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 2010

BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT

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**

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.

Aucun document autorisé.

Matériel autorisé :

Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n°99-186 du 19/1 1/99).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet comporte 7 pages numérotées de 1 à 7

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

Vous travaillez sur le restaurant-péniche « La Nymphe du Fleuve » et vous avez participé à l'élaboration de la nouvelle carte, sur laquelle figure le menu suivant :

Pétoncles avec sauce au riesling et à la sauge
Truite à la crème de morilles
Riz pilaf et pointes d'asperges
Coulant au chocolat et crème anglaise aux spéculoos

PARTIE I : ALIMENTATION

(20 points)

1.1 Indiquer si ce menu est équilibré et donner 3 justifications :

.....

.....

.....

Les lipides trouvés dans les matières grasses sont composés d'acides gras saturés, mono-insaturés ou poly-insaturés.

1.2 Indiquer la catégorie à laquelle appartiennent les acides gras trouvés dans les œufs et la crème :

.....

.....

1.3 Citer 3 conséquences sur l'organisme d'une surconsommation de ces acides gras :

- .....
- .....
- .....

1.4 Donner le nom :

- D'une protéine des œufs : .....
- Du glucide du riz : .....
- De l'élément minéral principal de la crème anglaise : .....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

Les asperges sont riches en fibres insolubles et en vitamine C. Un apport régulier en fibres est recommandé, il est facilement atteint en suivant une alimentation variée.

1.5 Indiquer une conséquence sur l'organisme d'une carence en fibres insolubles :

.....
.....

La crème anglaise à base d'œuf et de lait est une source de vitamines. Une carence en iode peut favoriser l'apparition d'un "goitre" et de nodules, mieux vaut avoir une alimentation suffisamment iodée avec consommation de sel enrichi en iode.

1.6 Donner le rôle des 2 vitamines et précisez la catégorie de personne en ayant particulièrement besoin :

Vitamine	Rôle dans l'organisme	Catégorie de personnes
Vitamine D	•	•
Vitamine C	•	•

Les produits de la mer sont riches en iode.

1.7 Préciser le rôle de l'iode dans l'organisme :

.....
.....

1.8 Donner le nom de l'élément minéral présent dans les produits de la mer et dont un excès peut occasionner de l'hypertension artérielle :

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

Composition des aliments constituant le plat principal "truite à la crème de morilles" :

Aliments	Quantité de constituants pour 100g d'aliment		
	Glucides	Protides	Lipides
Truite	0g	20g	2,5g
Crème	4g	3g	30g
Morilles	4g	3g	0g

Une portion individuelle comporte environ :

200g de truite 50g de morilles

100g de crème

1.9 Indiquer la quantité d'énergie apportée par :

- 1 g de Glucides : ..... kJ
- 1g de Protides : ..... kJ
- 1g de Lipides : ..... kJ

1.10 Calculer, en kJ, l'apport énergétique d'une portion de "truite à la crème de morilles" :

Constituant / Aliment	Glucides	Protides	Lipides	Apport énergétique	
				Pour 100g d'aliment	Pour la portion
Truite	.....	.....	.....	.....	.....
Crème	.....	.....	.....	.....	.....
Morilles	.....	.....	.....	.....	.....
				Total	.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel Réseau Scéren

PARTIE II : HYGIENE PROFESSIONNELLE

(10 points)

Dans la préparation du plat principal "truite à la crème de morilles", les champignons utilisés (morilles) étaient lyophilisés et la crème stérilisée U.H.T.

2.1 Préciser le principe de conservation de chaque mode indiqué, ainsi que l'action de celui-ci sur les micro-organismes :

Mode de conservation	Principe de conservation	Action sur les micro-organismes
Lyophilisation		
Stérilisation U.H.T.		

2.2 Indiquer les conditions de stockage de ces produits (température et durée) :

.....

.....

.....

Certains champignons peuvent s'avérer dangereux pour la santé.

2.3 Citer 2 symptômes d'une intoxication par des champignons vénéneux :

- .....
- .....

Vous réceptionnez les poissons frais (truites).

2.4 Citer 2 éléments à vérifier lors de la livraison des truites :

- .....
- .....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel Réseau SCEREN

Certains vers parasites peuvent parasiter crustacés et poissons des eaux froides, c'est le cas de l'anisakis.

2.5 Nommer un autre vers parasite en précisant l'aliment porteur et une mesure de prévention pour éviter la contamination du consommateur par l'aliment:

Ver parasite	Aliment porteur	Mesure préventive
•	•	•

Si la crème anglaise est mal conservée, elle pourra présenter un risque pour la santé, due à la multiplication de certaines bactéries.

2.6 Pour chaque bactérie citée ci-dessous, donner 2 modes de contamination :

Bactéries	Modes de contamination
Salmonelles	- -
Staphylocoques dorés	- -

PARTIE III : PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET SECURITE

(10 points)

Vous avez parfois des flambages à réaliser en salle à l'aide de bruleur à gaz et vous utilisez des produits chimiques lors du nettoyage des locaux.

3.1 Indiquer pour chacune de ces activités, le type de brûlure possible et le geste de secours à pratiquer dans ce cas :

Activité	Type de brûlure	Geste de secours
Flambages	•	•
Utilisation de produits chimiques	•	•

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel Réseau Scéren

3.2 Dans le cas de brûlure par flambage, indiquer aux services d'urgence le détail de l'action menée auprès de la victime

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.3 Citer 2 services d'urgence à contacter en précisant leurs numéros :

- ..... N° : .....
- ..... N° : .....

3.4 Indiquer un autre risque pour le restaurant lors d'un flambage en salle :

.....

Votre employeur a récemment fait remettre aux normes toute l'installation électrique et vous disposez maintenant d'arrêts d'urgence.

3.5 Expliquer le rôle de ce bouton aussi appelé « coup de poing » :

.....

.....

3.6 Nommer 2 autres dispositifs permettant d'assurer la sécurité électrique dans un établissement de restauration :

- .....
- .....

3.7 Citer 2 risques pour le personnel liés à l'utilisation d'appareils électriques :

- .....
- .....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

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.