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

Alimentation

Session 2005 • Code sujet : **U22** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Hygiène alimentaire** (12 questions) — **Page 3**
2. **Alimentation et apports nutritionnels des pâtes** (7 questions) — **Page 7**
3. **Prévention des lombalgies et manutention** (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 - 2-Sujet.pdf

1. Hygiène alimentaire

Cette partie aborde les contrôles liés à la méthode HACCP, la chaîne du froid et la vérification des denrées à leur réception. Elle porte également sur l'action du DESOBACTER, son utilisation et les précautions de rinçage.

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

Les deux organismes cités dans le corrigé sont la DDSV, Direction Départementale des Services Vétérinaires, et la DDASS, Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales. Il faut identifier les deux sigles et donner leur intitulé complet. Ils vérifient l'application de la méthode HACCP dans le cadre des contrôles d'hygiène alimentaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> DDSV : Direction Départementale des Services Vétérinaires. DDASS : Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales.

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

Les contrôles portent sur quatre aspects complémentaires de l'hygiène en cuisine :

- Le respect des règles d'hygiène.
- La propreté des locaux et du matériel.
- L'agrément des fournisseurs et l'étiquetage des denrées.
- La formation du personnel de cuisine.

Ces vérifications concernent ainsi les pratiques, les équipements, l'approvisionnement et les compétences du personnel.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Règles d'hygiène, propreté des locaux et du matériel, fournisseurs et étiquetage, formation du personnel de cuisine.

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

La méthode HACCP sert à repérer et maîtriser les dangers susceptibles de compromettre la sécurité des aliments. Si ses mesures de prévention et de contrôle ne sont pas respectées, des aliments contaminés ou dangereux peuvent être servis. Le principal risque pour le consommateur est alors une maladie d'origine alimentaire, notamment une intoxication alimentaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le principal danger est une intoxication alimentaire chez les consommateurs.

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

La chaîne du froid désigne l'ensemble des mesures prises pour maintenir les denrées à la température réglementaire préconisée. Ce maintien doit être assuré sans rupture à chaque étape, depuis la production jusqu'à la consommation. En cuisine, il faut donc surveiller les températures lors du stockage, de la préparation, du transport et de la remise au consommateur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ensemble des mesures assurant le maintien des denrées à la température réglementaire, de la production à la consommation.

Question 1.5. **Citer un exemple de matériel permettant de vérifier que la chaîne du froid est respectée.**

Un thermomètre à sonde permet de contrôler la température d'une denrée et de vérifier le respect de la chaîne du froid. La sonde se place conformément aux règles d'hygiène, en évitant de contaminer le produit. Le corrigé accepte également l'observation de l'aspect du produit, par exemple la présence de cristaux sur un produit surgelé.

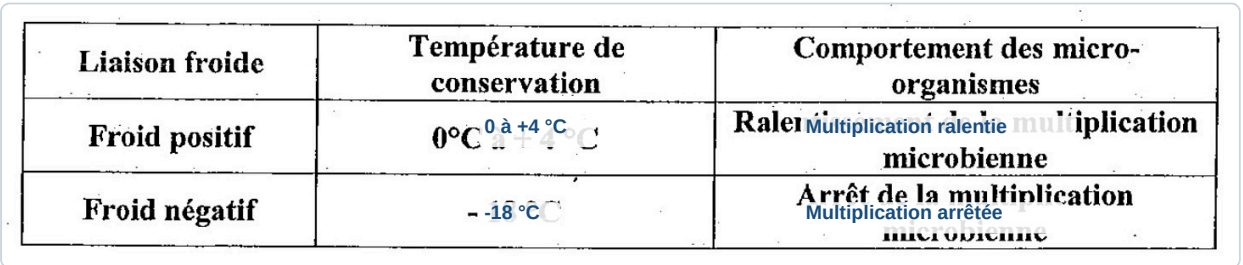
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un thermomètre à sonde permet de contrôler la température des denrées.

