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
Corrigé à titre indicatif

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 ***0,25 point***

► **850 g : 2 = 425g**

1.2 Calculer en kJ la valeur énergétique de cette portion,
Arrondir 1 chiffre après la virgule ***0,25 point***

► $\frac{425 \times 627}{100}$ = **2664, 7 kJ**

1.3 Citer les constituants alimentaires énergétiques, pour chaque constituant préciser l'apport énergétique en kJ pour 1 g. ***1,5 points (0,25 x 3)***

► **Glucides 17 kJ/g ; Protides 17 kJ/g ; Lipides 38 kJ/g**

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 points (0,5 x 3)***

► **Glucides 55% ; Protides 12 à 15% ; Lipides 30 à 33%**

1.5 La ration alimentaire d'un adolescent est en moyenne de 12 000kJ
Calculer en kJ l'apport énergétique des différents constituants. ***1,5 points (0,5 x 3)***

► **Glucides 12 000 X 55 :100 = 6 600 kJ**
► **Protides 12 000 X 15 : 100 = 1 800 kJ**
► **Lipides 12 000 X 30 : 100 = 3 600 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 **(1pt)**

► **Pas d'aliment du groupe des produits laitiers**

► **Trop riche en lipides**

2.1. Faire d'autres propositions en conservant au moins deux plats (ou préparations) de chaque repas ***1.5 points ; (6x0.25)***

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

Petit déjeuner	Déjeuner	Diner
+ 1 produit laitier	**+ 1 fromage** **supprimer l'entrée**	**supprimer le riz pilaf et le raisin** **remplacer par un légume vert** **+ 1 entremet**

3. Le calcium doit être présent tous les jours dans notre alimentation.
3.1. Citer le groupe d'aliments riches en calcium ? ***0,25 point***

► **Dans le groupe des produits laitiers**

3.2. Donner son rôle dans l'organisme ? ***0,25 point***

►**.Plastique ou bâtisseur et réparateur des os et des dents**

3.3. Donner en mg l'apport journalier en calcium pour un adulte de référence. ***0,25 point***

► **900 mg**

3.4. Citer une maladie provoquée par une carence en calcium. ***0,25 point***

► **Le rachitisme, l'ostéoporose**

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

4.1. Compléter le tableau ci-dessous ***2.5 points (0,25 x 10)***

NOMS DES SENS	QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES
La vue	**Aspect, couleur**
Le toucher	**Texture, rugosité, onctuosité, température**
La goût	**Saveur**
L'odorat	**Odeur, flaveur**
L'ouïe	**Craquant, croustillant**

2ème PARTIE : HYGIÈNE (6 points)

1. Les micro-organismes sont présents partout

1.1. Donner le nom de 2 familles microbiennes présentes dans l'alimentation et pour chaque famille citer un exemple de micro-organisme ***1 point ; (0,25 x 4)***

FAMILLES	MICRO-ORGANISME
Champignons microscopiques	**Levure, moisissure**
Bactéries	**Staphylocoques, salmonelles, listérias, clostridium perfringens, clostridium botilium …**
Protozoaires	**Amibes**
Virus	**V H A**

1.2. Définir les termes suivants ***1 point : 0,25 x 4***

MICRO-ORGANISME

►.Etre vivant unicellulaire ou pluricellulaire, invisible à l'œil nu

PATHOGENE

►.Micro-organisme nuisible pour l'homme

MESOPHILE

►.Micro-organisme ayant comme condition de vie favorable une température entre 20 et 40° C

AEROBIE

►.Micro-organisme ayant besoin d'oxygène pour vivre

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 ***2 points ; (0,25 x 8)***

Modes de conservation	Son principe	Son effet
LA CONGELATION	**Abaissement de la température à cœur à -18°C**	**Stoppe les activités microbiennes**
LA LYOPHILISATION	**Élimination de l'eau contenue dans l'aliment par sublimation**	**Empêche le développement microbien**
LE SOUS VIDE	**Supprime le contact de l'oxygène de l'air avec l'aliment**	**Les germes aérobies ne peuvent plus se développer**
LA STÉRILISATION	**Chauffer l'aliment à une température supérieure à 100° C**	**Destruction de tous les micro-organismes et des spores**

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 ***1point ; (0,25 x 4)***

AVANT	APRÈS
A la prise de travail **Avant une tâche sensible** **Etc…**	**L'éviscération d'un animal** **A la sortie des toilettes** **Etc….**

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

Citer en toutes lettres deux de ces services ***1 point ; (0,5 x 2)***

►.Direction Départementale des Services Vétérinaires

►.Direction Départementale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes

►.Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale (pour l'eau potable)

3ème PARTIE : SÉCURITÉ (3 points)

1. L'électricité équipe tous les foyers et toutes les entreprises.

1.1 Citer deux grands dangers de l'électricité et leurs conséquences ***1,5 points***

LES DANGERS (0,5 x 2)	LES CONSÉQUENCES (0,25 x 2)
Électrocution	**Mort**
Électrisation	**Brûlure**
(Court-circuit)	**(Incendie)**

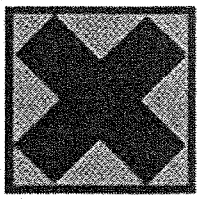
2. Sur les étiquettes des produits d'entretien on peut voir des PICTOGRAMMES sur l'emballage.

2.1 Pour chaque pictogramme, donner le danger représenté ***0,75 point, 0,25 x 3***



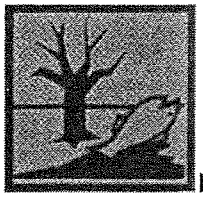
► **TOXIQUE**

T



► **NOCIF**

Xn



► **DANGEREUX POUR L'ENVIRONNEMENT**

Un de vos collègues a ingéré un produit chimique, Indiquer la méthode à suivre
0,75 point ; 0,25 par bonne réponse

► **Appeler les secours, en précisant le produit ingéré (lire l'étiquette de la composition)**

► **Coucher la victime sur le dos, relever légèrement les jambes en cas de douleurs abdominales (ne pas faire vomir)**

► **Réconforter la victime en attendant les secours (donner aux secouristes l'emballage du produit ingéré)**

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.