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

DANS CE CADRE

Académie : Session : 2012

Examen : BREVET PROFESSIONNEL Série :

Spécialité/option : RESTAURANT Repère de l'épreuve : U22

Épreuve/sous épreuve : Alimentation

NOM :
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : N° du candidat

Né(e) le : (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U22 Alimentation

SUJET

Cette épreuve est divisée en trois parties que vous devez traiter. Vous répondrez directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête**. Il est interdit de dégrafer les pages, de demander un nouvel exemplaire du sujet en cas d'erreur de votre part.

L'usage d'une Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe est autorisé.

Aucun document autorisé.

La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies.

Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à votre disposition.

❋ ❋ ❋ ❋ ❋ ❋ ❋ ❋

Cadre réservé aux correcteurs

PARTIE 1 - ALIMENTATION	**/ 7,5**
PARTIE 2 – HYGIÈNE PROFESSIONNELLE	**/ 8,5**
PARTIE 3 – PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET SECURITE	**/ 4**
NOTE TOTALE	**/ 20**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : ALIMENTATION (7,5 points)

Vous venez de prendre vos fonctions de chef de salle dans le restaurant « L'auberge de la Vire » qui propose au service du midi les plats suivants au choix.

Entrées : Taboulé - Betteraves vinaigrette - Assiette nordique (différents poissons fumés) - Friand au chèvre - Gaspacho.

Plats principaux : Rôti de porc au jus - Paëlla aux fruits de mer - Colin Meunière – Omelette aux champignons - Poulet rôti au thym - Côtelettes d'agneau grillées.

Garnitures : Flan de légumes - Gratin Dauphinois - Ratatouille - Lentilles vertes à la paysanne - Pâtes au fromage - Haricots verts.

Plateau de fromages normands

Desserts : Mousse aux deux chocolats - Fromage blanc sucré - Tarte Tatin - Sorbet aux fruits exotiques - Fruits de saison - Poires pochées au pommeau.

1.1 Composer deux menus équilibrés à partir des plats proposés.

Menu n °1 :

Menu n °2 :

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2 Un client a composé le menu suivant :

Friand au chèvre Poulet rôti au thym Gratin Dauphinois Assortiment de fromages Mousse aux deux chocolats

1.2.1 Indiquer si le menu est équilibré en cochant la bonne réponse.

☐ oui ☐ non

1.2.2 Justifier la réponse (trois réponses sont attendues).

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

1.3 Voici la composition des deux chocolats du dessert donnée dans les tableaux ci-dessous.

CHOCOLAT NOIR pour 100 g.

Eau	Glucides	Lipides	Protides	Calcium	Phosphore	Vitamine B1	Vitamine B12	Vitamine PP
0,58 g	33 g	42.3 g	8,1 g	60 mg	248 mg	0,18 mg	0,27 µg	0,81 mg

CHOCOLAT BLANC pour 100 g.

Eau	Glucides	Lipides	Protides	Calcium	Phosphore	Vitamine B1	Vitamine B12	Vitamine PP
0,66 g	57,7g	31,8 g	7 g	257 mg	230 mg	0,08 mg	0 µg	0,1 mg

Source : TABLE CIQUAL 2008

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3.1 Citer le rôle principal du phosphore dans l'organisme.

.....

1.3.2 Indiquer le type de solubilité des trois vitamines présentes dans ces chocolats.

.....

1.3.3 Donner en précisant vos calculs, la valeur énergétique de la mousse au chocolat composée à 75 g de chocolat noir et à 75 g de chocolat blanc.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : HYGIENE PROFESSIONNELLE (8,5 points)

2.1 Les mousses au chocolat sont conservées en chambre froide.

2.1.1 Indiquer l'action du froid sur le développement des micro-organismes en complétant le tableau suivant.

Utilisation du froid	Action sur les microorganismes
Froid positif (+3°C)	-..... .....
Froid négatif (-20°C)	-..... .....

2.1.2 Définir le principe de la chaîne du froid.

.....

2.2 La rupture de la chaîne du froid peut engendrer des intoxications alimentaires dues par exemple à des micro-organismes comme les Staphylocoques ou les Salmonelles.

2.2.1 Indiquer à quelle famille appartiennent ces micro-organismes.

.....

