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

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

U22 Alimentation

Session 2013 • Code sujet : **U22** • Durée : **1 heure** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Équilibre alimentaire, étiquetage et additifs** (10 questions) — **Page 3**
2. **Contamination, hygiène et conservation des aliments** (9 questions) — **Page 7**
3. **Risques du métier et secours à une personne qui s’étouffe** (6 questions) — **Page 10**
4. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U22 - Alimentation/2013/BP Restaurant - U22 - Alimentation - Session 2013 - 2-Sujet.pdf

1. Équilibre alimentaire, étiquetage et additifs

La partie étudie l'équilibre du petit déjeuner et les constituants alimentaires, puis l'étiquette d'une pâte à tartiner à la noisette. Elle aborde aussi les minéraux, le calcul de la valeur énergétique, les risques liés à la surconsommation et les additifs alimentaires.

1.1 Équilibre du petit déjeuner

Question 1.1.1. En vous aidant du document 1, composer dans le tableau un petit déjeuner équilibré en précisant les aliments, leurs principaux constituants alimentaires et leur rôle.

Aliments du petit déjeuner	Principaux constituants alimentaires	Rôle
Beurre	Acides gras	Énergétique
Yaourt aux fruits	Calcium, protéines	Bâtisseur
Salade de fruits	Fibres, vitamines, éléments minéraux	Fonctionnel
Pain	Glucides complexes	Énergétique

Ce petit déjeuner associe une matière grasse, un produit laitier, un fruit et un produit céréalier.

Petit déjeuner équilibré complété

Aliments du petit-déjeuner	Principaux constituants alimentaires	Rôle
- beurre (Beurre : acides gras | énergétique)	- acide gras	- énergétique
- yaourt (Yaourt : calcium, protéines | bâtisseur)	- Calcium, protéines	- bâtisseur
- salade de fruits (Fruits : fibres, vitamines, minéraux | fonctionnel)	- fibres, vitamines et éléments minéraux	- fonctionnel
- pain (Pain : glucides complexes | énergétique)	- glucides complexes	- énergétique

Ressources enseignement professionnel

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Beurre, yaourt aux fruits, salade de fruits et pain, avec leurs constituants et rôles indiqués dans le tableau.

Question 1.1.2. Énumérer trois groupes d'aliments riches en éléments minéraux.

Les groupes d'aliments riches en éléments minéraux sont les fruits et légumes, les produits laitiers et les produits céréaliers.

✓ RÉPONSE À RETENIR

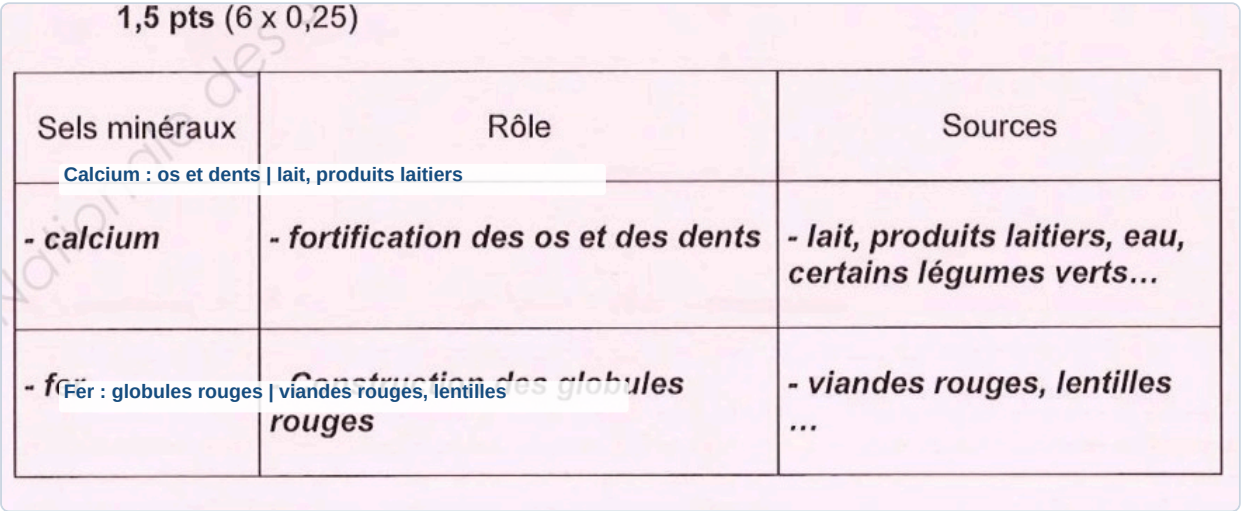
Fruits et légumes, produits laitiers, produits céréaliers.

