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

Sous-épreuve U22 Alimentation

Session 2016 • Code sujet : **U22** • Durée : **1 h** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Alimentation et valeur nutritionnelle des huîtres (6 questions) **Page 3**

2. Hygiène professionnelle et risques liés aux huîtres (7 questions) **Page 6**

3. Secourisme et prévention des risques liés aux coupures (4 questions) **Page 9**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U22 - Alimentation/2016/BP Restaurant - U22 - Alimentation - Session 2016 - 1-Sujet.pdf

1. Alimentation et valeur nutritionnelle des huîtres

Dans le restaurant « Les Délices du Jardin », un client choisit un menu composé d'huîtres, de filet de sole avec petits légumes et d'un carpaccio d'ananas. Les questions portent sur l'équilibre du menu, les besoins énergétiques et la composition nutritionnelle des huîtres.

Question 1.1. Indiquer si le menu choisi par le client est équilibré et justifier la réponse.

Le menu comprend des huîtres et du poisson, sources de protéines, ainsi que des légumes et un fruit. Il couvre donc plusieurs groupes alimentaires. Toutefois, aucun féculent ni produit laitier n'est proposé : le repas manque de diversité pour constituer un menu équilibré. On pourrait le compléter par un féculent et un produit laitier, en adaptant les portions aux besoins du client.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Menu non équilibré : il manque notamment un féculent et un produit laitier pour compléter les groupes alimentaires.

Question 1.2. Donner l'apport énergétique journalier conseillé pour un homme adulte de référence, préciser en kJ la part du déjeuner dans cet apport et présenter les calculs.

Pour un homme adulte de référence, l'apport énergétique journalier conseillé est de 10 500 kJ. Le déjeuner représente environ 40 % de cet apport. Calcul : **10 500 × 40 ÷ 100 = 4 200 kJ**. Cette part est un repère pour répartir l'énergie sur la journée ; les besoins réels varient selon l'activité et la personne.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Repères pour un homme adulte : 10 500 kJ par jour, dont 4 200 kJ conseillés au déjeuner.

Question 1.3. Le déjeuner choisi apporte 3 760 kJ. Qualifier cet apport.

Le déjeuner apporte 3 760 kJ, tandis que le repère du déjeuner est de 4 200 kJ. L'apport est donc inférieur de **4 200 − 3 760 = 440 kJ** au repère conseillé. Il est qualifié d'insuffisant par rapport à ce repère. Ce constat concerne ce repas et ne permet pas, à lui seul, de juger l'équilibre énergétique de toute la journée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Apport du déjeuner insuffisant au regard du repère conseillé : il manque 440 kJ.

Question 1.4. Déduire deux conséquences de cet apport sur la santé.

Un apport inférieur aux besoins peut avoir des effets sur la santé s'il se répète dans le temps. L'organisme peut alors mobiliser ses réserves et manquer d'énergie pour ses activités. Les conséquences dépendent de la durée et de l'importance du déficit ; un repas légèrement insuffisant ne permet pas, à lui seul, de conclure à une carence.

- Fatigue et baisse de la capacité à l'effort.
- Perte de poids et, si le déficit persiste, risque de carences.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conséquences possibles si l'insuffisance se répète : fatigue, perte de poids et risque de carences.

Question 1.5. À l'aide de l'annexe 1, calculer l'apport énergétique de 80 g d'huîtres et présenter les calculs dans le tableau. Utiliser les équivalences fournies : 17 kJ par gramme de glucides, 38 kJ par gramme de lipides et 17 kJ par gramme de protides, puis indiquer la valeur énergétique totale.

Les teneurs de l'annexe sont données pour 100 g : pour obtenir celles de 80 g, on multiplie chaque quantité par 0,8. Puis on multiplie cette quantité par l'énergie fournie par gramme. Les protides correspondent aux protéines, indiquées à 8,9 g pour 100 g dans l'annexe.

