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 : 2013

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

Le candidat doit répondre directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête**.
La totalité du document sera rendu dans son intégralité à la fin de l'épreuve.

Aucun document autorisé.

Matériel autorisé :
Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n° 99-186 du 19/11/99).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 11 pages numérotées de 1 à 11

Cadre réservé aux correcteurs

PARTIE 1 - ALIMENTATION	/ 9,5
PARTIE 2 – HYGIÈNE PROFESSIONNELLE	/ 7
PARTIE 3 – PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET SECURITE	/ 3,5
NOTE TOTALE	/20

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : ALIMENTATION (9,5 points)

Vous travaillez comme chef de salle dans le restaurant « Au bon régal ». Le petit déjeuner y est proposé sous forme de buffet.

Buffet du petit-déjeuner à volonté !

Nous vous offrons un vaste choix de produits : jus d'oranges, compotes de pommes, salade de fruits, fromage, yaourts aux fruits ou spécialités régionales, pâte à tartiner à la noisette et bien sûr un choix de différents pains, brioche nature, beurre, miel et confitures d'abricots, fraise et orange, des crêpes, des céréales, différentes viennoiseries, du café, du thé et du chocolat.



1.1 Equilibre du petit-déjeuner.

1.1.1 Composer dans le tableau ci-dessous un petit-déjeuner équilibré en vous aidant du **document 1** (page 10).

Aliments du petit-déjeuner	Principaux constituants alimentaires	Rôle
-.....	.....	.....
-.....	.....	.....
-.....	.....	.....
-.....	.....	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1.2 Enumérer trois groupes d'aliments riches en éléments minéraux.

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

1.1.3 Indiquer dans le tableau deux éléments minéraux, leurs rôles et leurs sources.

Eléments minéraux	Rôle	Sources
-.....	-.....	-..... ....
-.....	-.....	-..... ....

1.2 Voici l'étiquette d'une pâte à tartiner à la noisette.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Protides	6.8 g
Glucides dont sucres	56 g 55 g
Lipides dont acides gras saturés	31 g 10.3 g
Fibres	4 g
Sodium	0.03 g



INGREDIENTS : SUCRE, HUILE VEGETALE, NOISETTES (13%), CACAO MAIGRE (7,4%), LAIT ECREME EN POUDRE (6,6%), LACTOSERUM EN POUDRE, EMULSIFIANT (LECITHINE DE SOJA), AROME.

1.2.1 Relever les constituants alimentaires énergétiques de cette pâte à tartiner.

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

1.2.2 Calculer en Kilojoules (KJ) la valeur énergétique pour 100 g de cette pâte à tartiner. Présenter les calculs.

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Indiquer la raison pour laquelle la pâte à tartiner est déconseillée par le Programme National de Nutrition et Santé.

.....

1.4 Enoncer deux maladies qui peuvent survenir à cause d'une surconsommation de la pâte à tartiner.

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

1.5 Parmi les ingrédients de cette pâte à tartiner figure la lécithine de soja qui est un émulsifiant. Les émulsifiants sont des additifs alimentaires.

1.5.1 Définir le terme additif.

.....

.....

1.5.2 Compléter le tableau ci-dessous en ajoutant deux additifs et donner les rôles respectifs.

Additif	Rôle
Emulsifiant	.....
.....	.....
.....	.....

1.5.3 Certains additifs sont toxiques quand la dose journalière admissible est dépassée. Définir le terme toxicité.

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : HYGYENE PROFESSIONNELLE (7 points)

Du roquefort vendu sous une douzaine de marques est retiré de la vente en raison de la détection d'un microorganisme pathogène dans un produit (document 2, page 11).

2.1 Identifier le microorganisme responsable de ce retrait

.....

2.2 Nommer deux symptômes observés lors d'une intoxication alimentaire.

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

2.3 Citer deux autres microorganismes pouvant être responsables d'une intoxication alimentaire.

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

2.4 Différents types de microorganismes sont responsables des qualités organoleptiques des fromages. Donner deux familles de microorganismes utilisées dans la fabrication fromagère.

