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

## CORRIGÉ

## Sous épreuve : U22 Alimentation

**Durée : 1 heure**

**Coefficient : 1**

***Note sur 40 points***

**Ce sujet comporte 3 parties :**

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

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

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 justifier (3 raisons) : 0,5 x 3=*2 pts***

NON (/0,5) car trop de VPO (ou protides), trop de Matières grasses (ou lipides), pas de crudités, pas de produits laitiers à part entière, … (/)

**1.2 Indiquer la catégorie à laquelle appartiennent les acides gras trouvés dans les œufs et la crème : *0,5* pt**

AG saturés

**1.3 Citer 3 conséquences sur l'organisme d'une surconsommation de ces acides gras : *1 x 3 = 3 pts***

- Surpoids - Obésité
- Hypercholestérolémie
- Maladies cardio-vasculaires, …

**1.4 Donner le nom : 0,5 x 3= *1,5 pt***

- D'une protéine des œufs : Albumine, Ovo-vitelline
- Du glucide du riz : Amidon
- De l'élément minéral principal de la crème anglaise : calcium

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

Constipation, Cancer du colon (diverticulose), … **1 x 2 = 2 pts**

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

1.6 **Compléter le tableau suivant** : *1 x 4 = 4 pts*

| Vitamine | Rôle dans l'organisme | Catégorie de personnes en ayant particulièrement besoin |
|---|---|---|
| **Vitamine D** | Fixation du calcium sur les os … (/1) | Femmes enceintes (/1) ou enfants |
| **Vitamine C** | Stimulation du système immunitaire, Cicatrisation, … (/1) | Personnes malades (/1) |

1.7 **Préciser le rôle de l'iode dans l'organisme** : **1 pt**

Bon fonctionnement de la thyroïde, Fabrication d'hormones, …

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** : **1 pt**

Le Sodium

**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 100g de crème 50g de morilles

1.9 **Indiquer la quantité d'énergie apportée par** : **0,5 x 3 = 1,5 pt**

- 1 g de Glucides : *17* kJ
- 1g de Protides : *17* kJ
- 1g de Lipides : *38* kJ

1.10 **Calculer, en kJ, l'apport énergétique d'une portion de truite à la crème de morilles** : **3,5 pts**

Truite : (17 x 20 + 38 x 2,5) x 2 = 870 kJ (1 pt)
Crème : (17 x 4 + 17 x 3 + 38 x 30) = 1259 kJ (1 pt)
Morilles : (17 x 4 + 17 x 3) : 2 = 59,5 kJ (1 pt)
Apport énergétique : 870 + 1259 + 59,5 = 2188,5 kJ (0,5 pt)

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

# 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 : 2 pts**

| Mode de conservation | Principe de conservation | Action sur les micro-organismes |
|---|---|---|
| **Lyophilisation** | **0,25x2** Surgélation de l'aliment (0,25 pt) puis déshydratation par sublimation de l'eau (0,25 pt) passage de l'état solide à l'état gazeux | **0,25x2** Empêche les MO de se multiplier par privation d'eau (0,5 pt) |
| **Stérilisation U.H.T.** | Chauffe **(0,25 pt)** de l'aliment à 140-150°C **(0,25 pt)** pendant quelques secondes | Destruction de tous les MO, même des spores **(0,5 pt)** |

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

**0,5 x 2 = 1 pt**

à température ambiante, pendant plusieurs mois

**2.3 Citer 2 symptômes d'une intoxication par des champignons vénéneux : 0,5 x 2 = 1 pt**

- Douleur abdominale
- Vomissements, ...

**2.4 Citer 2 éléments à vérifier lors de la livraison des truites : 1 x 2 = 2 pts**

- La température (entre 0 et + 2°C sous glace)
- L'aspect (couleur, odeur, ...), ...

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

**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: 2 pts**

**(0,5 pt) (0,5 pt) (1 pt)**

| Ver parasite | Aliment contaminé | Mesure préventive |
|---|---|---|
| ***Ténia*** | Viande de Bœuf, de porc, … | Bien cuire la viande, la congeler pendant plusieurs jours, .. |
| ***Oxyure*** | Crudités | Bien se laver les mains après les toilettes, Désinfecter les draps, Bien laver les crudités, … |

ou

***Ou tout autre ver parasite : Ascaris, Douve du foie, …***

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

| Bactéries | Modes de contamination |
|---|---|
| **Salmonelles** | - Mauvais lavage des mains après les toilettes, après éviscération…<br>- Manipulation de coquilles d'œufs fientées, … **(0,5 x 2)** |
| **Staphylocoques dorés** | - Éternuement, postillons<br>- Goûter un plat avec les doigts<br>- Travail effectué avec un panaris purulent non protégé, … **(0,5 x 2)** |

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

## *PARTIE III : PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET SECURITE*

***10 points***

**3 Vous avez parfois des flambages à réaliser et vous utilisez des produits chimiques qui peuvent être à l'origine de brûlures.**

- **3.1 Compléter le tableau suivant :** **3 pts**

| *Activités* | *Type de brûlure* | *Geste de secours* |
|---|---|---|
| ***Flambages*** | • thermique **(0,5 pt)** | • Arroser immédiatement la plaie d'eau **(1 pt)** |
| ***Utilisation de produits chimiques*** | • chimique **(0,5 pt)** | • Arroser la plaie d'eau en prenant soin d'enlever tout vêtement ayant été en contact avec le produit **(1 pt)** |

**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 pts**

- Ne pas retirer le vêtement **(1)**
- Arroser immédiatement la plaie sous l'eau courante **(1)**
- S'assurer que la victime n'a plus mal et assoir la victime en attendant les secours **(1)**

**3.3 Citer 2 services d'urgence à contacter en précisant leurs numéros : 0,5 X 2 = 1 pt**

- Pompiers N°: 18
- SAMU N°: 15, …
- **112**

**3.4 Indiquer un autre risque pour le restaurant lors d'un flambage en salle : 0,5 pt**

Incendie

**3.5 Expliquer le rôle de ce bouton aussi appelé « coup de poing » :** **0,5 pt**

Il permet de couper rapidement (d'un simple « coup de poing ») le courant.

**3.6 Nommer 2 autres dispositifs permettant d'assurer la sécurité électrique dans un établissement de restauration :** **1 pt**

- Disjoncteurs différentiels
- Prise de terre, … **(0,5 x 2)**

**3.7 Citer 2 risques pour le personnel liés à l'utilisation d'appareils électriques : 1 pt**

- électrisation **(0,5 x 2)**
- électrocution

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.