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

Élément minéral	Rôle	Sources alimentaires
Calcium	Fortification des os et des dents	Lait, produits laitiers, eau, certains légumes verts
Fer	Construction des globules rouges	Viandes rouges, lentilles

Le calcium contribue à la solidité des os et des dents ; le fer participe à la formation des globules rouges.

Tableau des minéraux complété


1,5 pts (6 x 0,25)

Sels minéraux	Rôle	Sources
- calcium	- fortification des os et des dents	- lait, produits laitiers, eau, certains légumes verts...
- fer	- Construction des globules rouges	- viandes rouges, lentilles ...

Calcium : os et dents | lait, produits laitiers

Fer : globules rouges | viandes rouges, lentilles

✓ RÉPONSE À RETENIR

Calcium : os et dents, lait et produits laitiers. Fer : globules rouges, viandes rouges et lentilles.

1.2 Étiquette d'une pâte à tartiner à la noisette

Question 1.2.1. Relever les constituants alimentaires énergétiques présents dans cette pâte à tartiner.

Les constituants alimentaires énergétiques présents dans la pâte à tartiner sont les glucides, les lipides et les protides.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Glucides, lipides et protides.

Question 1.2.2. Calculer en kilojoules la valeur énergétique de 100 g de pâte à tartiner et présenter les calculs.

Pour 100 g, l'étiquette indique 56 g de glucides, 6,8 g de protides et 31 g de lipides. Avec 17 kJ/g pour les glucides et les protides et 38 kJ/g pour les lipides : $(56 \times 17) + (6{,}8 \times 17) + (31 \times 38) = 952 + 115{,}6 + 1178 = 2245{,}6$ kJ.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Valeur énergétique pour 100 g : 2 245,6 kJ.

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

Le Programme National de Nutrition et Santé la déconseille parce qu'elle est riche en lipides et en sucres simples.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Elle est riche en lipides et en sucres simples.

Question 1.4. Énoncer trois maladies pouvant survenir à la suite d'une surconsommation de pâte à tartiner.

Une surconsommation peut favoriser l'obésité, le diabète et les maladies cardiovasculaires.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Obésité, diabète, maladies cardiovasculaires.

1.5 Additifs alimentaires

Question 1.5.1. Définir le terme « additif ».

Un additif est une substance ajoutée volontairement à un produit alimentaire dans un but technologique.

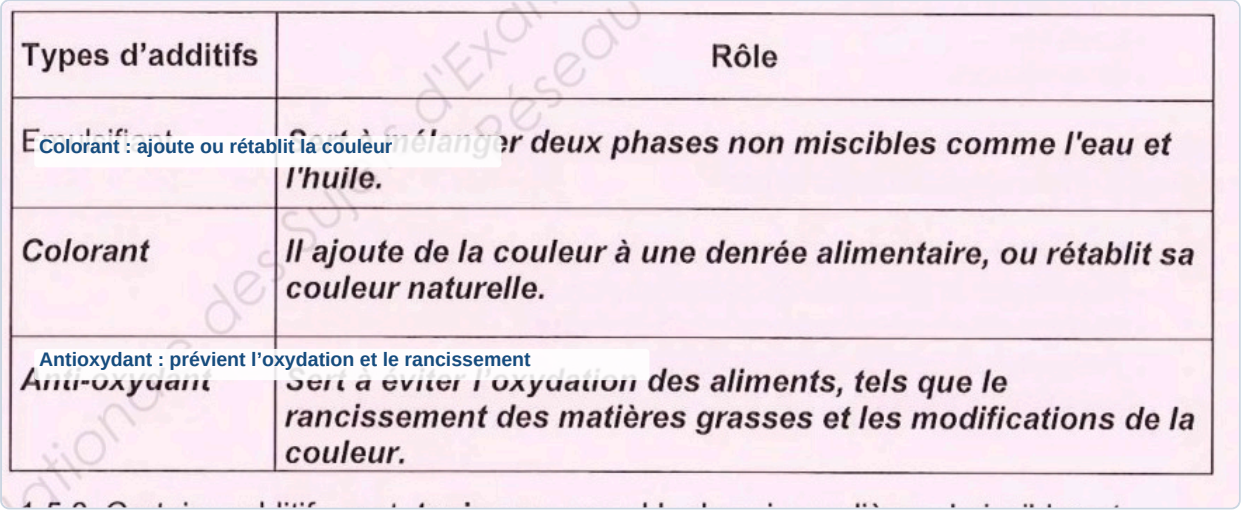
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Substance ajoutée volontairement à un aliment dans un but technologique.

