et décalés encadrant la charge	
Positionner les mains	Assurer une bonne prise
Fléchir les jambes	
Fixer le dos et relever la tête	

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.