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 2009

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

CORRIGÉ

Sous épreuve : U22 Alimentation

Durée : 1 heure

Coefficient : 1

Ce sujet comporte 3 parties :

- Partie I : Alimentation
- Partie II : Hygiène professionnelle
- Partie III : Prévention des risques professionnels et Sécurité

CRDP de l'académie de Caen

PARTIE I : ALIMENTATION — 10,5 pts

1.1 - Rechercher par quelle méthode on définit le surpoids. **0,25 pt**

Par le calcul de l'Indice de Poids Corporel (IMC)

1.2 - Relever trois conséquences du surpoids sur la santé. **0,75 pt**

- **Diabète** **(3x0,25)**
- **maladies cardiaques**
- **hypertension**

1.3 - Proposer deux solutions pour retrouver un poids de forme. **0,5 pt**

- **alimentation variée et équilibrée** **(2x0,25)**
- **activité physique régulière**

1.4 - Citer les trois constituants alimentaires qui permettent de fournir cette énergie. **1,5 pts**
(3x0,5)

glucides, lipides et protides

1.5 - Donner la valeur énergétique pour 1 gramme des trois constituants énergétiques. (3x0,5 =1,5 pts)

- **glucides : 17 kJ**
- **lipides : 38 kJ**
- **protides : 17 kJ**

1.6 - Préciser pour chaque plat le ou les groupe(s) alimentaire(s) principal(aux). **3 pts**
(0,5x6)

Plat	Groupes alimentaires
Macédoine de légumes/mayonnaise	• **Fruits et légumes cuits** • **Corps gras**
Steak	• **Viande poisson œuf**
Pommes de terre rissolées	• **Corps gras** • **Féculents**
Fromage blanc	• **Produits laitiers**

1.7 - Calculer l'apport énergétique en kilojoules d'une portion de 150g de pommes rissolées. Détailler vos calculs. **2 pts**

Pour 100g de pommes rissolées **(1+1)**
(2,5x17)+(23x17)+(5x38) =
42,5 + 391 + 190 = 623,5 kJ } **1 pt**

Soit pour 150g : 623,5x150/100 = 935,25 kJ 1 pt

1.8 – Indiquer si le menu est équilibré. Justifier votre réponse. **1 pt**
Non, il manque des crudités **(0,5x2)**

CRDP de l'académie de Caen

PARTIE II : HYGIENE PROFESSIONNELLE — 20 points

2.1 - Préciser l'action d'un détergent et d'un désinfectant. — **2 pts (1x2)**

- **Désinfectant : destruction des microorganismes.**
- **Détergent : élimination des souillures grasses.**

2.2 - Donner l'ordre d'utilisation des deux produits. — **1 pt (0,5x2)**

Le détergent en premier puis le désinfectant.

2.3 - Donner l'étape intermédiaire nécessaire à un bon protocole de nettoyage-désinfection. — **1 pt**

Le rinçage

2.4 - Définir ces deux mots. — **2 pts (1x2)**

- **Bactéricide : détruit les bactéries**
- **Virucide : détruit les virus**

2.5 - Citer deux bactéries responsables d'intoxications alimentaires. — **2 pts (1x2)**

- **Salmonelle**
- **Staphylocoque**
- **Clostridium perfringens**
- **Listéria**

2.6 - Citer deux conditions favorables à cette multiplication. — **2 pts (1x2)**

- **Laisser à température ambiante**
- **Laisser à l'air libre**
- **Milieu humide**

CRDP de l'académie de Caen

2.7 - Comparer les deux modes de conservation en complétant le tableau. **6 pts (1x6)**

Mode de conservation	Froid utilisé	Conséquence sur les microorganismes	Température de conservation
Réfrigération	• Positif	• Ralentissement de la multiplication	• 2 et 4°C
Congélation	• Négatif	• Arrêt de la multiplication	• -18°C

2.8 - Citer deux autres méthodes de conservation que celles citées à la question 2.7. **2 pts (1x2)**

- Réfrigération
- Déshydratation
- Acidification
- Stérilisation
- Pasteurisation
- Sous vide

2.9 - Indiquer deux contrôles à effectuer à ce moment là. **2 pts (1x2)**

- DLC / DLUO
- Température du camion et des denrées
- État des emballages

CRDP de l'académie de Caen

PARTIE III : PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET SECURITE

8,5 points

3.1- Nommer deux lésions vertébrales possibles. **2 pts (2x1)**

- **Lumbago**
- **Sciatique**
- **Hernie discale**

3.2 - Citer deux situations à l'origine des douleurs de dos dans votre profession. **1 pt (2x0,5)**

- **Station debout prolongée**
- **Postures courbées**
- **Répétition des efforts**
- **Port de charges lourdes**

3.3 - Indiquer trois principes de sécurité à appliquer lors de la manutention de charges ? **3 pts (3x1)**

- **Assurer de bonnes prises**
- **Jambes fléchies**
- **Bonne position des pieds**
- **Se rapprocher le plus près possible de la charge**
- **Formation du personnel aux gestes et postures**

3.4 - Citer deux autres risques possibles dans votre profession. **1 pt**

- chute, glissade
- brûlure...

CRDP de l'académie de Caen

3.5 - En cas d'accident, nommer les étapes dans l'ordre chronologique du plan d'intervention.

① - protéger
② - examiner la victime **1,5 pt**
③ - alerter ou faire alerter : (18 ou 15) **(0,5x3)**
④ - secourir

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.