Question 1.5.2. **Compléter le tableau en ajoutant deux types d'additifs alimentaires et en indiquant le rôle de chacun.**

Type d'additif	Rôle
Émulsifiant	Sert à mélanger deux phases non miscibles, comme l'eau et l'huile.
Colorant	Ajoute de la couleur à une denrée ou rétablit sa couleur naturelle.
Antioxydant	Évite l'oxydation des aliments, notamment le rancissement des matières grasses et les modifications de couleur.

Les deux types ajoutés au tableau sont le colorant et l'antioxydant.

Types d'additifs et rôles



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Colorant : ajoute ou rétablit la couleur. Antioxydant : limite l'oxydation et le rancissement.

Question 1.5.3. **Certains additifs sont toxiques lorsque la dose journalière admissible est dépassée. Définir le terme « toxicité ».**

La toxicité est la capacité d'une substance à provoquer des effets néfastes pour la santé.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Capacité d'une substance à provoquer des effets néfastes pour la santé.

2. Contamination, hygiène et conservation des aliments

Le sujet part du retrait de roquefort après la détection d'un microorganisme pathogène, puis examine les intoxications et les microorganismes utiles à la fabrication fromagère. Il traite des bonnes pratiques d'hygiène, des sources de contamination selon les 5M et des méthodes de conservation des aliments.

Question 2.1. À partir du document 2, identifier le microorganisme responsable du retrait du roquefort.

Le document associe le retrait du roquefort à la détection d'*E. coli*, un microorganisme pathogène.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> *E. coli*

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

Les symptômes cités pour une intoxication alimentaire comprennent les nausées, les vomissements et la diarrhée. Deux suffisent.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Nausées et vomissements.

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

Parmi les autres microorganismes pouvant provoquer une intoxication alimentaire, on trouve le staphylocoque doré et les salmonelles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Staphylocoque doré et salmonelles.

Question 2.4. Donner deux familles de microorganismes utilisées dans la fabrication fromagère et responsables des qualités organoleptiques des fromages.

Famille	Exemples en fromagerie
Bactéries	Bactéries lactiques
Champignons microscopiques	Levures et moisissures

Ces microorganismes participent au développement des qualités organoleptiques des fromages.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bactéries lactiques et champignons microscopiques, notamment levures et moisissures.

Question 2.5. Citer quatre bonnes pratiques d'hygiène à appliquer pendant le service pour éviter tout risque de contamination.

Pendant le service, appliquer des gestes qui limitent les contaminations :

1. Servir avec des mains et une tenue propres.
2. Respecter la marche en avant.
3. Utiliser du matériel propre et désinfecté.
4. Travailler dans des locaux propres et désinfectés.