Constituant	Quantité pour 100 g	Quantité pour 80 g	Énergie pour 1 g	Énergie pour 80 g
Glucides	4,7 g	3,76 g	17 kJ	63,92 kJ
Lipides	1,6 g	1,28 g	38 kJ	48,64 kJ
Protides	8,9 g	7,12 g	17 kJ	121,04 kJ
Valeur énergétique totale				233,6 kJ

Calcul énergétique pour 80 g d'huîtres

	Quantité de constituants alimentaires en g pour		Valeur énergétique en kJ pour	
	100 g	80 g	1 g	80 g
Glucides	4,7	3,76	17	63,92
Lipides	1,6	1,28	38	48,64
Protides	8,9	7,12	17	121,04
Valeur énergétique totale				..... 233,6 kJ

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour la portion de 80 g d'huîtres, la valeur énergétique totale calculée est de 233,6 kJ.

Question 1.6. Relever dans l'annexe 1 trois constituants alimentaires non énergétiques et indiquer le rôle de chacun dans l'organisme.

L'annexe indique notamment de l'eau, du calcium et de la vitamine C. Ces constituants ne fournissent pas d'énergie, mais contribuent au fonctionnement et à la constitution de l'organisme. On peut citer leurs rôles principaux dans le tableau ; d'autres constituants présents dans l'annexe, comme le potassium ou le magnésium, sont également acceptables s'ils sont associés à un rôle pertinent.

Constituant non énergétique	Rôle dans l'organisme
Eau	Transport des substances et régulation de la température corporelle.
Calcium	Constitution et solidité des os et des dents.
Vitamine C	Participe à la protection des cellules contre l'oxydation.

Constituants non énergétiques et rôles

Constituants alimentaires non énergétiques	Rôle dans l'organisme
- **Eau**	- **Transport, température**
- **Calcium**	- **Os et dents**
- **Vitamine C**	- **Protection cellulaire**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Eau : transport et thermorégulation. Calcium : os et dents. Vitamine C : protection des cellules contre l'oxydation.

2. Hygiène professionnelle et risques liés aux huîtres

Dans le cadre de la réception et du stockage, il faut traiter la farine, le beurre et un carpaccio d'ananas congelé portant différentes dates. Les autres questions s'appuient sur des annexes consacrées aux huîtres, aux toxi-infections alimentaires et à la marque sanitaire des colis.

Question 2.1. Pour les mentions A « consommer de préférence avant le 12/12/2015 », B « consommer avant le 12/06/2014 » et C « consommer de préférence avant le 02/10/14 », compléter le tableau en indiquant le type de date avec son sigle, l'aliment correspondant parmi la farine, le beurre et le carpaccio d'ananas congelé, le lieu et la température de stockage, ainsi que l'action sur les microorganismes.

« Consommer de préférence avant » indique une DDM, anciennement DLUO ; « consommer avant » indique une DLC. Le stockage adapté limite le développement microbien, le ralentit ou le bloque, sans nécessairement détruire les microorganismes.

Mention	A	B	C
Type de date	DDM (DLUO)	DLC	DDM (DLUO)
Aliment	Farine	Beurre	Carpaccio d'ananas congelé
Lieu et température	Local sec, température ambiante	Réfrigérateur, environ +4 °C	Congélateur, environ -18 °C
Action sur les microorganismes	La faible humidité limite leur développement	Le froid ralentit leur multiplication	La congélation bloque leur multiplication

Ces conditions de conservation préservent la qualité et la sécurité des aliments.

Tableau complété : dates et stockage

Mention	A	B	C
Type de date (Sigles)	DDM	DLC	DDM
Aliment réceptionné	Farine	Beurre	Ananas congelé
Lieu et température de stockage	Sec, ambiant	Réfrigéré, +4 °C	Congélateur, -18 °C
Action sur les microorganismes	Développement limité	Multiplication ralentie	Multiplication bloquée

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : farine, DDM, local sec. B : beurre, DLC, réfrigérateur à +4 °C. C : ananas congelé, DDM, congélateur à -18 °C.

Question 2.2. À l'aide des annexes 2 et 3, indiquer le nom des microorganismes responsables de l'intoxication alimentaire de Blainville-sur-Mer.

L'annexe 3 indique que les analyses des huîtres prélevées à Blainville-sur-Mer ont révélé une contamination par le norovirus. Les huîtres contaminées sont donc associées aux intoxications collectives signalées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le microorganisme en cause est le norovirus.

Question 2.3. Définir une « toxi-infection alimentaire collective ».

