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 2007 • Code sujet : **U22** • Durée : **1 heure** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Alimentation et équilibre nutritionnel (6 questions) **Page 3**

2. Hygiène alimentaire, autocontrôles et maîtrise des risques (8 questions) **Page 6**

3. Sécurité lors du flambage et risques professionnels (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/2007/BP Restaurant - U22 - Alimentation - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

1. Alimentation et équilibre nutritionnel

En tant que maître d'hôtel, le candidat gère deux buffets et un chariot de fromages, dont les mets sont détaillés dans le sujet. Il doit composer un menu équilibré autour d'une entrecôte et de frites, puis traiter les glucides et la valeur énergétique du pâté en croûte.

1.1

Question 1.1.1. À partir des mets présentés, proposer un menu équilibré en complétant le tableau. Pour chaque mets choisi, indiquer le ou les principaux constituants alimentaires et le rôle de chaque constituant.

Menu	Constituants principaux	Rôle
Carottes râpées	Fibres, vitamines	Favorisent le transit et contribuent à la protection de l'organisme
Entrecôte grillée	Protéines, lipides	Participent à la construction des tissus et fournissent de l'énergie
Frites	Glucides, lipides	Fournissent de l'énergie
Fromage	Protéines, calcium	Participent à l'entretien des tissus et à la solidité des os et des dents
Salade de fruits	Glucides, vitamines	Fournit de l'énergie et contribue à la protection de l'organisme

Le menu associe crudité, viande, féculent, produit laitier et fruit.

Tableau du menu complété

MENU	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES PRINCIPAUX	RÔLE
• Carottes râpées	• Fibres, vitamines •	Transit, protection
• Entrecôte grillée	• Protéines, lipides •	Tissus, énergie
• Frites	• Glucides, lipides •	Énergie
• Fromage	• Protéines, calcium •	Tissus, os, dents
• Salade de fruits	• Glucides, vitamines •	Énergie, protection

✓ RÉPONSE À RETENIR

Carottes râpées, entrecôte grillée, frites, fromage et salade de fruits.

Question 1.1.2. Énoncer la règle à respecter pour élaborer un menu équilibré.

Un menu équilibré doit varier les aliments et associer les différents groupes alimentaires en quantités adaptées aux besoins. Il faut aussi tenir compte de l'équilibre de l'ensemble des repas de la journée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Varier les aliments et les groupes représentés, en quantités adaptées aux besoins.

1.2

Question 1.2.1. Nommer les deux catégories de glucides.

- Les glucides simples, ou sucres.
- Les glucides complexes, comme l'amidon.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Glucides simples et glucides complexes.

Question 1.2.2. Indiquer deux conséquences sur la santé résultant d'une surconsommation de glucides.

Une surconsommation de glucides peut entraîner des effets différents selon le type d'aliment et la quantité consommée :

- prise de poids, si l'apport énergétique dépasse les besoins ;
- caries dentaires, notamment en cas d'excès de sucres.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prise de poids et caries dentaires.

1.3

Question 1.3.1. À partir de l'étiquette nutritionnelle du pâté en croûte, calculer en kilojoules l'apport énergétique d'une portion de 75 g et détailler les calculs.

Pour 100 g : protides, 11,7 × 17 = 198,9 kJ ; lipides, 25 × 38 = 950 kJ ; glucides, 11 × 17 = 187 kJ. Total : 1 335,9 kJ. Pour 75 g : 1 335,9 × 75 ÷ 100 = 1 001,925 kJ. Les fibres ne sont pas intégrées à ce calcul énergétique usuel.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Apport énergétique d'une portion de 75 g : environ 1 002 kJ.

Question 1.3.2. Nommer deux risques encourus par un client consommant fréquemment ce type de produit et justifier la réponse.

L'étiquette indique 25 g de lipides pour 100 g de pâté. Une consommation fréquente de ce produit, riche en lipides et énergétique, peut favoriser :

- une prise de poids, en cas d'excès énergétique ;
- un risque accru de maladies cardiovasculaires, notamment dans le cadre d'une alimentation trop riche en graisses.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prise de poids et risque accru de maladies cardiovasculaires.

2. Hygiène alimentaire, autocontrôles et maîtrise des risques

Un document présente les directives européennes d'hygiène, les labels AOC et IGP ainsi que les contrôles de la chaîne alimentaire. Dans le contexte des buffets et du chariot de fromages, le candidat doit appliquer ces principes aux autocontrôles, aux invendus, à la chaîne du froid et aux risques microbiologiques et chimiques.