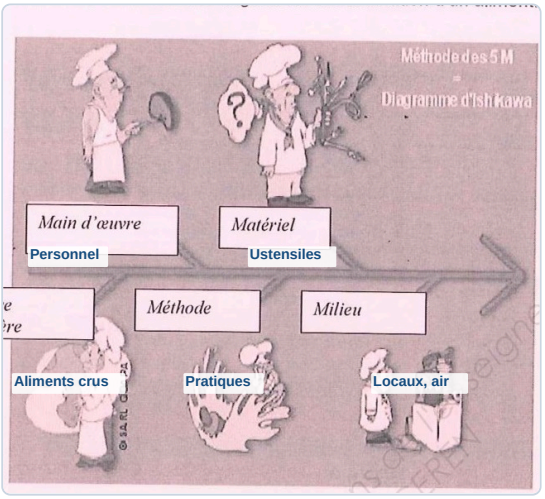
✓ RÉPONSE À RETENIR

Mains et tenue propres ; marche en avant ; matériel propre et désinfecté ; locaux propres et désinfectés.

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

Les contaminations peuvent provenir des cinq catégories du diagramme : main-d'œuvre, matériel, matière première, méthode et milieu. Exemples : personnel, ustensiles, aliments, pratiques de travail et locaux ou environnement.

Diagramme des 5M complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Main-d'œuvre : personnel ; matériel : ustensiles ; matière première : aliments ; méthode : pratiques ; milieu : locaux et environnement.

Question 2.7. Pour les jus de fruits frais, pasteurisés et stérilisés proposés au petit déjeuner, indiquer la température de conservation de chacun avant ouverture.

Avant ouverture, les jus frais et pasteurisés se conservent au froid, tandis que le jus stérilisé se conserve à température ambiante.

Jus	Température de conservation
Frais	0 à 4 °C
Pasteurisé	0 à 4 °C
Stérilisé	Température ambiante

✓ RÉPONSE À RETENIR

Frais et pasteurisé : 0 à 4 °C ; stérilisé : température ambiante.

Question 2.8. Préciser dans le tableau l'action de la pasteurisation et de la stérilisation sur le développement des microorganismes.

Les deux traitements thermiques n'ont pas la même action sur les microorganismes :

- **Pasteurisation :** destruction des microorganismes pathogènes.
- **Stérilisation :** destruction de tous les microorganismes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pasteurisation : détruit les microorganismes pathogènes ; stérilisation : détruit tous les microorganismes.

Question 2.9. Nommer, pour chaque principe indiqué dans le tableau, le mode de conservation correspondant.

1. Refroidissement entre 0 et -20 °C : congélation.
2. Refroidissement entre 0 et 8 °C : réfrigération.
3. Chauffage entre 70 et 90 °C, puis refroidissement rapide : pasteurisation.
4. Déshydratation sous vide d'un aliment préalablement surgelé : lyophilisation.
5. Traitement thermique supérieur à 140 °C pendant quelques secondes en récipient hermétique : stérilisation UHT.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Congélation ; réfrigération ; pasteurisation ; lyophilisation ; stérilisation UHT.

3. Risques du métier et secours à une personne qui s’étouffe

Cette partie porte sur les atteintes possibles à la colonne vertébrale liées à la manutention, ainsi que sur les moyens de prévention et les autres risques professionnels en salle. Une situation d’étouffement d’un client permet d’évaluer la conduite à suivre et les gestes de secours.

3.1 Lésions de la colonne vertébrale

Question 3.1. Nommer, dans le tableau, la lésion de la colonne vertébrale correspondant à chaque définition.

Les quatre définitions du tableau correspondent à des lésions distinctes. La détérioration du disque désigne une hernie discale ; l’éclatement de l’enveloppe du noyau entraîne un tassement discal. L’irritation des nerfs sensitifs provoque un lumbago, tandis que le déplacement du noyau vers le nerf sciatique entraîne une douleur qui descend dans la jambe.

Lésion	Définition
Hernie discale	Disque détérioré ; le nerf sciatique et la moelle épinière peuvent être atteints.
Tassement discal	L’enveloppe du noyau éclate et le disque se tasse, rapprochant les vertèbres.
Lumbago	Les nerfs sensitifs sont irrités et provoquent un blocage musculaire.
Sciatique	Le noyau touche le nerf sciatique et provoque une douleur qui descend dans la jambe.

