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 : 2014

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 INSCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

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

SESSION 2014

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U22 Alimentation

SUJET

Durée : 1 heure

Coefficient : 1

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 16/11/99).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 10 pages numérotées de 1 à 10

BAREME

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : ALIMENTATION (8 points)

Vous travaillez dans le restaurant « La Promenade », qui propose à la carte les plats suivants :

Entrée	Plat principal	Dessert
- Velouté de courgettes - Soufflé au fromage de chèvre - Salade de carottes à la marocaine - Omelette à la ciboulette	- Osso bucco de veau - Saumon à l'échalote - Riz cantonais - Rumsteck grillé Nouvelle-Orléans - Spaghettis à la sauce tomate	- Tiramisu - Tarte aux fraises - Religieuse au chocolat - Fromage de chèvre - Raisin blanc

Un client choisit le menu suivant :

- Omelette à la ciboulette
- Saumon à l'échalote
- Fromage de chèvre
- Pain

1.1 Pour chaque élément de ce menu, citer le groupe d'aliments, les constituants principaux et le rôle dans l'organisme.

Menu	Groupe d'aliments	Constituants principaux	Rôle dans l'organisme
Omelette à la ciboulette	-	-	- -
Saumon à l'échalote	-	-	- -
Fromage de chèvre	-	- -	- -
Pain	-	-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2 Préciser si ce menu est équilibré. Justifier la réponse.

.....

.....

1.3 A partir des plats et des desserts de la carte proposée par le restaurant « la Promenade », indiquer deux groupes d'aliments à limiter dans sa consommation en précisant deux risques pour chacun d'eux.

Groupe d'aliments	Risques
-	- -
-	- -

1.4 Composer un menu équilibré à partir des plats proposés.

.....

.....

.....

.....

1.5 Le client choisit du fromage de chèvre. Vous lui servez une portion de 30 g.
Calculer en kJ la valeur énergétique de cette portion. Présenter les calculs.

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100 g)	
Constituants alimentaires	Fromage de chèvre
Eau	65 g
Protéines	11 g
Glucides	1,2 g
Lipides	17,5 g
Potassium	132 mg
Phosphore	216 mg
Calcium	150 mg
Vitamine B2	0,3 mg
Vitamine A	310 µg

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.6 Soucieux de sa santé, le client s'intéresse à ses apports énergétiques journaliers qui correspondent à l'énergie apportée par les aliments afin de couvrir les besoins physiologiques pendant 24 heures.

1.6.1 Entourer l'apport énergétique journalier correspondant aux besoins d'un homme de 25 ans ayant une activité normale.

13 900 kJ 8 400 kJ 11 300 kJ

1.6.2 Donner quatre facteurs qui font varier les besoins énergétiques journaliers.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : HYGIENE PROFESSIONNELLE (8 points)

Certains produits alimentaires sont sensibles aux attaques microbiennes. Pour cette raison, des analyses bactériologiques sont effectuées selon une réglementation définie.

Voici les résultats d'une analyse effectuée sur la religieuse au chocolat.

ANALYSE BACTERIOLOGIQUE

Nature du prélèvement : religieuse au chocolat
Date du prélèvement : 08/07/13
Date de fabrication : 08/07/13
Heure : 11h30
DLC : 10/07/13

Recherche	Résultats	Normes	Grille de classement	
			Satisfaisant	Non satisfaisant
Microorganismes totaux par g	310 000	300 000		
Coliformes par g	12 000	1000		
Coliformes thermorésistants par g	50	10		
Staphylocoques aureus par g	<100	100		
Anaérobie sulf.reduct.par g	<10	30		
Salmonella dans 25 g	absence	absence		

2.1 Indiquer si le résultat obtenu est satisfaisant en cochant pour chaque microorganisme la colonne correspondante (grille de classement).

2.2 Conclure quant à la qualité sanitaire de cette pâtisserie. Justifier.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 Donner deux causes possibles qui peuvent expliquer ce résultat.

