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 2013

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U22 Alimentation

CORRIGÉ

Durée : 1 heure

Coefficient : 1

BAREME

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

PREMIÈRE PARTIE : ALIMENTATION *9,5 points*

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** ***(2 pts).***

Aliments du petit-déjeuner	Principaux constituants alimentaires	Rôle
- beurre	***- acide gras***	***- énergétique***
- yaourt aux fruits	***- Calcium, protéines***	***- bâtisseur***
- salade de fruits	***- fibres, vitamines et éléments minéraux***	***- fonctionnel***
- pain	***- glucides complexes***	***- énergétique***

- toutes autres réponses logiques à partir du moment où les 4 groupes sont présents. (une boisson, un produit laitier, un fruit, un produit céréalier).
- vérifier la correspondance constituants alimentaires / rôles / aliments.

1.1.2 Enumérer trois groupes d'aliments riches en éléments minéraux.
0,75 pt

- *fruits et légumes* - *produits laitiers* - *produits céréaliers*

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

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

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

1.2.1 Relever les constituants alimentaires énergétiques de cette pâte à tartiner. ***0,75 pt***

- ***GLUCIDES*** - ***LIPIDES*** - ***PROTIDES***

1.2.2 Calculer en kilojoules (kJ) la valeur énergétique pour 100 g de cette pâte à tartiner. Présenter les calculs. ***1 pt***

(56 x 17) + (6,8 x 17) + (31 x 38) = 952 + 115.6 + 1178 = 2245,6 kJ

1.3 Indiquer la raison pour laquelle la pâte à tartiner est déconseillée par le Programme National de Nutrition et Santé. ***0,5 pt***

Car elle est riche en lipides et en sucres simples.

1.4 Enoncer trois maladies qui peuvent survenir à cause d'une surconsommation de la pâte à tartiner. ***0,75 pt***

- ***obésité*** - ***diabète*** - ***maladies cardio-vasculaires***

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. ***0,5 pt***

Ce sont des substances qui sont ajoutées volontairement à un produit dans un but technologique.

1.5.2 Compléter le tableau ci-dessous en ajoutant deux additifs et donner les rôles respectifs. ***1,25 pts***

Types d'additifs	**Rôle**
Emulsifiant	***Sert à mélanger deux phases non miscibles comme l'eau et l'huile.***
Colorant	***Il ajoute de la couleur à une denrée alimentaire, ou rétablit sa couleur naturelle.***
Anti-oxydant	***Sert à éviter l'oxydation des aliments, tels que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur.***

1.5.3 Certains additifs sont **toxiques** quand la dose journalière admissible est dépassée. Définir le terme toxicité. ***0,5 pt***

C'est la mesure de la capacité d'une substance à provoquer des effets néfastes pour la santé

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

PARTIE 2 : HYGIENE 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).

2.1 Identifier le microorganisme responsable de ce retrait. ***0,25 pt***

- E. Coli

2.2 Nommer deux symptômes observés lors d'une intoxication alimentaire. ***0,25 pt***

- nausée
- vomissement ou diarrhée ...

2.3 Citer deux autres microorganismes pouvant être responsables d'une intoxication alimentaire.
0,5 pt

- staphylocoque doré
- salmonelle (ou listeria ou bacille du botulisme...)

2.4 Différents types de microorganismes sont responsables des qualités organoleptiques des fromages. Donner deux familles de microorganismes utilisées dans la fabrication fromagère. ***0,5 pt***