Correspondances du tableau de la page 7

Lésion	Définition
Hernie discale	Disque détérioré
Tassement discal	Enveloppe du noyau éclatée et disque tassé
Lumbago	Irritation des nerfs sensitifs et blocage musculaire
Sciatique	Douleur descendant dans la jambe par atteinte du nerf sciatique

Réponses correspondant aux quatre lignes du tableau original.

✓ RÉPONSE À RETENIR

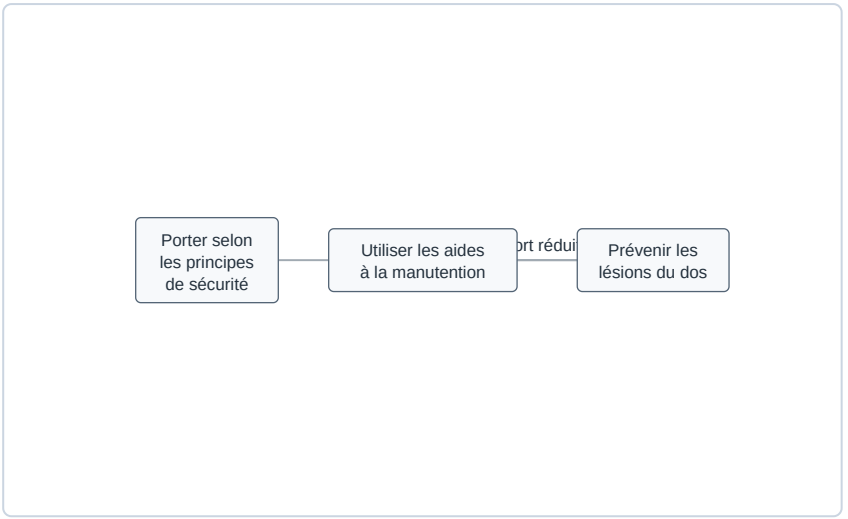
Hernie discale ; tassement discal ; lumbago ; sciatique.

3.2 Prévention des lésions liées au port de charges

Question 3.2. Citer deux moyens de prévention permettant d’éviter ces lésions.

Deux moyens complémentaires limitent les lésions du dos lors de la manutention. Le premier consiste à porter les charges en appliquant les principes de sécurité. Le second est d’utiliser les aides disponibles, en respectant les consignes de sécurité établies. Selon la charge et la situation, il peut s’agir d’un appareil de levage, d’un chariot, d’un roll, d’un cric, d’un vérin ou de crochets.

Deux moyens de prévention des lésions du dos



Les deux moyens cités dans le corrigé du sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

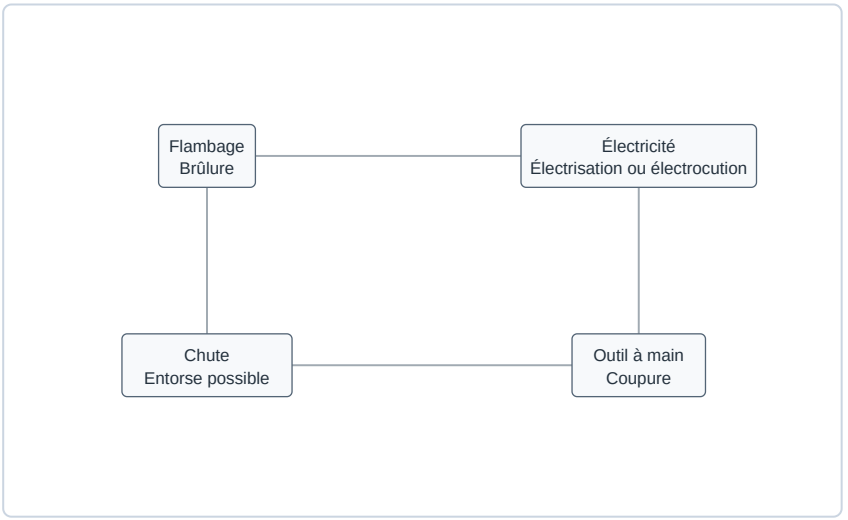
Porter les charges selon les principes de sécurité et utiliser les aides à la manutention disponibles.