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est définie par la survenue d'au moins deux cas groupés de symptômes similaires, généralement digestifs, après consommation d'un même aliment. Ce regroupement conduit à rechercher l'aliment en cause et à prévenir les autorités sanitaires.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Au moins deux personnes présentent des symptômes similaires après avoir consommé un même aliment.

Question 2.4. Indiquer deux symptômes de ces toxi-infections.

Les toxi-infections dues au norovirus provoquent notamment des troubles digestifs :

- Vomissements
- Diarrhées

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vomissements et diarrhées.

Question 2.5. Citer et justifier la procédure réglementaire à réaliser en cas de constatation d'une toxi-infection alimentaire collective, en vous aidant de l'annexe 3.

Il faut signaler sans délai la TIAC aux autorités sanitaires compétentes, notamment à l'ARS ou à la DDPP. L'annexe 3 montre l'application de mesures de protection : interdiction de pêche et de commercialisation dans la zone concernée, rappel des produits vendus et destruction. Ces mesures évitent de nouvelles contaminations.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Signaler la TIAC aux autorités sanitaires, puis interdire la commercialisation et rappeler les coquillages suspects pour destruction.

Question 2.6. Relever dans l'annexe 2 quatre mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette des colis d'huîtres.

La marque sanitaire doit rester sur les colis jusqu'à la vente au détail. Elle comporte les quatre mentions suivantes :

1. Le pays expéditeur.

2. Les noms scientifiques et communs des coquillages et le numéro d'agrément du centre d'expédition.
3. La date de conditionnement, indiquant au moins le jour et le mois.
4. La mention que les coquillages doivent être vivants à l'achat ou, à défaut, la date de durabilité.

Mentions obligatoires de la marque sanitaire

2.6 Relever dans l'annexe 2 quatre mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette des colis d'huîtres.

- Pays expéditeur
- Noms des coquillages et n° d'agrément
- Date de conditionnement : jour et mois
- Coquillages vivants à l'achat ou date de durabilité

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pays expéditeur ; noms des coquillages et numéro d'agrément ; date de conditionnement ; coquillages vivants à l'achat ou date de durabilité.

Question 2.7. À l'aide de l'annexe 2, préciser deux intérêts des mentions obligatoires de la marque sanitaire.

La marque sanitaire assure la traçabilité : le pays et le numéro d'agrément permettent de retrouver l'origine et le centre d'expédition. La date de conditionnement et la mention de durabilité aident à vérifier la fraîcheur et à retirer les lots concernés en cas de risque.

Intérêts de la marque sanitaire

- Tracer l'origine et retrouver le centre expéditeur

2.7 En vous aidant de l'annexe 2, préciser deux intérêts des mentions obligatoires de la marque sanitaire.

- Contrôler la fraîcheur et faciliter le retrait des lots à risque

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tracer l'origine et le centre d'expédition ; contrôler la fraîcheur et faciliter le retrait des lots à risque.

3. Secourisme et prévention des risques liés aux coupures

Vous intervenez comme sauveteur secouriste du travail lorsqu'un collègue écailleur se blesse à l'avant-bras en ouvrant des huîtres et saigne abondamment. L'exercice évalue l'identification de la blessure, les gestes de secours, la prévention de l'accident et la vaccination obligatoire concernée.

Question 3.1. Préciser la nature de la blessure et indiquer ses conséquences si la victime n'est pas secourue.

La blessure est une plaie de l'avant-bras accompagnée d'une hémorragie externe abondante. Le saignement important peut rapidement entraîner une perte de sang grave. Sans secours, la victime risque une détresse circulatoire, un état de choc, une perte de connaissance, puis un arrêt cardiaque et le décès. Il faut donc agir immédiatement pour arrêter ou limiter l'hémorragie.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plaie avec hémorragie externe abondante : risque d'état de choc et de décès sans secours rapide.

Question 3.2. Énumérer et justifier les différentes étapes de secourisme à mettre en œuvre dans cette situation.

Les gestes doivent être réalisés rapidement. La compression directe de la plaie est prioritaire et ne doit pas être retardée pour chercher du matériel.

