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 et sécurité sanitaire des aliments** (8 questions) — **Page 6**
3. **Sécurité au travail et gestes de secours** (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 - 2-Sujet.pdf

1. Alimentation et équilibre nutritionnel

Un repas composé d'une entrecôte grillée et de frites sert de point de départ pour composer un menu équilibré et identifier les constituants alimentaires et leurs rôles. L'exercice aborde aussi les catégories de glucides, les risques d'une consommation excessive et le calcul énergétique d'une portion de pâté en croûte.

1.1

Question 1.1.1. À partir de l'entrecôte grillée et des frites proposées, compléter le tableau en proposant un menu équilibré. Préciser pour chaque met choisi ses principaux constituants alimentaires et indiquer le rôle de chaque constituant.

Le menu conserve les deux mets proposés et les complète avec les autres aliments du tableau. Les constituants indiqués ci-dessous sont ceux attendus par le corrigé source. Les haricots verts et la salade de fruits ont un rôle fonctionnel, l'entrecôte et le fromage un rôle plastique, et les frites un rôle énergétique. Les rôles sont associés aux constituants principaux de chaque met.

Met	Constituants alimentaires principaux	Rôle
Haricots verts	Éléments minéraux, vitamines, eau, fibres	Fonctionnel
Entrecôte grillée	Protides, fer	Plastique
Frites	Glucides, lipides	Énergétique
Fromage	Protides, calcium	Plastique
Salade de fruits	Vitamines, fibres, minéraux, eau	Fonctionnel

Tableau source du menu équilibré

MENU (0,25 x 2)	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES PRINCIPAUX (0,25 x 10)	RÔLE (0,25 x 5)
• Haricots verts	- éléments minéraux - vitamines - eau - fibres	Rôle fonctionnel
• Entrecôte grillée	- protides - fer	Rôle plastique
• Frites	- glucides - lipides	Rôle énergétique
• Fromage	- protides - calcium	Rôle plastique
• Salade de fruits	- vitamines - fibres - minéraux - eau	Rôle fonctionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Menu : haricots verts, entrecôte grillée, frites, fromage et salade de fruits. Rôles : fonctionnel, plastique et énergétique selon les constituants.

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

La règle consiste à faire figurer dans le menu des aliments appartenant à tous les groupes d'aliments. Cette diversité permet de réunir des apports complémentaires au cours du repas. Dans le menu proposé, les frites apportent notamment des glucides et des lipides, l'entrecôte et le fromage des protides, et les végétaux des éléments minéraux, vitamines, eau et fibres. C'est la présence de l'ensemble des groupes qui est attendue.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Élaborer un menu comprenant des aliments appartenant à tous les groupes d'aliments.

1.2

Question 1.2.1. **Nommer les deux catégories de glucides.**

Les deux catégories attendues sont les sucres et les glucides complexes. Les sucres correspondent aux glucides simples ; les glucides complexes comprennent notamment l'amidon. Cette distinction permet de classer les glucides présents dans les aliments. Pour répondre à la question, il suffit de nommer ces deux catégories sans détailler leurs effets ni leurs apports énergétiques. Le corrigé source formule la première catégorie sous le terme « sucre ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les deux catégories sont les sucres, ou glucides simples, et les glucides complexes.

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

Une consommation excessive de glucides peut contribuer à un apport énergétique supérieur aux besoins et favoriser une prise de poids pouvant conduire à l'obésité. Une alimentation trop riche en sucres peut aussi favoriser des déséquilibres métaboliques et accroître le risque de diabète. Ces deux conséquences sont celles retenues dans le corrigé source. Il suffit d'en indiquer deux pour répondre à la question.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux conséquences possibles d'une surconsommation de glucides : le diabète et l'obésité.

1.3

Question 1.3.1. **Calculer en kilojoules l'apport énergétique d'une portion de 75 g de pâté en croûte et détailler les calculs.**

Les teneurs sont données pour 100 g. Pour une portion de 75 g, l'énergie des protides est $(11{,}7 \; times 75/100) \; times 17 = 149{,}175$ kJ ; celle des lipides est $(25$

$times 75/100)$
$times 38 = 712{,}5$ kJ ; celle des glucides est $(11$
$times 75/100)$
$times 17 = 140{,}25$ kJ. Le total exact est $149{,}175 + 712{,}5 + 140{,}25 = 1$
$,001{,}925$ kJ. Arrondi au centième, il vaut 1 001,93 kJ.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour 75 g de pâté en croûte : 1 001,925 kJ, soit 1 001,93 kJ arrondi au centième.