Question 1.6. **Dans le cadre d'une liaison froide, indiquer les températures de conservation des denrées en froid positif et en froid négatif, puis préciser le comportement des micro-organismes pour chacune.**

Type de froid	Température de conservation	Comportement des micro-organismes
Froid positif	De 0 °C à +4 °C	Multiplication microbienne ralentie
Froid négatif	-18 °C	Multiplication microbienne arrêtée

Le froid ralentit ou arrête la multiplication des micro-organismes. Il ne signifie pas nécessairement qu'ils sont détruits : la maîtrise de la température reste indispensable pendant toute la conservation.

Repères du tableau sur la conservation au froid



✓ RÉPONSE À RETENIR

Froid positif : de 0 °C à +4 °C, multiplication ralentie. Froid négatif : -18 °C, multiplication arrêtée.

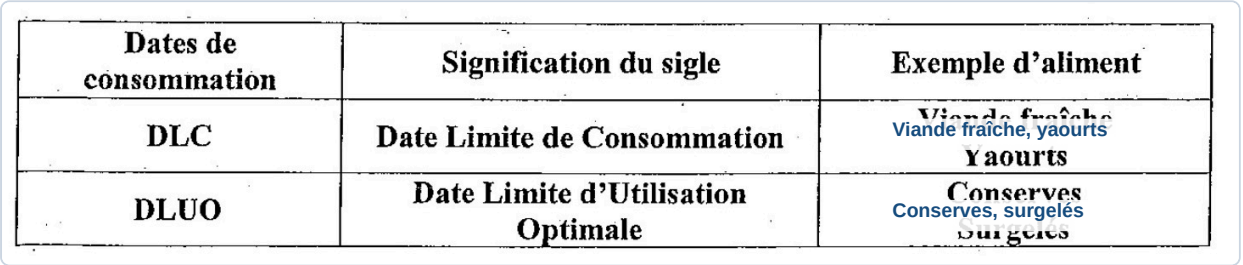
Question 1.7. Compléter le tableau en indiquant la signification des sigles DLC et DLUO ainsi qu'un ou plusieurs exemples d'aliments correspondant à chaque date.

Compléter le tableau avec les deux dates et les exemples indiqués dans le corrigé :

Sigle	Signification	Exemples d'aliments
DLC	Date limite de consommation	Viande fraîche, yaourts
DLUO	Date limite d'utilisation optimale	Conserves, surgelés

La DLC concerne notamment la viande fraîche et les yaourts. La DLUO est donnée ici pour des conserves et des produits surgelés.

Exemples d'aliments associés aux dates de consommation



✓ RÉPONSE À RETENIR

DLC : date limite de consommation, viande fraîche ou yaourts. DLUO : date limite d'utilisation optimale, conserves ou surgelés.

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

À la réception, l'examen visuel permet de repérer rapidement une anomalie susceptible de compromettre la qualité des denrées. Deux contrôles possibles, autres que la vérification des dates, sont :

- l'état et la propreté de l'emballage ;
- l'aspect du produit.

La température de livraison et les mentions de l'étiquette peuvent également être contrôlées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Contrôler l'état de l'emballage et l'aspect des denrées à leur réception.

Question 1.9. **Citer les trois catégories de micro-organismes sur lesquelles agit le DESOBACTER.**

Le corrigé indique que le DESOBACTER agit sur trois catégories de micro-organismes : les bactéries, les champignons microscopiques et les virus. Il s'agit des trois réponses attendues. Elles correspondent à des agents biologiques différents, susceptibles d'être présents sur les locaux et les surfaces de travail en cuisine.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le DESOBACTER agit sur les bactéries, les champignons microscopiques et les 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 son action sur les micro-organismes, le DESOBACTER a une fonction détergente. Un détergent aide à décoller et à éliminer les souillures visibles présentes sur les locaux et les surfaces. Le produit assure donc également une action de nettoyage, en complément de son action désinfectante décrite dans le sujet.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le DESOBACTER est aussi un détergent : il aide à éliminer les souillures visibles.

