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 2011

BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT

Sous épreuve : U22 Alimentation

Durée : 1 heure

Coefficient : 1

Ce sujet comporte 3 parties :

- **Partie I : Alimentation – 9 points**
- **Partie II : Hygiène professionnelle – 8 points**
- **Partie III : Prévention des risques professionnels et Sécurité – 3 points**

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).

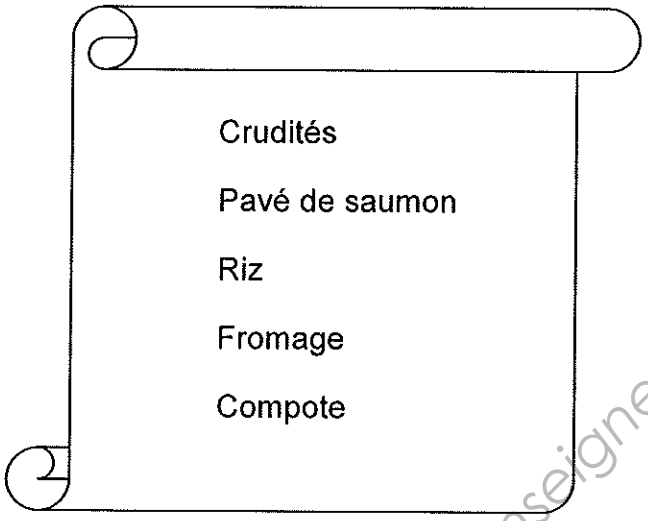
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet comporte 7 pages numérotées de 1 à 7

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

PARTIE I : ALIMENTATION

Vous écrivez le menu du jour sur l'ardoise que vous allez afficher à l'entrée du restaurant



1.1 Nommer le groupe et les constituants alimentaires de chaque plat en complétant le tableau.

Plats	Groupes	Constituants alimentaires
Crudités	•……	•…… •……
Pavé de saumon	•……	•……
Riz	•……	•……
Fromage	•……	•…… •……
Compote	•……	•……

1.2 Énoncer par une phrase la règle à respecter pour réaliser un menu équilibré.

•……

……

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

1.3 Nommer deux catégories de glucides.

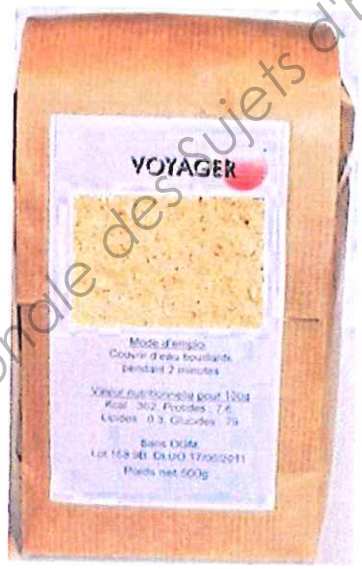
- .....
- .....

1.4 Vous avez connaissance d'un «nouveau riz», le riz à poêler prêt en 4 min.

Vous le comparez avec votre paquet de riz ordinaire



Valeur nutritionnelle pour 100 g
Protides : 7,9 g
Glucides : 81 g
Lipides : 3.6 g



Valeur nutritionnelle pour 100 g
Protides : 7,6 g
Glucides : 79 g
Lipides : 0,3 g

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

1.4.1 Calculer dans le tableau la valeur énergétique pour 100 g de chaque type de riz (détailler le calcul).

	Calcul	Valeur énergétique
Riz à poêler		
Riz ordinaire		

1.4.2 Entourer le riz le plus énergétique. Justifier cette différence à l'aide des étiquettes.

•……
……

1.4.3 Donner deux caractéristiques des aliments pré cuits.

•……
•……

Sur le paquet de riz figure une date limite de consommation.

1.4.4 Indiquer en complétant le tableau : le sigle correspondant à la date limite de consommation, la signification du sigle, et deux exemples d'aliments dont le riz.

Date de consommation	Signification du sigle	Exemples d'aliments
A consommer avant le 8/10/2011 SIGLE : ……	•	• •
A consommer de préférence avant le 8/10/2011 SIGLE : ……	•	• •

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

PARTIE II : HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

Pendant votre pause, un collègue vous fait part d'une intoxication alimentaire causée par la consommation de steaks hachés dans une cantine scolaire.
18 enfants, intoxiqués par une bactérie de type Eschérichia coli ont été hospitalisés. Il s'agit de la plus importante épidémie liée à une intoxication alimentaire jamais observée en France.

2.1 Citer la bactérie en cause.

•……

2.2 Indiquer s'il s'agit d'une TIA ou d'une TIAC en donnant la signification du sigle.

•……

……

2.3 Justifier cette réponse.

•……

……

L'aliment incriminé est le steak haché surgelé.

2.4 Donner deux précautions à prendre par le cuisinier pour éviter ce type d'intoxication alimentaire.

•……
•……

L'Eschérichia coli est une bactérie mésophile, aérobie, pathogène.

2.5 Donner la signification de ces mots.

Mésophile : ……

Aérobie : ……

Pathogène : ……

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Cette intoxication peut-être due au non respect de la chaîne du froid.

2.6 Donner une définition du terme «chaîne du froid».

•……

……

2.7 Indiquer dans le tableau suivant la température de stockage des steaks hachés surgelés, et préciser l'action de cette température sur le développement des micro-organismes.

Aliment	Température de stockage	Action sur le développement des micro-organismes
Steak haché surgelé	•……	•……

PARTIE III : PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET SÉCURITÉ

Un accident d'origine électrique survenu dans une cuisine

Christophe, employé de cuisine, était occupé à nettoyer à l'aide d'une lavette mouillée un plan de travail sur lequel se trouvait une machine à trancher qui était restée branchée. Il a été électrisé et commotionné. Après vérification du matériel, il a été constaté que le câble d'alimentation de la machine était détérioré par contact de la gaine avec une plaque chaude.

3.1 Préciser le risque de l'accident survenu à Christophe.

•……

……

3.2 Citer une précaution à prendre avant de commencer le nettoyage d'un appareil électrique.

•……

……

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

3.3 Citer dans l'ordre les trois premiers gestes à réaliser face à une victime qui a été électrisée.

•……

•……

•……

3.4 Indiquer dans le tableau un deuxième risque lié à l'utilisation de la machine à trancher et un dommage possible.

Risque	Dommage

3.5 Citer une mesure de prévention pour éviter ce deuxième risque.

•……

……

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.