3.3 Autres risques professionnels en salle

Question 3.3. Citer quatre autres risques professionnels auxquels le personnel peut être exposé en salle.

En salle, les risques professionnels cités dans le corrigé sont liés à quatre situations différentes. Le flambage peut provoquer une brûlure ; l'électricité expose à l'électrisation ou à l'électrocution. Les chutes peuvent occasionner une entorse, et l'utilisation d'outils à main peut entraîner une coupure.

Quatre risques professionnels en salle



Les quatre risques professionnels distincts mentionnés dans le corrigé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brûlure liée au flambage ; électrisation ou électrocution ; chute ; coupure avec un outil à main.

3.4 Situation d’urgence : étouffement d’un client

Question 3.4.1. Un client s’étouffe avec un morceau de viande. Compléter dans l’ordre les actions manquantes du plan d’intervention.

Le plan d’intervention indique quatre actions à réaliser dans cet ordre. On protège d’abord les personnes et l’environnement, puis on examine la victime. On effectue ensuite les gestes de secours adaptés à son état, avant d’alerter les services compétents. Cette séquence reprend l’ordre présenté sur la page du sujet.

1. Protéger.
2. Examiner.
3. Secourir.
4. Alerter.

Ordre des actions du plan d’intervention

1	Protéger
2	Examiner
3	Secourir
4	Alerter

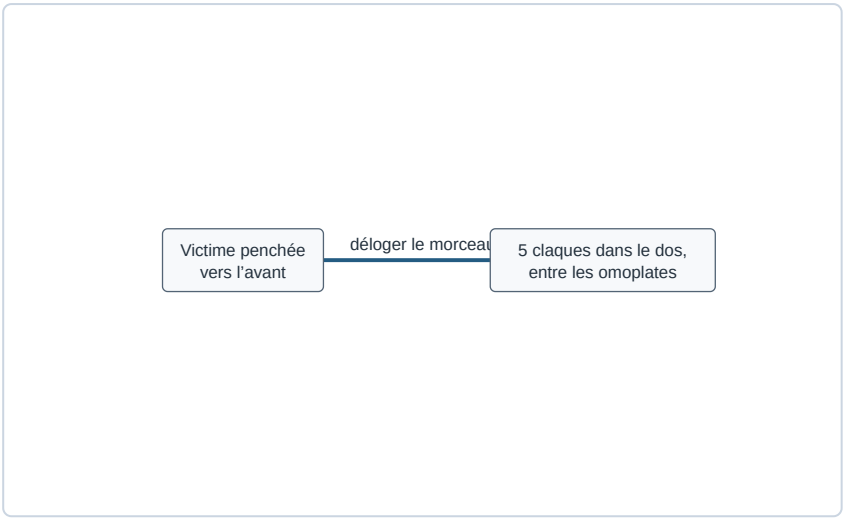
Ordre des actions demandé à la question 3.4.1.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1. Protéger ; 2. Examiner ; 3. Secourir ; 4. Alerter.

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

Pour le premier geste demandé, effectuer cinq claques dans le dos, entre les deux omoplates. La victime est penchée vers l’avant ; les claques sont données avec le talon de la main. Elles doivent déloger le morceau de viande qui obstrue les voies respiratoires. Si l’obstruction persiste, poursuivre les gestes de secours adaptés et faire alerter les secours.

Premier geste de secours en cas d’étouffement



Le corrigé demande cinq claques pour libérer les voies respiratoires.

