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

Examen : BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT	Session Automne 2007
Épreuve : U22 ALIMENTATION	Durée : 1 heure Coefficient : 1

CORRIGÉ À TITRE INDICATIF

1. ALIMENTATION (9 points)

1.1 Un client choisi une entrecôte grillée accompagnée de frites.

En complétant le tableau suivant :

1.1.1.- Proposer un menu équilibré à partir des mets présentés ci-dessus.
Préciser pour chaque met choisi le ou les constituants alimentaires principaux.
Indiquer le rôle de chaque constituant alimentaire.

(17 x 0,25 = 4,25 pts)

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**

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

Présence de tous les groupes d'aliments **(0,5 pt)**

1.2 Nos menus sont souvent trop riches en glucides.

1.2.1 - Nommer les deux catégories de glucides :

(0,25 x 2 = 0,5 pt)

- **sucre**
- **glucides complexes**

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

(0,25 x 2 = 0,5 pt)

- **diabète**
- **obésité**

1.3.1 Calculer l'apport énergétique en kilojoules d'une portion de 75 g de pâté en croûte. Détailler les calculs.

Valeur nutritionnelle pour 75 g de pâté :

- **protides** :
  (11,7 X 75) / 100 = 8 ,77 X 17 = **149.17 kj**
  ou
  11,7 X 17 = 198.90 kj
  (198.90 kj X 75) / 100 = 149,17 kj

- **lipides :**
  (25 X 75)/100 = 18.75 X 38 kj = **712.50 kj**
  ou
  25 X 38 = 950 kj
  (950 kj X 75)/100 = 712,50 kj

- **glucides** :
  (11 X75)/100 = 8 ,25 X17 =**140.25 kj**
  ou
  (11 X 17) = 187 kj
  (187 kj X 75)/100 = 140, 25 kj

ou calcul pour 100 g puis 75 g
protides : 11.7 X 17 = 198.90 kj
lipides : 25 x 38 = 950 kj
glucides : 11x 17 = 187 kj
total pour 100 g = 1335.90 kj
pour 75 g = (1335.90 x 75) / 100 = **1001.92 kj**

total apport énergétique= 149.17 +712.50+140.25 = 1001.92 kj pour 75 g de pâté croûte

(2,5 pts)

Détail : P-L-G **0,5 pt x 3 = 1,5 pts**
Raisonnement **0,5 pt**
Unité **0,5 pt**

1.3.2 – Nommer deux risques encourus par un client consommant fréquemment ce type de produit.
(0,25 x 2 = 0,5 pt)

- **maladie cardio-vasculaire**
- **obésité**
- **hypercholestérolémie**

Justifier la réponse. **(0,25 pt)**
Trop de lipides

1. HYGIÈNE (6,5 points)

A partir du document ci-dessus et de la situation de départ, répondre aux questions suivantes :

2.1. Relever deux actions mises en œuvre par le producteur pour respecter les directives européennes. **(0,25 x 2 = 0,5 pt)**

- faire des auto-contrôles permanents
- respecter la chaîne du froid

2.2. En tant que maître d'hôtel, vous êtes responsable de l'hygiène des produits alimentaires composant les buffets.

2.2.1 -Citer quatre exemples d'auto-contrôles devant être effectués sur le pâté en croûte. **(0,25 x 4 = 1 pt)**

- vérifier l'état de l'emballage
- vérifier la DLC
- vérifier la température de stockage en chambre froide
- vérifier la température du camion de livraison
- vérifier le temps d'exposition

2.2.2. - Préciser ce que deviennent les invendus suivants : **(0,5 x 3 = 1,5 pts)**

- œufs à la neige : **jetés**
- taboulé : **gardé 24 heures au réfrigérateur**

Les produits d'origine animale fragiles, favorables à la multiplication des m.o sont jetés

2.3 Pour répondre aux directives européennes, il est nécessaire de respecter la chaîne du froid.

Expliquer les conséquences de la rupture de la chaîne du froid d'une part pour le consommateur et d'autre part pour l'entreprise. **(0,5 x 2 = 1 pt)**

- consommateur : **multiplication des m.o dont certains peuvent être pathogène : intoxication alimentaire**

- entreprise : **mauvaise image de marque, perte matière première (d'où coût)**

2.4 Les directives européennes sont nécessaires pour maîtriser les risques microbiologiques et chimiques.

2.4.1. - Citer deux micro-organismes pouvant contaminer les fromages : **(0,25 x 2 = 0,5 pt)**

- **listeria**
- **salmonelle**

2.4.2 - Citer deux conditions favorisant la multiplication des bactéries. **(0,25 x 4 = 1 pt)**

- **substrat nutritif**
- **présence d'eau**
- **PH neutre**
- **présence ou absence d'O^2**
- **température favorable**

2.4.3 - . Indiquer deux produits chimiques pouvant contaminer les aliments : **(0,25 x2 = 0,5 pt)**

- **pesticides, engrais**
- **métaux lourds**
- **produits d'entretien, détergents**
- **antibiotiques**

2.4.4 - . Proposer deux mesures permettant d'éliminer les risques chimiques : **(0,25 x2 = 0,5 pt)**

- **utiliser des produits d'entretien alimentaires**
- **bien rincer**
- **utiliser de l'eau potable**

3. SÉCURITÉ (4,5 points)

Un client demande des crêpes flambées.

3.1 Citer trois risques liés au flambage de ces crêpes. **(0,5 x 3 = 1,5 pts)**

- **brûlures**
- **incendie**
- **destruction de matériel**
- **perte de matière première**

3.2 Un serveur s'est brûlé à la main.

Lister dans l'ordre chronologique les gestes de secours à effectuer :

4 réponses (0,25 x 4 si ordre + 0,25 x 4 si nommés) = 0,50 x 4 = 2 pts

1. **protéger : faire fermer l'arrivée du gaz**
2. **examiner la brûlure**
3. **refroidir la brûlure en laissant ruisseler l'eau fraîche pendant 5 à 10 minutes jusqu'à cessation de la douleur**
4. **faire alerter**

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

(0,25 x 4 = 1 pt)

- **glissade**
- **chute**
- **électrisation**
- **asphyxie**
- **coupure**
- **troubles musculosquelettiques**
- **stress...**

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.