Question 2.1. À partir du document, relever deux actions mises en œuvre par le producteur pour respecter les directives européennes.

Le document cite deux mesures concrètes prises par le producteur : des autocontrôles permanents pendant la production et la transformation, puis le respect de la chaîne du froid. Ces contrôles surveillent la fabrication et la conservation des denrées afin de maîtriser les risques hygiéniques tout au long de leur préparation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Autocontrôles permanents de la production et de la transformation ; respect de la chaîne du froid.

2.2

Question 2.2.1. En tant que maître d'hôtel responsable de l'hygiène des produits composant les buffets, citer quatre exemples d'autocontrôles à effectuer sur le pâté en croûte.

Les autocontrôles portent sur la conformité du produit à la réception et pendant son stockage. L'étiquette indique une conservation entre 0 et +3 °C et une date limite au 18/6/07, échue lors de la session d'automne 2007 : le pâté ne doit donc pas être servi. Vérifier aussi l'emballage et l'état du produit.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler la température, la date limite, l'intégrité de l'emballage et l'aspect du pâté. Celui étiqueté au 18/6/07 est à écarter.

Question 2.2.2. Préciser ce que deviennent les invendus suivants : les œufs à la neige et le taboulé.

Les préparations périssables présentées aux clients peuvent être contaminées par les manipulations et rester exposées à une température inadéquate. Les œufs à la neige et le taboulé déjà présentés au buffet doivent donc être jetés, sans être remis en service. Les portions conservées en réserve, non exposées, peuvent être gardées au froid si leur durée de conservation et leur date limite le permettent.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Œufs à la neige et taboulé présentés au buffet : jeter. Les portions non exposées peuvent être conservées au froid si elles restent conformes.

Question 2.3. Expliquer les conséquences d'une rupture de la chaîne du froid, d'une part pour le consommateur et d'autre part pour l'entreprise.

Une hausse de température peut accélérer la multiplication des micro-organismes dans les aliments. Le consommateur risque alors une toxi-infection alimentaire. Pour l'entreprise, les denrées compromises doivent être retirées et détruites, ce qui entraîne une perte financière. Une vente ou un service malgré le risque peut aussi engager sa responsabilité et nuire à sa réputation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consommateur : risque de toxi-infection alimentaire. Entreprise : denrées à détruire, pertes financières et responsabilité engagée.

2.4

Question 2.4.1. Citer deux micro-organismes pouvant contaminer les fromages.

Des micro-organismes pathogènes peuvent contaminer le lait ou le fromage pendant la fabrication, la manipulation ou la conservation. Le risque concerne notamment les fromages consommés sans cuisson. Deux exemples de bactéries pouvant être citées sont *Listeria monocytogenes* et les salmonelles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> *Listeria monocytogenes* et Salmonella.

Question 2.4.2. Citer quatre conditions favorisant la multiplication des bactéries.

La multiplication bactérienne dépend de conditions favorables dans l'aliment et son environnement. L'humidité et les nutriments permettent aux bactéries de se développer ; une température adaptée et une durée suffisante favorisent leur multiplication. En restauration, le maintien au froid et la maîtrise du temps d'exposition limitent ce développement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Température favorable, humidité, nutriments disponibles et temps suffisant.

Question 2.4.3. Indiquer deux produits chimiques pouvant contaminer les aliments.

Des substances chimiques peuvent contaminer les aliments si elles entrent en contact avec les denrées, les ustensiles ou les surfaces alimentaires. Cela peut se produire lors du nettoyage ou provenir de traitements agricoles. Il faut notamment surveiller les résidus de produits d'entretien et les résidus de pesticides.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Résidus de produits d’entretien ; résidus de pesticides.

Question 2.4.4. Proposer deux mesures permettant d’éliminer les risques chimiques.

Pour maîtriser le risque, il faut empêcher le contact des denrées avec les produits chimiques et éviter les résidus sur les surfaces. Les produits d’entretien sont rangés dans un espace séparé des aliments. Lors du nettoyage, respecter les dosages et les consignes d’utilisation, notamment le rinçage des surfaces en contact avec les denrées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ranger les produits chimiques séparément des denrées ; respecter les dosages et les consignes de rinçage.

3. Sécurité lors du flambage et risques professionnels

Un client commande des crêpes flambées, ce qui place le service dans une situation de risque professionnel. Le candidat doit identifier les dangers du flambage, ordonner les gestes de secours après une brûlure à la main et citer d'autres risques du travail en restauration.

Question 3.1. Citer trois risques liés au flambage des crêpes.