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

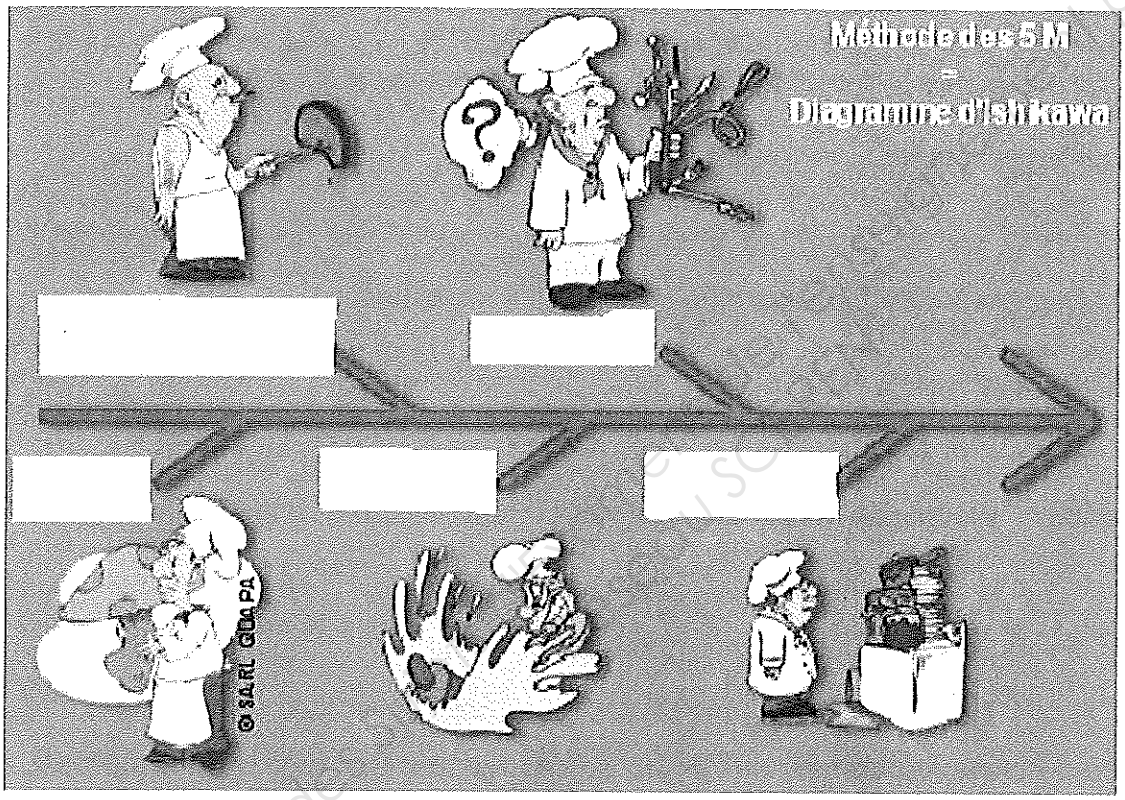
2.5 Citer quatre bonnes pratiques d'hygiène à appliquer lors du service d'un repas, pour éviter tout risque de contamination.

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6 En utilisant la méthode des 5M, indiquer sur le schéma dans les zones blanches, les différentes origines de contamination d'un aliment.



2.7 Les clients ont à disposition lors du petit-déjeuner différents jus de fruits : frais, pasteurisés ou stérilisés.

Indiquer les températures de conservation de chaque jus de fruits, avant ouverture.

Jus de fruits pasteurisés : .....

Jus de fruits stérilisés : .....

Base nationale de sujets professionnels

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.8 Préciser l'action des différents traitements thermiques sur le développement des microorganismes.

Moyen de conservation	Action sur les microorganismes
Pasteurisation	…… ……
Stérilisation	…… ……

2.9 Nommer le mode de conservation correspondant à son principe dans le tableau ci-dessous.

MODE DE CONSERVATION	PRINCIPE
Congélation	L'aliment est soumis à une température comprise entre 0 et - 20°C.
……	L'aliment est refroidit à une température comprise entre 0 et 8°C.
……	L'aliment est conditionné dans un récipient hermétique puis il est chauffé à une température comprise entre 70 et 90°C et refroidit rapidement.
……	L'aliment préalablement surgelé subit une déshydratation sous-vide par sublimation.
……	L'aliment est conditionné dans un récipient hermétique puis il est soumis à un traitement thermique supérieur à 140°C pendant quelques secondes.

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 (3,5 points)

3. Le métier de chef de salle sollicite le dos par la position debout et par le port de charges.

3.1 Le port de charges (manutention) peut entraîner des lésions de la colonne vertébrale. Nommer la lésion de la colonne vertébrale correspondant à sa définition dans le tableau ci-dessous.