- .....

- .....

2.4 Citer quatre facteurs qui favorisent la croissance des microorganismes.

- .....

- .....

- .....

- .....

2.5 La méthode des 5 M permet d'étudier les causses possibles de l'origine d'une contamination microbienne. Enumérer les 5 M et proposer une mesure de prévention pour chacun d'eux.

Les 5 M	Mesures de prévention
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6 Les religieuses au chocolat sont présentées dans une vitrine réfrigérée que vous devez nettoyer à la fin du service.
Il convient de respecter les températures de conservation des aliments pour éviter tout risque de multiplication de microorganismes.

2.6.1 Indiquer les températures correspondant aux procédés de conservation ou de traitement des aliments et leur action sur les microorganismes.

Procédés de conservation ou de traitement	Température	Action sur les microorganismes
Réfrigération	-	-
Congélation	-	-
Stérilisation	-	-

2.6.2 Classer dans l'ordre chronologique les différentes étapes du protocole de bionettoyage de la vitrine réfrigérée.

Numéros	Etapes
	Rincer le détergent
	Appliquer le produit désinfectant
	Rincer à l'eau claire le désinfectant
	Laisser agir le produit
	Laisser sécher
	Appliquer le produit détergent
	Prélaver à l'eau tiède

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6.3 Relever dans ce protocole les deux familles de produits utilisés et préciser leur rôle.

Produits	Rôle
-	-
-	-

2.6.4 Citer les quatre paramètres d'efficacité de ces produits.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Un employé du restaurant souffre d'un lumbago. Le médecin du travail en profite pour rappeler à l'employeur les mesures à mettre en œuvre pour améliorer les conditions de travail et limiter les troubles musculaires.

3.1 Légender le schéma en replaçant le nom des vertèbres : thoraciques, sacrées, cervicales, lombaires, coccygiennes.

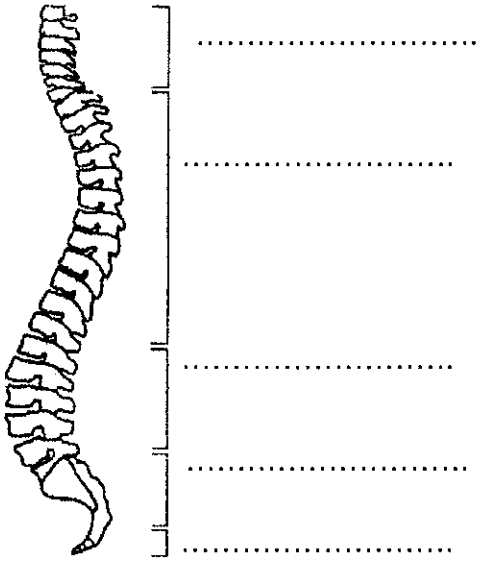


Schéma de la colonne vertébrale

3.2 Entourer sur le schéma les vertèbres atteintes lors d'un lumbago.

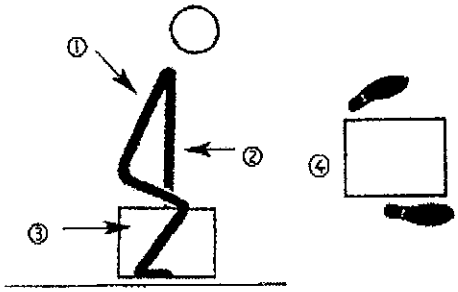
3.3 Nommer deux autres affections de la colonne vertébrale.

- .....

- .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4 Énoncer et justifier les quatre principes de sécurité à appliquer pour préserver la colonne vertébrale lors du port de charges lourdes.



Principes de sécurité	Justifications
①	
②	
③	
④	

3.5 Citer deux autres types de risques professionnels pouvant concerner un serveur de restaurant.

- .....

- .....

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.