Question 1.11. **Expliquer pourquoi un rinçage est nécessaire après l'utilisation du produit.**

Après l'application du DESOBACTER, un rinçage est nécessaire pour enlever les résidus de produit qui pourraient rester sur les surfaces. Le corrigé précise que ces résidus peuvent être toxiques. Leur élimination contribue à éviter le transfert du produit vers les denrées ou le matériel destiné à entrer en contact avec les aliments.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le rinçage élimine les résidus de produit qui peuvent être toxiques.

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

Oui, le corrigé autorise l'utilisation du DESOBACTER pour la plonge manuelle. La justification attendue est qu'il figure sur la liste des produits autorisés pour le nettoyage des matériels pouvant entrer en contact avec les produits alimentaires. Il faut respecter les conditions d'emploi du produit, notamment le rinçage nécessaire après utilisation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Oui, il est autorisé pour nettoyer les matériels pouvant entrer en contact avec les aliments.

2. Alimentation et apports nutritionnels des pâtes

Les pâtes servent de support à des questions sur les avantages alimentaires, les groupes d'aliments et le calcul de l'apport énergétique. La partie évalue aussi les rôles des glucides, des protides et du calcium, ainsi que la connaissance d'aliments riches en calcium.

Question 2.1. Indiquer trois avantages de manger des pâtes.

Les pâtes apportent peu de graisses saturées. Elles favorisent une sensation de satiété durable et peuvent ainsi aider à limiter les grignotages. Ce sont les trois avantages attendus dans le corrigé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Peu de graisses saturées, satiété durable, aide à limiter les grignotages.

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

Les glucides fournissent de l'énergie, notamment pour l'effort musculaire. Les protides ont un rôle constructeur dans l'organisme.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Glucides : rôle énergétique. Protides : rôle constructeur.

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

Le corrigé accepte deux méthodes : $(175 \times 2) \times 4{,}18 = 1\,463$ kJ, ou $17 \times (71 + 13{,}5) + (1{,}7 \times 38) = 1\,501{,}1$ kJ, soit environ 1 501 kJ.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1 463 kJ ou environ 1 501 kJ pour 100 g de pâtes crues.

Question 2.4. Donner le rôle principal du calcium.

Le calcium contribue principalement à la construction des os et des dents.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Construction des os et des dents.

Question 2.5. **Citer deux aliments riches en calcium.**

Deux exemples d’aliments riches en calcium sont le fromage et le yaourt.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fromage et yaourt.

Question 2.6. **Indiquer le groupe d’aliments auquel appartiennent les pâtes.**

Les pâtes appartiennent au groupe des céréales et féculents.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Céréales et féculents.

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

Le pain et le riz appartiennent également au groupe des céréales et féculents. Les pommes de terre sont aussi acceptées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pain et riz.

3. Prévention des lombalgies et manutention

Cette partie porte sur la localisation de la lombalgie et les moyens de la prévenir. Elle demande aussi de justifier les principes de sécurité à appliquer lors du soulèvement d'une charge à l'aide d'un tableau.

Question 3-1. Indiquer quelle partie du corps est sujette à la lombalgie.

La lombalgie désigne une douleur localisée dans la région lombaire. Cette région correspond à la partie basse du dos, au niveau du bas de la colonne vertébrale. Elle se distingue des régions du cou et du haut du dos. Pour répondre à la question, il suffit donc de nommer les lombaires ou le bas de la colonne vertébrale.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La lombalgie touche la région lombaire, dans le bas de la colonne vertébrale.

Question 3-2. Citer trois moyens de prévention pour éviter une lombalgie.

Le corrigé propose plusieurs moyens de prévention. Il suffit d'en citer trois. Par exemple, éviter le surpoids, ne pas porter une charge lourde d'une seule main et éviter de trop se pencher en passant l'aspirateur ou en balayant. Les autres réponses acceptées dans le corrigé sont d'utiliser un matelas ferme et des oreillers souples, ou de pousser une charge lourde plutôt que de la porter.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Éviter le surpoids, ne pas porter une charge lourde d'une seule main et limiter les flexions du dos.