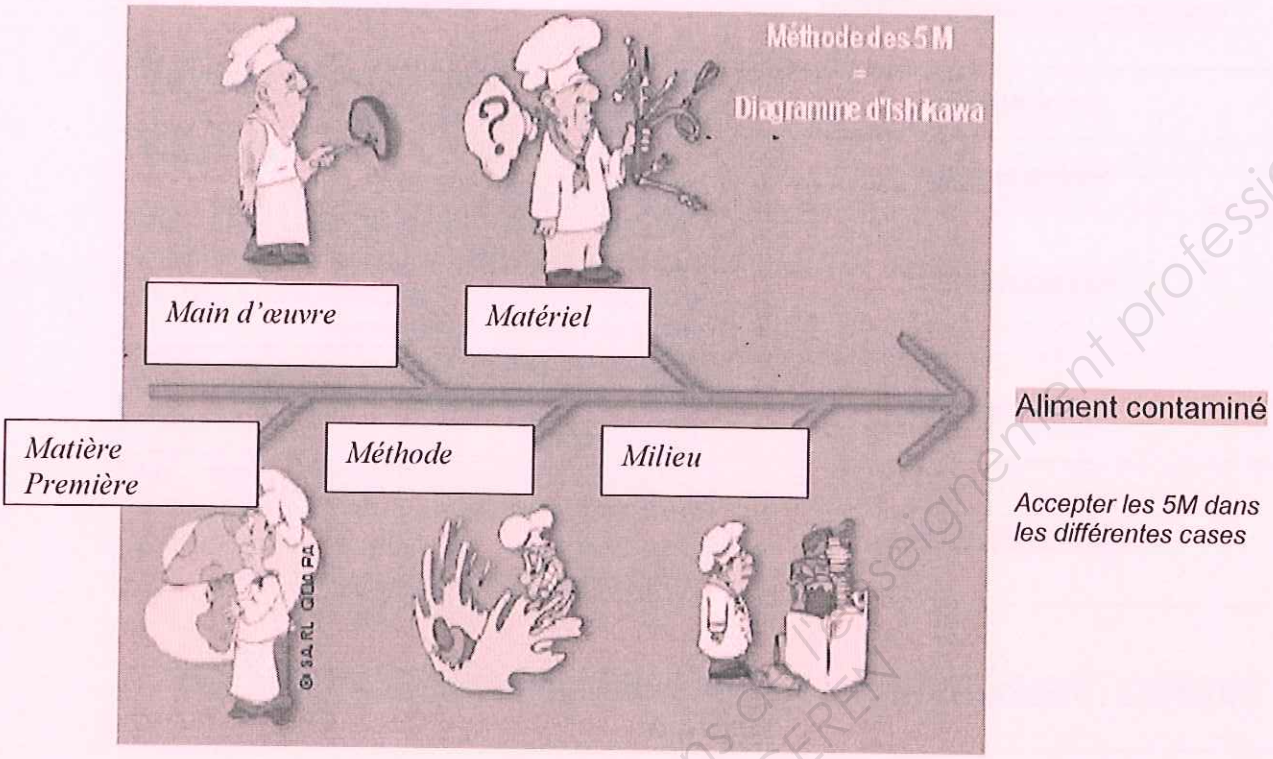
- Bactéries lactiques
- Levures
- Moisissures

2.5 Citer quatre bonnes pratiques d'hygiène à appliquer lors du service pour éviter tout risque de contamination. ***2 pts***

- Effectuer le service avec des mains propres, tenue propre...
- Respecter le principe de la marche en avant
- Utiliser du matériel propre et désinfecté.
- Travailler dans des locaux propres et désinfectés ou toutes autres réponses correctes.

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

2.6 En utilisant la méthode des 5M, indiquer sur le schéma dans les zones blanches, les différentes origines de contamination d'un aliment. ***1 pt***



Accepter les 5M dans les différentes cases

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.
0,5 pt

Jus de fruits pasteurisés : ***0 à 4 °C***

Jus de fruits stérilisés : ***Température ambiante***

2.8 Préciser l'action des différents traitements thermiques sur le développement des microorganismes. ***1 pt***

Moyen de conservation	Action sur les micro-organismes
Pasteurisation	***Destruction des microorganismes pathogènes***
Stérilisation	***Destruction de tous les microorganismes***

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

2.9 Nommer le mode de conservation correspondant à son principe dans le tableau ci-dessous. ***1 pt***

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

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 charge (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. ***1 pt***

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

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau CEREN

3.2 Citer deux moyens de prévention qui permettent d'éviter ces lésions. ***0,5 pt***

- Porter les charges en utilisant les principes de sécurité

- Utiliser les aides à la manutention disponibles, en respectant les *consignes de sécurité* ***établies : appareils de levage, chariots, rolls, cric, vérin, crochets... ou toutes autres réponses logiques.***

3.3 Citer quatre autres risques professionnels en salle. ***1 pt***

- risques liés au flambage (brûlure)

- risques liés à l'électricité (électrisation, électrocution)

- risques liés aux chutes (entorse ...)

- risques liés aux outils à main (coupure ...)

3.4 Un des clients du restaurant, s'étouffe avec un morceau de viande.
3.4.1 Compléter dans l'ordre les actions du plan d'intervention manquantes à réaliser. ***0,5 pt***

1 – Protéger

2 - *Examiner*

3 - Secourir

4 - Alerter

3.4.2 Décrire et justifier le premier geste de secours à réaliser. ***0,25 pt***

Effectuer 5 claques dans le dos entre les 2 omoplates pour débloquer la voie respiratoire.

3.4.3 Nommer deux services de secours à contacter si l'état de santé de la victime ne s'améliore pas. ***0,25 pt***

- SAMU

- POMPIERS

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.