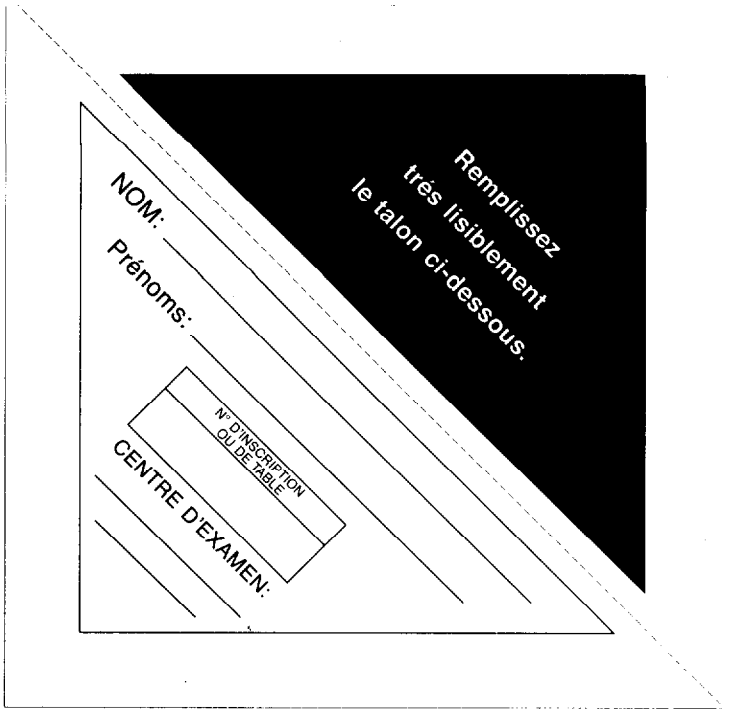
Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

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 2006

Sous-épreuve E2 : ALIMENTATION

Durée : 1 heure Coefficient : 1

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT			
SESSION JUIN 2006	Epreuve E2, sous-épreuve U22 : ALIMENTATION		
	Durée : 1 heure	Coefficient : 1	SUJET

SUJET

L'ensemble du sujet doit être agrafé dans la copie d'examen sous la zone d'anonymat
Aucun document autorisé

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

I. ALIMENTATION (11 points)

Voici le plat du jour affiché dans un restaurant de bord de lac :

- *Filets de perche meunière*
- *Pommes vapeur*
- *Salade verte*

1 – Le tableau suivant concerne les différents groupes d'aliments représentés dans ce plat ainsi que leurs principaux apports nutritionnels. Le compléter.

Plat	Groupe d'aliments	Apports nutritionnels du groupe
Filets de perches	♦	♦ ♦ ♦
Pommes vapeur	♦	♦ ♦
Salade verte	♦	♦ eau ♦ fibres ♦ ♦

2 – Le client souhaite compléter le plat du jour de manière à composer un repas équilibré.

21 - Pour cela, remplir les cases du tableau ci-dessous :

- Indiquer sur la première ligne du tableau les différents groupes d'aliments
- Compléter le menu dans la première colonne
- Cocher (X) la case correspondante pour chaque plat le groupe d'aliments auquel il appartient.

Groupe d'aliments / plat proposé						
Filets de perches meunières						
Pommes vapeur						
Salade verte						
Total						

22 - Justifier l'équilibre du repas proposé.

.....

.....

.....

.....

.....

3 – En général, outre les apports nutritionnels mentionnés dans la question 1, le poisson présente l'avantage de renfermer une quantité non négligeable **d'acides gras essentiels.**

31 – Préciser à quelle famille de constituants alimentaires appartiennent les acides gras essentiels.

.....

.....

32 – Préciser le principal intérêt des acides gras essentiels pour la santé.

.....

.....

33 – Citer un autre aliment contenant des acides gras essentiels.

.....

.....

4 – Le tableau ci-dessous présente un extrait de la table de composition des aliments.

Aliments 100g	Eau g	Glucides g	Lipides g	Protides g
Poisson maigre	79	0	1	16
Pommes de terre bouillies	78	20	traces	1
Salade	96	1.5	traces	1

41 – Calculer l'apport énergétique correspondant au plat du jour, les proportions étant les suivantes : filets de perches : 250 g ; pommes de terre frites : 250 g ; salade : 150 g.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

42 – Donner la définition de la ration alimentaire.

.....

.....

.....

.....

43 – Donner la valeur des apports énergétiques quotidiens conseillés pour l'homme adulte de référence.

.....

.....

44 – On considère généralement que la répartition quotidienne des apports énergétiques se fait selon le modèle suivant :

25% au petit déjeuner ; 40% au déjeuner ; 35% au dîner

Le plat du jour proposé par ce restaurant est-il correct du point de vue énergétique pour un homme adulte de référence ? Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

.....

.....

II. CONSERVATION DES ALIMENTS ET TOXICOLOGIE DE L'ALIMENTATION (6 points)

5 – Le poisson servi dans ce restaurant, peut être frais ou surgelé.

51 - Dans chacun des deux cas, compléter le tableau suivant relatif à ces deux modes de conservation.

Mode de conservation	Principe utilisé	Conséquences sur les micro organismes	Intérêt
Réfrigération	■ ■	■ ■	■
Surgélation	■ ■	■ ■	■

52 – Expliquer comment doit se dérouler techniquement la phase de décongélation pour garantir la qualité sanitaire du poisson.

.....

.....

.....

.....

53 – Une rupture de la chaîne du froid se produit au niveau du congélateur. Quelle conséquence cela peut-il avoir sur le poisson stocké au congélateur ?

.....

.....

.....

.....

54 – Citer deux sources de contamination possible d'un plat, depuis sa préparation (après sortie du réfrigérateur ou congélateur) jusqu'à son arrivée au client.

1).....

.....

2).....

.....

55 – Un plat préparé dans de mauvaises conditions d'hygiène peut incommoder plus ou moins gravement les clients.

551- Donner la définition d'une maladie infectieuse alimentaire (MIA).

.....

.....

552 – Donner la définition d'une toxi-infection alimentaire (TIA).

.....

.....

553 – Compléter le tableau suivant en citant deux exemples de chaque.

MIA	TIA
►	►
►	►

III. SÉCURITÉ (3 points)

Les glissades et les chutes sont parmi les causes les plus fréquentes d'accident de travail dans le secteur de la restauration.

3.1 A l'aide du tableau ci-dessous, retrouver les principales causes de glissades et chutes.

	Causes
Ambiance professionnelle	
Organisation du travail	
Équipements du personnels	

3.2 Vous êtes témoin de la chute d'un de vos collègues. Il ne se relève pas et se plaint d'une vive douleur dans le dos.
Indiquer les étapes à suivre pour lui porter secours en respectant l'ordre chronologique.

-

-

-

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.