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

SESSION 2008

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous-épreuve : U22 Alimentation

Durée : 1 heure

Coefficient : 1

Le candidat doit répondre sur le sujet qui sera rendu dans son intégralité et agrafé dans une feuille de copie d'examen, modèle Éducation Nationale, sous la bande d'anonymat.

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

Aucun document autorisé.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 10 pages numérotées de 1 à 10.

1ère PARTIE : ALIMENTATION (11 points)

1. Sur une boite d'emballage d'un plat cuisiné on peut lire les informations suivantes :

« Plat pour 2 personnes. Poids net 850g »
« Valeur énergétique pour 100g : 627 kJ »

(Les calculs apparaîtront sur la copie)

1.1 Calculer le poids pour une portion de ce plat cuisiné

- .....

1.2 Calculer en kJ la valeur énergétique de cette portion *(arrondir à 1 chiffre après la virgule)*

- .....

1.3 Citer les constituants alimentaires énergétiques, pour chaque constituant préciser l'apport énergétique en kJ pour 1g

.....

.....

.....

.....

1.4 Chacun de ces constituants doit être présent dans la ration alimentaire.
Pour chaque constituant énergétique, indiquer son pourcentage dans la ration journalière.

.....

.....

.....

.....

1.5 La ration alimentaire d'un adolescent est en moyenne de 12 000kJ
Calculer l'apport énergétique des différents constituants (en kJ)

.....

.....

.....

2. Voici les menus d'une journée pour un adulte.

Petit déjeuner	**Déjeuner**	**Diner**
1 bol de café *2 morceaux de sucre* *Du pain* *Du beurre* *1 verre de jus d'orange*	*Saucisson sec / beurre* *1 steak sauce béarnaise* *Avec des pommes paille* *Salade* *Tarte aux pommes* *Du pain* *1 verre de vin rouge* *De l'eau plate*	*Céleri rémoulade* *Omelette* *Riz pilaf* *Du raisin* *Du pain* *1 verre de vin rouge* *De l'eau plate*

Apprécier l'équilibre des menus sur la journée, justifier

.....

.....

.....

.....

2.1. Faire d'autres propositions en conservant au moins deux plats (ou préparations) de chaque repas. Compléter le tableau ci-dessous.

Les 6 groupes d'aliments doivent être présents sur les trois repas de la journée.

Petit déjeuner	**Déjeuner**	**Diner**

3. Le calcium doit être présent tous les jours dans notre alimentation.

3.1. Citer le groupe d'aliments riches en calcium ?

- .....

3.2. Donner son rôle dans l'organisme ?

- .....

3.3. Indiquer l'apport journalier en calcium pour un adulte de référence (en mg).

- .....

3.4. Citer une maladie provoquée par une carence en calcium.

- .....

4. Les organes des sens nous permettent d'apprécier les qualités organoleptiques des aliments.

4.1. Compléter le tableau ci-dessous

LES CINQ SENS	QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES ALIMENTS
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

2ème PARTIE : HYGIÈNE (6 points)

1. Les micro-organismes sont présents partout.

1.1. Donner le nom de 2 familles microbiennes présentes dans les aliments et pour chaque famille citer un exemple de micro-organisme

FAMILLES	MICRO-ORGANISMES

1.2. Définir les termes suivants

MICRO-ORGANISME :

- .....

PATHOGÈNE :

- .....

MÉSOPHILE :

- .....

AÉROBIE :

- .....

2. Les modes de conservation agissent différemment sur les micro-organismes

2.1. Pour chaque mode de conservation énoncer son principe et indiquer son effet sur les micro-organismes

Modes de conservation	**Principe**	**Effet sur les micro-organismes**
CONGÉLATION ►		
LYOPHILISATION ►		
SOUS VIDE ►		
STÉRILISATION ►.		

3. Les mains sont les principaux vecteurs microbiens.

3.1. Citer dans le tableau ci-dessous 4 situations professionnelles qui nécessitent un lavage des mains minutieux.

AVANT	APRÈS
-	-
-	-

4. En France, la sécurité sanitaire des aliments est assurée par 3 services préfectoraux

Citer en toutes lettres deux de ces services :

- .....

- .....

3ème PARTIE : SÉCURITÉ (3 points)

1. L'électricité équipe toutes les structures hôtelières.

1.1 Citer deux grands dangers de l'électricité et leurs conséquences.

DANGERS	CONSÉQUENCES

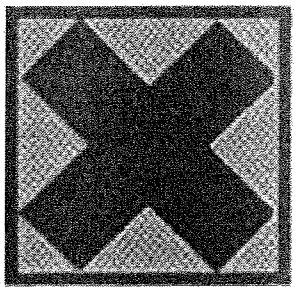
2. Sur les étiquettes des produits d'entretien on peut voir des PICTOGRAMMES sur l'emballage.

2.1 Donner la signification de chaque pictogramme



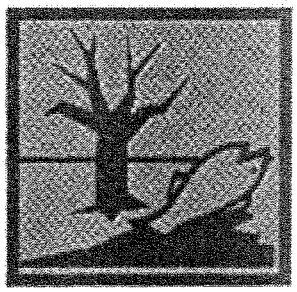
T

- .....



Xn

- .....



- .....

2.2 Un de vos collègues a ingéré un produit chimique, indiquer la démarche à suivre.

- .....

- .....

- .....

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.