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

Le corrigé source retient notamment l'obésité, les maladies cardiovasculaires et l'hypercholestérolémie. Deux de ces risques suffisent. La justification demandée est la teneur élevée en lipides du pâté en croûte : consommés fréquemment et en excès, ils peuvent favoriser un bilan énergétique excessif et contribuer à une augmentation du cholestérol sanguin et du risque cardiovasculaire. L'obésité et une maladie cardiovasculaire constituent donc deux réponses adaptées.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Risques : obésité et maladie cardiovasculaire. Justification : consommation fréquente d'un produit riche en lipides.

2. Hygiène et sécurité sanitaire des aliments

La situation porte sur le respect des directives européennes, les autocontrôles du pâté en croûte et la gestion des invendus d'un buffet. Elle évalue également la maîtrise de la chaîne du froid et la prévention des contaminations microbiologiques et chimiques.

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

Deux mesures sont indiquées dans le corrigé : le producteur réalise des autocontrôles permanents et respecte la chaîne du froid. Les autocontrôles servent à vérifier que les produits et les pratiques restent conformes. Le maintien au froid limite la multiplication des micro-organismes. Ensemble, ces actions contribuent à maîtriser les risques sanitaires et à respecter les directives européennes applicables à la production alimentaire.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Autocontrôles permanents et respect de la chaîne du froid.

2.2

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

Les autocontrôles du pâté en croûte portent sur son état à la réception et sur ses conditions de conservation. Ils permettent de repérer un emballage détérioré, une date dépassée ou une température inadéquate. Le corrigé admet également le contrôle du temps d'exposition au buffet. Quatre vérifications parmi ces exemples répondent à la question.

- Examiner l'état de l'emballage.
- Vérifier la DLC.
- Contrôler la température de la chambre froide.
- Contrôler la température du camion à la livraison.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Vérifier l'emballage, la DLC, la température de la chambre froide et celle du camion de livraison.

Question 2.2.2. Préciser ce que deviennent les invendus suivants : les œufs à la neige, le taboulé et les produits d'origine animale fragiles favorables à la multiplication des micro-organismes.

Le corrigé distingue les invendus selon leur nature et leur conservation. Les œufs à la neige et les produits fragiles d'origine animale favorables à la multiplication des micro-organismes sont jetés. Le taboulé est conservé au réfrigérateur pendant 24 heures. Cette gestion limite les risques liés à la consommation ultérieure des préparations du buffet.

Invendu	Destination
Œufs à la neige	Jeter
Taboulé	Garder 24 heures au réfrigérateur
Produits animaux fragiles	Jeter

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Œufs à la neige : jeter. Taboulé : conserver 24 heures au réfrigérateur. Produits animaux fragiles : jeter.

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 rupture de la chaîne du froid peut favoriser la multiplication des micro-organismes, dont certains sont pathogènes. L'aliment peut alors provoquer une intoxication chez le consommateur. Pour l'entreprise, les denrées peuvent être perdues, ce qui entraîne un coût, et l'incident peut dégrader son image de marque. Le maintien au froid protège donc la clientèle et limite les pertes de l'établissement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consommateur : risque d'intoxication alimentaire. Entreprise : pertes de denrées, coûts et dégradation de l'image de marque.

2.4

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

Le corrigé cite deux micro-organismes susceptibles de contaminer les fromages : Listeria et les salmonelles. Ces agents microbiologiques peuvent rendre un aliment dangereux pour le consommateur. La maîtrise de l'hygiène, des manipulations et de la conservation contribue à limiter les contaminations. Pour répondre à la question, il suffit de nommer les deux micro-organismes attendus.

- *Listeria* ;
- les salmonelles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> *Listeria* et les salmonelles.

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

Les bactéries se multiplient lorsque leur environnement leur est favorable. Le corrigé cite notamment la présence d'un substrat nutritif, d'eau, un pH neutre, une température favorable et des conditions liées à la présence ou à l'absence d'oxygène. Il en faut seulement deux pour répondre. La présence d'aliments nutritifs et une température adaptée constituent deux exemples simples.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Présence d'un substrat nutritif et température favorable.

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

Les aliments peuvent subir une contamination chimique à différentes étapes de leur production ou de leur préparation. Le corrigé propose notamment les pesticides, les engrais, les métaux lourds, les produits d'entretien et les antibiotiques. Deux exemples suffisent pour répondre. Les pesticides et les métaux lourds sont des contaminants chimiques possibles, cités dans les réponses attendues.

Exemple	Type de contaminant
Pesticides	Produit chimique agricole
Métaux lourds	Contaminant chimique

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pesticides et métaux lourds.

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

Pour limiter les risques chimiques, le corrigé recommande l'utilisation de produits d'entretien adaptés aux aliments, un rinçage soigneux et l'emploi d'eau potable. Ces mesures réduisent le risque de résidus de nettoyage ou de substances indésirables sur les surfaces et le matériel. Deux mesures étant demandées, on peut citer l'usage de produits adaptés et le rinçage à l'eau potable.