Question 3-3. Compléter le tableau en justifiant les principes de sécurité à respecter pour soulever une charge : se rapprocher de la charge, écarter et décaler les pieds, positionner les mains, fléchir les jambes, fixer le dos et relever la tête.

Chaque geste répond à un objectif de sécurité : se placer correctement, rester stable, tenir fermement la charge et protéger la colonne vertébrale pendant le soulèvement.

Principe de sécurité	Justification
Se rapprocher de la charge	Bien positionner le corps par rapport à la charge.
Écarter et décaler les pieds	Assurer une bonne stabilité.
Positionner les mains	Assurer une bonne prise.
Fléchir les jambes	Utiliser la force des jambes.
Fixer le dos et relever la tête	Garder la colonne vertébrale dans sa verticalité.

Ces justifications correspondent aux cinq principes indiqués dans le tableau du sujet.

Tableau des principes de manutention complété

Principe de sécurité	Justification
Se rapprocher de la charge	Bon positionnement du corps par rapport à la charge Corps bien positionné par rapport à la charge
Pieds écartés et décalés encadrant la charge	Assurer une bonne stabilité
Positionner les mains	Assurer une bonne prise
Fléchir les jambes	Utiliser la force des jambes
Fixer le dos et relever la tête	Garder la colonne vertébrale dans sa verticalité

✓ RÉPONSE À RETENIR

Se rapprocher, stabiliser les pieds, assurer la prise, fléchir les jambes et garder le dos droit.

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

Bilan de l'épreuve : Le corrigé de l'épreuve U22 Alimentation du BP Restaurant, session 2005, comprend trois parties : hygiène, alimentation et sécurité. La durée et le coefficient ne sont pas indiqués. Les sujets étudiés sont l'HACCP et la chaîne du froid, les pâtes et leurs apports nutritionnels, puis la prévention des lombalgies. Les compétences évaluées incluent connaissances, calcul et gestes de manutention.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La chaîne du froid maintient les denrées à la température réglementaire de la production à la consommation.
- Le sujet associe le froid positif, de 0 °C à +4 °C, au ralentissement de la multiplication microbienne.
- Le tableau indique qu'à -18 °C, en froid négatif, la multiplication microbienne est arrêtée.
- Les glucides ont un rôle énergétique pour l'effort musculaire et les protides un rôle constructeur.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer la DLC de la DLUO et associer à chacune un exemple de denrée.
- Pour la liaison froide, indiquer les températures et le comportement des micro-organismes.
- Dans le calcul énergétique, présenter les données, le calcul et le résultat en kJ.
- Relier chaque geste de manutention du tableau à une justification précise.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment structurer le calcul de l'apport énergétique des pâtes ?

Repérez les données nutritionnelles, appliquez les coefficients énergétiques correspondant aux nutriments et exprimez le résultat en kilojoules. Le corrigé présente deux méthodes de calcul et deux résultats, sans préciser davantage les données utilisées.

Q : Quelle différence le sujet établit-il entre le froid positif et le froid négatif ?

Le tableau indique que le froid positif, entre 0 °C et +4 °C, ralentit la multiplication microbienne. Pour le froid négatif à -18 °C, il indique un arrêt de cette multiplication.

Q : Comment les points sont-ils répartis entre les parties ?

Le barème attribue 10 points à l'hygiène, 6 points à l'alimentation et 4 points à la sécurité, soit 20 points au total. Les valeurs des questions sont également indiquées dans le corrigé.

Q : Que faut-il montrer dans la question sur le soulèvement d'une charge ?

Il faut associer chaque principe de sécurité à sa justification, par exemple l'écartement des pieds à la stabilité et la flexion des jambes à l'utilisation de leur force. La réponse complète le tableau.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U22 - Alimentation/2005/BP Restaurant - U22 - Alimentation - Session 2005 - 2-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.