LESION	DEFINITION
.....	Le disque est détérioré (enveloppe externe distendue ou rompue) : le nerf sciatique et la moelle épinière peuvent être atteints.
.....	L'enveloppe du noyau éclate, le disque se tasse entraînant le rapprochement des vertèbres.
.....	Les nerfs sensitifs sont irrités et provoquent un blocage musculaire.
.....	Le noyau est chassé vers l'arrière et vient toucher le nerf sciatique provoquant une vive douleur qui descend dans la jambe.

3.2 Citer deux moyens permettant de prévenir ces lésions.

-.....

-.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3 Citer quatre autres risques professionnels en salle.

-.....

-.....

-.....

-.....

3.4 Un des clients du restaurant s'étouffe (étouffement total) avec un morceau de viande.

3.4.1 Compléter dans l'ordre les actions du plan d'intervention manquantes à réaliser.

1 - Protéger

2 - .....

3 - .....

4 - Alerter

3.4.2 Décrire et justifier le premier geste de secours à réaliser.

.....

3.4.3 Nommer deux services de secours à contacter si l'état de santé de la victime ne s'améliore pas.

- .....

- .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 : Importance du petit-déjeuner

En théorie, le petit-déjeuner doit représenter environ 25% des apports nutritionnels conseillés de la journée. Ainsi, un individu possédant un besoin énergétique quotidien de 2 500 kcal doit en consommer au moins 600 le matin.

Il doit apporter idéalement, en faisant confiance à son imagination, ses goûts et en découvrant de nouvelles idées :

- **une boisson** (thé, café, chocolat chaud...) pour réhydrater l'organisme ;
- **un produit laitier** (lait, yaourt, fromage...) pour l'apport en calcium et en protéines. Ce dernier peut être complété suivant les besoins par une tranche de jambon blanc, un œuf ou un fromage blanc ;
- **un fruit** pour les vitamines et les fibres ;
- une petite portion de matières grasses pour l'apport en acides gras essentiels et en vitamines A, D ou E ;
- **un produit céréalier** pour le carburant énergétique (céréales, pain complet, riz au lait, biscottes...) ;
- un peu de confiture, de miel ou de gelée pour l'énergie rapide et le plaisir.

Mais si autant d'entre nous escamotent sans complexe le petit déjeuner alors que nous sommes tous conscients de son importance, c'est qu'il existe de « bonnes » raisons.

Quelques mesures simples de bons sens et de réflexion peuvent résoudre assez facilement les deux principales et incontournables « excuses » invoquées :

« Je n'ai pas faim » : la plupart du temps, les personnes ayant peu d'appétit le matin, prennent un dîner trop copieux, qui possède parfois un caractère très indigeste (trop gras, trop lourd...). Il suffit alors bien souvent de mieux répartir l'alimentation sur la journée en supprimant par exemple le grignotage devant la télévision pour que l'appétit réapparaisse au lever. Pour les récalcitrants, le fait de boire un verre d'eau ou un jus de fruit au saut du lit aiguise tout simplement l'appétit.

« Je n'ai pas le temps » : c'est bien souvent une question d'organisation. Il suffit de prévoir la veille la composition du « petit déj », la mettre au frigidaire, beurrer à l'avance ses tartines, préparer la table, prévoir des « aliments prêts à l'emploi » (corn flakes ou équivalents, yaourts ...), utiliser un micro-ondes pour son lait ou son café, accepter de se coucher un petit quart d'heure plus tôt la veille pour se lever plus tôt le lendemain ...

Source : jooging.international.net

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2 : Bactérie E.Coli. Rappel de roquefort vendu sous différentes marques

Une douzaine de marques est concernée par une éventuelle présence de la bactérie E.Coli. AFP



« Un contrôle a mis en évidence dans ces produits la présence de la bactérie Escherichia coli 026 : H11. Il est donc demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter dans les points de vente où ils les ont achetés », précise le producteur basé à Roquefort (Aveyron).
La bactérie « a été détectée lors d'un autocontrôle effectué par Monoprix sur une tranche », a précisé le responsable de la qualité de la société Jérôme Fabre. « Par précaution, nous avons décidé de procéder au rappel même si aucune personne malade n'a été signalée », a-t-il ajouté.

Conformes lors de la fabrication
Les fromages en question avaient « bénéficié de contrôles lors de la fabrication avant leur mise sur le marché » et les résultats s'étaient « tous révélés conformes », assure Gabriel COULET ...
La bactérie peut entraîner des gastro-entérites éventuellement hémorragiques, accompagnées ou non de fièvre, et pouvant être suivies de complications rénales sévères chez les jeunes enfants.
Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et la nature du germe contaminant, poursuit le texte.

Source : Ouest France - samedi 14 juillet 2012

Base Nationale des Sujets d'Examen 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.