1. Utiliser des produits d'entretien adaptés au secteur alimentaire.
2. Rincer soigneusement à l'eau potable.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Utiliser des produits d'entretien adaptés au secteur alimentaire et rincer soigneusement à l'eau potable.

3. Sécurité au travail et gestes de secours

Un client demande des crêpes flambées, une situation qui présente des risques liés au feu et à la manipulation. L'exercice porte aussi sur les gestes de secours après une brûlure et sur les autres risques professionnels rencontrés en restauration.

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

Le corrigé cite quatre risques possibles liés au flambage. Il suffit d'en donner trois. La flamme peut brûler le serveur ou le client, se propager aux vêtements ou à des objets proches et provoquer un incendie. La chaleur peut aussi détériorer le matériel utilisé. Une perte de matière première est également recevable, selon le corrigé.

- Brûlures
- Incendie
- Destruction ou détérioration du matériel

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Trois risques à retenir pendant le flambage : brûlures, incendie et destruction ou détérioration du matériel.

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

La réponse attendue comporte quatre gestes dans l'ordre indiqué par le corrigé. Commencer par sécuriser la situation en faisant fermer l'arrivée du gaz, puis examiner la brûlure. Refroidir ensuite la main sous l'eau fraîche courante pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à cessation de la douleur. Faire alerter en dernier.

1. Protéger : faire fermer l'arrivée du gaz.
2. Examiner la brûlure.
3. Refroidir sous l'eau fraîche pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à cessation de la douleur.
4. Faire alerter.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Dans l'ordre : protéger, examiner la brûlure, la refroidir sous l'eau fraîche, puis faire alerter.

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

Le corrigé accepte plusieurs risques professionnels rencontrés en restauration. Quatre exemples suffisent. Une glissade ou une chute peut survenir lors des déplacements, notamment sur un sol humide. L'électrisation est un risque lié aux équipements électriques. Les coupures peuvent survenir lors de la manipulation de couteaux. Les troubles musculosquelettiques, l'asphyxie et le stress sont aussi acceptés.

Exemples : glissade, chute, électrisation et coupure.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Quatre autres risques professionnels possibles : glissade, chute, électrisation et coupure lors des activités de restauration.

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

Bilan de l'épreuve : Le corrigé indicatif du BP Restaurant, session Automne 2007, porte sur l'unité U22 Alimentation, d'une durée d'une heure et de coefficient 1; aucun autre code sujet n'est imprimé. Sur 20 points, il traite de l'équilibre nutritionnel et du calcul énergétique, de l'hygiène des buffets et de la maîtrise des contaminations, puis des risques professionnels et des gestes de secours liés au flambage.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un menu équilibré doit comporter des aliments appartenant à tous les groupes alimentaires.
- Dans le calcul énergétique du sujet, les protides et glucides apportent 17 kJ/g et les lipides 38 kJ/g.
- Le respect de la chaîne du froid limite la multiplication des micro-organismes susceptibles de rendre les aliments dangereux.
- La multiplication bactérienne dépend notamment de la disponibilité en nutriments et en eau, du pH, de l'oxygène et de la température.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour le calcul énergétique, tenir compte des quantités correspondant à la portion de 75 g et additionner les apports des protides, lipides et glucides.
- Pour les autocontrôles, choisir des points vérifiables : emballage, DLC, températures de stockage ou de livraison et temps d'exposition.
- Distinguer les conséquences sanitaires pour le consommateur des pertes de denrées et de l'atteinte à l'image de l'entreprise.
- Pour les gestes de secours, donner les quatre étapes dans l'ordre et nommer clairement chacune d'elles.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer l'apport énergétique d'une portion de pâté en croûte ?

Calculez séparément l'énergie des protides et des glucides, à 17 kJ/g, et celle des lipides, à 38 kJ/g. Utilisez les quantités correspondant aux 75 g, additionnez les trois résultats et indiquez le total en kilojoules.

Q : Pourquoi faut-il respecter la chaîne du froid ?

Le maintien au froid freine la multiplication des micro-organismes. Une rupture peut favoriser le développement de germes pathogènes et provoquer une intoxication alimentaire; elle peut aussi entraîner des pertes de denrées et nuire à l'image de l'entreprise.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment organiser son travail ?

L'épreuve U22 Alimentation dure une heure et a un coefficient 1. Les parties valent respectivement 9, 6,5 et 4,5 points. Repérez les consignes à plusieurs éléments et le calcul énergétique pour répartir votre temps selon le travail demandé.

Q : Quels éléments sont pris en compte dans la notation des gestes de secours ?

Pour les gestes de secours, le barème attribue des points à l'ordre chronologique et à la désignation des quatre étapes. Pour le calcul énergétique, le corrigé prévoit aussi des points pour le détail protides-lipides-glucides, le raisonnement et l'unité.

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