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 SESSION 2005
U22 ALIMENTATION : CORRIGÉ

PARTIE I : HYGIENE (10 points)

1.1 - Identifier les 2 organismes vérifiant l'application de la méthode HACCP : (0,5 pt)

La DDSV : Direction Départementale des Services Vétérinaires
La DDASS : Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociale

1.2 - Préciser les 4 actions de contrôle effectuées par ces organismes : (4 x 0,25 = 1 pt)

- Respect des règles d'hygiène
- Propreté des locaux et matériels
- Agrément des fournisseurs et étiquetages
- Formation du personnel de cuisine

1.3 – Citer le principal danger si la démarche HACCP n'est pas respectée : (0,5 pt)

Intoxication alimentaire

1.4 – Donner la définition de la chaîne du froid : (0,5 pt)

Ensemble de mesures prises afin que les produits alimentaires soient maintenus à la température réglementaire préconisée de la production à la consommation.

1.5 – Citer un exemple de matériel qui permet de vérifier qu'elle est bien respectée : (0,5 pt)

Thermomètre à sonde + autres réponses possibles Ex : aspect du produit (cristaux)

1.6 – Dans le cadre d'une liaison froide, préciser les températures de conservation des denrées et indiquer le comportement des micro-organismes : (2 pts = 4x0,5pt)

Liaison froide	Température de conservation	Comportement des micro-organismes
Froid positif	0°C à + 4 °C	Ralentissement de la multiplication microbienne
Froid négatif	- 18 °C	Arrêt de la multiplication microbienne

Il est important de vérifier les denrée dès leur réception :

1.7 – Les Dates de consommation sont importantes, compléter le tableau ci-dessous(4x0,25 = 1pt)

Dates de consommation	Signification du sigle	Exemple d'aliment
DLC	Date Limite de Consommation	Viande fraîche Yaourts
DLUO	Date Limite d'Utilisation Optimale	Conserves Surgelés

1.8 – Citer 2 autres exemples de contrôle à réception des denrées alimentaires : (1 pt = 2x0,5pt)

Aspect de l'emballage
Aspect du produit
Température
Sur l'étiquetage : Dénomination, poids net, numéro de lot, estampille de salubrité

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

1.9 – Sur quels micro-organismes agit le DESOBACTER : (3 réponses) (1,5pts = 3x0,5 pt)
Les bactéries
Les champignons microscopiques
Les virus

1.10 – Ce produit n'agit pas uniquement sur les micro-organismes, quel est son autre rôle ? (0,5 pt)
Justifier la réponse.
Sur les souillures visibles
C'est aussi un détergent

1.11 – Pourquoi un rinçage à est-il nécessaire (0,5 pt)
Pour enlever les résidus du produit qui peuvent être toxiques.

1.12 – Peut-on utiliser ce produit pour la plonge manuelle, justifier la réponse. ? (0,5 pt)
Oui - Il figure sur la liste des produits autorisés pour le nettoyage des matériels pouvant être au contact des produits alimentaires.

PARTIE II : ALIMENTATION(6 points)

2.1 Indiquer trois avantages de manger des pâtes (1,5pts = 3x0,5pt)

- Anticholestérol : n'apporte pas de graisses saturées
- Antifringale : la sensation de satiété dure.
- Antigrignotage : le sucre sanguin reste dans le sang et supprime l'envie de grignoter.

2.2 Préciser le rôle des glucides et des protides dans l'organisme. (1pt = 2x0,5 pt)
Les glucides ont un rôle énergétique pour l'effort musculaire
Les protides ont un rôle constructeur

2.3Calculer l'apport énergétique de 100 g de pâtes crues en kJ : (1,5 pt)
Deux façons :
(175x2)x 4,18 = **1463 kJ** où
17x (71+ 13,5) + (1,7x38) = **1501 kJ**

2.4 Donner le rôle principal du calcium: (0,5 pt)
Construction des os et des dents

2.5 Citer 2 aliments riches en calcium : (0,5 pt)
Fromages
Yaourts

2.6 A quel groupe d'aliment appartiennent les pâtes ? (0,5 pt)
Céréales et Féculents

2.7 Donner deux autres aliments de ce groupe : (0,5 pt)
Le pain
Les pommes de terre
Le riz

PARTIE III : LA SÉCURITÉ (4 points)

3 – 1 Quelle partie du corps est sujette à la lombalgie ? (0,5 pt)
Le bas de la colonne vertébrale ou les lombaires.

3 –2 Citer trois moyens de prévention pour éviter une lombalgie (1,5pts = 3x0,5 pt)

- Éviter le surpoids
- Matelas ferme et oreillers souples
- Ne pas porter de charge lourde d'une seule main
- Ne pas trop se pencher en passant l'aspirateur ou en balayant
- Pousser une charge lourde

3 –3 Pour soulever une charge vous devez effectuer certains mouvements, justifiez les dans le tableau ci-dessous : **(2pts = 4x0,5 pt)**

Principe de sécurité	Justification
Se rapprocher de la charge	Bon positionnement du corps par rapport à la charge
Pieds écartés et décalés encadrant la charge	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 verti

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.