2.2.2 Associer par des flèches chaque micro-organisme à une origine possible de contamination.

	▫ Panaris
Staphylocoques ▫	▫ Passage aux toilettes
	▫ Intestins
	▫ Rhino-pharyngite
Salmonelles ▫	
	▫ Coquilles d'œuf
	▫ Salive

Les staphylococcies et les salmonelloses peuvent être à l'origine de toxi-infections alimentaires collectives.

2.2.3 Donner deux conditions pour qu'une toxi-infection alimentaire soit déclarée collective.

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 Des intoxications alimentaires peuvent aussi être dues à des substances chimiques comme l'histamine (document suivant).

Intoxication à l'histamine

L'intoxication à l'histamine est souvent qualifiée, à tort, d'intoxication aux Scombridés parce que les cas les plus importants ont mis en cause dans le passé des poissons du groupe des Scrombridés (thon, maquereau...). Mais d'autres types de poissons et de catégories d'aliments peuvent être le véhicule de cette intoxication.

Son origine est bactérienne, toutefois, l'agent toxique n'est pas une toxine bactérienne, mais une amine provenant de la dégradation biochimique de certains acides aminés de l'aliment notamment l'histidine par des microorganismes d'altération. Le plus souvent, il s'agit de bactéries de la flore fécale : *Morganella morganii* et *Klebsiella pneumoniae* principalement. Le développement important de la microflore des produits riches en acides aminés peut entraîner la formation d'une quantité excessive d'amines, dont certaines, comme l'histamine, agissent sur le système nerveux et les vaisseaux sanguins.

Description et symptômes

L'histamine peut provoquer une intoxication, 10 à 120 minutes après la consommation du produit alimentaire incriminé.

Les symptômes sont de type allergique : rougeur du visage et du cou, œdème, urticaire, bouffées de chaleur, sensation de brûlure dans la bouche. Symptôme souvent accompagné de maux de tête intenses, de palpitations cardiaques et, plus rarement, de nausée et de vomissements. Ces symptômes disparaissent ensuite spontanément en quelques heures. Des maux de tête peuvent toutefois persister pendant deux jours. Malgré son caractère dramatique, cette intoxication est relativement bénigne.

Étant donné la similitude des symptômes avec ceux de l'allergie alimentaire, l'intoxication à l'histamine peut être confondue avec celle-ci.

Trois facteurs peuvent démontrer qu'il s'agit d'une intoxication alimentaire :

- Les malades n'ont pas d'histoire d'allergie ou d'intolérance vis-à-vis de l'aliment incriminé.
- Plusieurs personnes ayant consommé le même aliment présentent les mêmes manifestations.
- On peut détecter la présence d'une quantité importante d'histamine dans le produit alimentaire suspect.

Trois conditions doivent être réunies pour une intoxication à l'histamine :

- Le produit doit être riche en acides aminés libres, en particulier en histidine, précurseur de l'histamine. C'est le cas de plusieurs poissons, c'est également le cas pour certains produits fermentes, comme les fromages.
- Le produit doit être fortement contaminé par au moins une espèce bactérienne productrice d'histamine, la contamination fécale est habituellement en cause.
- Le produit doit séjourner plusieurs heures à la température de la pièce.

Source : http://www.guide-des-aliments.com

2.3.1 Indiquer l'origine de l'histamine.

.....

2.3.2 Relever trois conditions nécessaires à une intoxication à l'histamine.

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

2.3.3 Donner le mode de contamination de l'aliment.

.....

2.3.4 Citer deux moyens permettant de prévenir ce risque de contamination.

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET SECURITE (4 points)

3.1 En sortant les mousses au chocolat de la chambre froide et suite à un défaut d'isolation de l'armoire frigorifique, une employée est électrisée. Elle tombe, des éclats de verre et de la mousse au chocolat sont projetés sur le sol. La victime est inconsciente mais respire.

3.1.1 Renseigner le tableau suivant en précisant dans l'ordre chronologique les actions de secourisme à mettre en œuvre et les principaux gestes à accomplir pour chaque action.

Action	Geste de secours
.....	-..... -.....
.....	- la victime est inconsciente et respire
.....	-.....
.....	-..... -..... -.....

3.1.2 Énumérer deux causes possibles du défaut d'isolation électrique.

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

3.1.3 Indiquer deux mesures de prévention du risque électrique.

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

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.