Le flambage met en présence une flamme vive, de l'alcool inflammable et du matériel chaud. Il expose le personnel, les clients et les biens à trois risques distincts :

- Brûlures au contact de la flamme ou de la poêle chaude.
- Incendie si la flamme atteint les vêtements, les cheveux ou le linge de table.
- Embrasement soudain de l'alcool, avec possible projection de liquide enflammé.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Brûlures, incendie et embrasement de l'alcool avec projections.

Question 3.2. Un serveur s'est brûlé à la main. Lister dans l'ordre chronologique les gestes de secours à effectuer.

La priorité est d'interrompre l'exposition à la chaleur et de refroidir rapidement la brûlure. Procéder dans cet ordre :

1. Éloigner le serveur de la source de chaleur et supprimer le danger.
2. Refroidir immédiatement la main sous l'eau fraîche tempérée, en écoulement, pendant au moins 15 minutes. Retirer les bijoux pendant le refroidissement, sans arracher ce qui adhère à la peau.
3. Protéger avec un pansement stérile non adhérent.
4. Faire évaluer la brûlure par un professionnel de santé, particulièrement si elle est profonde, étendue ou douloureuse.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Éloigner du danger, refroidir la main 15 minutes, retirer les bijoux, protéger la brûlure et demander un avis médical si nécessaire.

Question 3.3. Citer quatre autres risques liés au travail dans la restauration.

En plus des dangers du flambage, le travail en restauration expose à des risques liés aux déplacements, aux équipements et aux gestes professionnels. Quatre exemples :

- Chutes de plain-pied sur un sol humide ou encombré.
- Coupures avec un couteau ou du verre cassé.
- Troubles musculosquelettiques liés aux manutentions, aux gestes répétitifs ou aux postures prolongées.
- Électrisation ou électrocution par un équipement électrique défectueux ou utilisé en milieu humide.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chutes, coupures, troubles musculosquelettiques et risques électriques.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U22 du Brevet professionnel Restaurant, session Automne 2007, dure une heure et a le coefficient 1. Dans le contexte de deux buffets et d'un chariot de fromages, elle évalue les connaissances en alimentation, hygiène et sécurité : équilibre nutritionnel, calcul énergétique, autocontrôles, chaîne du froid, risques de contamination et prévention des accidents.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un menu équilibré associe des aliments variés et des constituants adaptés aux besoins de l'organisme.
- L'énergie d'une portion se calcule à partir des nutriments et de leur valeur énergétique, puis s'ajuste à la masse consommée.
- Le maintien de la chaîne du froid limite la multiplication des micro-organismes dans les aliments sensibles.
- La maîtrise de l'hygiène distingue les risques microbiologiques, chimiques et la présence de corps étrangers.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour le menu, relier chaque mets choisi à ses constituants principaux et au rôle de ceux-ci.
- Pour le calcul énergétique, utiliser les données de l'étiquette, ajuster à 75 g et détailler les opérations.
- Respecter le nombre d'exemples demandé et distinguer les conséquences pour le consommateur de celles pour l'entreprise.
- Pour les secours, donner les gestes dans l'ordre chronologique et traiter séparément les risques du flambage.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer l'énergie d'une portion à partir d'une étiquette indiquant les valeurs pour 100 g ?

Calculez l'énergie des nutriments à partir de leur masse et de leur valeur énergétique, puis additionnez les résultats. Pour une portion de 75 g, multipliez le total correspondant à 100 g par 0,75 et détaillez les étapes.

Q : Pourquoi une rupture de la chaîne du froid représente-t-elle un risque ?

Une température trop élevée peut favoriser la multiplication des micro-organismes. Le consommateur risque une maladie d'origine alimentaire ; l'entreprise peut devoir retirer les produits concernés et subir des pertes économiques ou des conséquences liées au non-respect des règles d'hygiène.

Q : Comment répartir le temps entre les parties de cette épreuve ?

L'épreuve dure une heure. Les parties alimentation, hygiène et sécurité valent respectivement 9, 6,5 et 4,5 points ; répartissez le temps selon ces pondérations, puis gardez quelques minutes pour vérifier les réponses et les calculs.

Q : Que faut-il vérifier pour répondre aux critères de notation visibles dans le sujet ?

Répondez précisément à chaque consigne, donnez le nombre exact d'éléments demandé et justifiez la réponse lorsque le sujet le demande. Pour le calcul, détaillez les étapes ; aucun barème détaillé par question n'est imprimé.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U22 - Alimentation/2007/BP Restaurant - U22 - Alimentation - Session 2007 - 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.