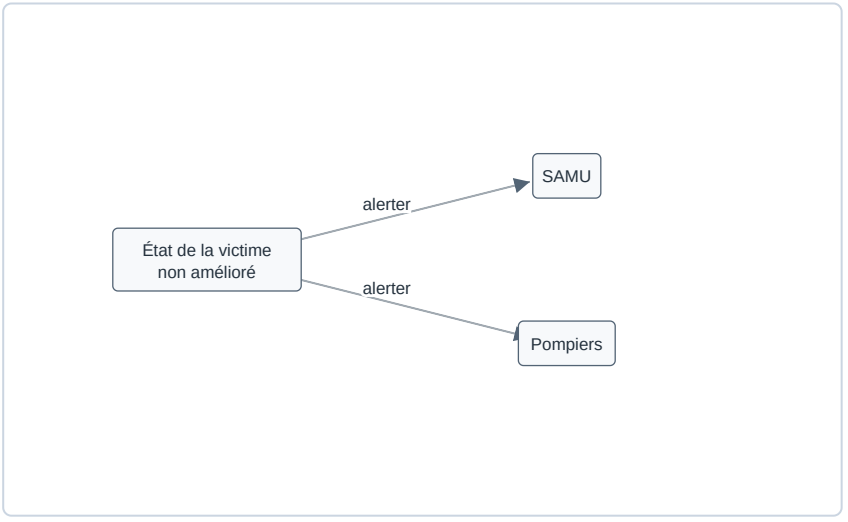
✓ RÉPONSE À RETENIR

Pencher la victime vers l’avant et donner cinq claques dans le dos, entre les deux omoplates, pour déloger l’aliment.

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

Si l’état de la victime ne s’améliore pas après les gestes de secours, il faut contacter les services adaptés pour obtenir une prise en charge. Le corrigé de l’épreuve nomme le SAMU et les pompiers. La réponse attendue est donc de citer ces deux services de secours.

Services de secours à contacter



Les deux services indiqués dans le corrigé de la page 8.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le SAMU et les pompiers.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

Bilan de l'épreuve : Le BP Restaurant, sous-épreuve U22 Alimentation de la session 2013 (Printemps), dure une heure, a un coefficient 1 et est noté sur 20. Il porte sur l'équilibre alimentaire, l'étiquetage d'une pâte à tartiner, l'hygiène professionnelle, les microorganismes et la conservation. Il évalue aussi la prévention des risques en salle et les gestes de secours face à un étouffement.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'énergie alimentaire en kJ se calcule en multipliant les masses de glucides, protides et lipides par leurs facteurs énergétiques, puis en additionnant les résultats.
- Les 5M désignent main-d'œuvre, matériel, matière première, méthode et milieu, cinq sources possibles de contamination d'un aliment.
- Selon le sujet, la pasteurisation détruit les microorganismes pathogènes et la stérilisation détruit tous les microorganismes.
- Pour un étouffement, le plan d'intervention suit l'ordre : protéger, examiner, secourir, alerter.

Points de vigilance & attentes du jury

- Dans le petit déjeuner, vérifier la présence des quatre groupes attendus et la cohérence entre aliments, constituants et rôles.
- Pour la valeur énergétique, utiliser les données pour 100 g, montrer les opérations et exprimer le résultat en kJ.
- La question sur les jus demande la température de conservation des produits frais, pasteurisés et stérilisés avant ouverture.
- En secours, respecter l'ordre du plan d'intervention, préciser le geste demandé et nommer les services à alerter.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter le calcul de la valeur énergétique d'un aliment ?

Relevez les masses de glucides, protides et lipides pour 100 g. Multipliez chaque masse par son facteur énergétique en kJ par gramme, additionnez les résultats et indiquez l'unité. Montrez les opérations, comme demandé dans la consigne.

Q : À quoi sert la méthode des 5M dans la recherche des contaminations ?

Elle permet de classer les sources possibles de contamination en cinq catégories : main-d'œuvre, matériel, matière première, méthode et milieu. Pour répondre, reportez les catégories dans les cases correspondantes du schéma.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment les points sont-ils répartis ?

L'épreuve dure une heure, a un coefficient 1 et totalise 20 points. Le barème attribue 9,5 points à l'alimentation, 7 points à l'hygiène professionnelle et 3,5 points à la prévention des risques professionnels et à la sécurité.

Q : Quel geste initial et quelle conduite générale sont attendus face à l'étouffement ?

Le sujet demande de respecter l'ordre protéger, examiner, secourir, alerter, puis de décrire et justifier le premier geste. Le corrigé indique cinq claques dans le dos, entre les omoplates, pour tenter de débloquer la voie respiratoire.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U22 - Alimentation/2013/BP Restaurant - U22 - Alimentation - Session 2013 - 2-Sujet.pdf
Ressources BP Restaurant : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.