Étape	Justification
Protéger la zone, si possible avec des gants	Éviter le suraccident et le contact avec le sang.
Comprimer immédiatement la plaie	Arrêter ou limiter la perte de sang.
Faire alerter le 15 ou le 112	Obtenir rapidement une prise en charge adaptée.
Allonger et surveiller la victime	Limiter le risque de malaise et repérer une aggravation.

Maintenir la compression jusqu'au relais par les secours.

Étapes de secours complétées

Différentes étapes	Justifications
- Protéger la zone	- Éviter le suraccident
- Comprimer immédiatement	- Limiter le saignement
- Alerter : 15 ou 112	- Obtenir les secours
- Allonger, surveiller	- Repérer l'aggravation

✓ RÉPONSE À RETENIR

Protéger, comprimer la plaie, faire alerter le 15 ou le 112, puis allonger et surveiller la victime.

Question 3.3. Proposer deux mesures de prévention concernant cet accident.

La prévention consiste à limiter le risque de contact avec la lame et à sécuriser l'ouverture des huîtres. Deux mesures adaptées sont :

- porter un gant de protection anti-coupure à la main qui tient l'huître ;
- utiliser un couteau à huîtres adapté, travailler sur un support stable et diriger la lame à l'opposé de la main et du corps.

Ces mesures réduisent le risque de dérapage et de blessure pendant le geste.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Porter un gant anti-coupure et utiliser un couteau adapté sur un support stable.

Question 3.4. Citer la vaccination obligatoire visant à prévenir les risques liés aux coupures.

La vaccination à citer est la vaccination antitétanique, avec des rappels à jour. Une coupure peut permettre à la bactérie responsable du tétanos de pénétrer dans l'organisme, notamment si la plaie est souillée. Cette vaccination prévient une infection grave. Le statut vaccinal doit être vérifié et les rappels effectués selon les recommandations en vigueur.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vaccination antitétanique, avec rappels à jour.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2016)

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve U22 Alimentation du BP Restaurant, session 2016, dure 1 h, a un coefficient 1 et est notée sur 20. Elle étudie l'équilibre d'un menu, les apports énergétiques et la composition des huîtres, la réception et le stockage des aliments, les risques de toxi-infection alimentaire collective, ainsi que le secourisme et la prévention des coupures en restauration.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour calculer l'énergie d'un aliment, multiplier la quantité de chaque macronutriment par son équivalence énergétique, puis additionner les résultats.
- Pour passer d'une composition donnée pour 100 g à une portion de 80 g, multiplier chaque quantité par 0,8.
- Dans le sujet, « consommer avant » correspond à la DLC et « consommer de préférence avant » à la DLUO, appellation alors utilisée pour la DDM.
- L'annexe 3 identifie le norovirus comme agent de contamination des huîtres creuses de la zone de Blainville-sur-Mer.

Points de vigilance & attentes du jury

- Montrer les étapes de calcul et les unités, sans confondre les quantités indiquées pour 100 g et pour 80 g.
- Distinguer les mentions de date et relier chaque aliment reçu au type de date, au stockage et à l'action sur les microorganismes.
- Pour les questions sur les huîtres, s'appuyer sur les annexes et reprendre précisément les mentions demandées.
- Pour le secourisme, présenter les étapes dans un ordre cohérent et justifier chacune comme le demande le tableau.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer l'énergie apportée par 80 g d'huîtres ?

Multipliez par 0,8 les quantités de glucides, lipides et protides indiquées pour 100 g. Multipliez ensuite chaque quantité obtenue par son équivalence énergétique donnée dans le sujet, puis additionnez les trois valeurs pour obtenir l'énergie totale en kJ.

Q : Quelle différence le sujet établit-il entre DLC et DLUO ?

La mention « consommer avant » correspond à une DLC, date limite de consommation. « Consommer de préférence avant » correspond à la DLUO, terme employé dans le sujet de 2016 et remplacé aujourd'hui par DDM, date de durabilité minimale.

Q : Comment répartir son temps pendant cette épreuve d'une heure ?

Les trois parties valent respectivement 7,5, 8 et 4,5 points sur 20. Vous pouvez répartir le temps en fonction de ces poids, puis réserver quelques minutes à la vérification des calculs, des unités et des réponses laissées incomplètes.

Q : Quels éléments le jury demande-t-il de soigner dans les réponses ?

Le sujet précise que la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction comptent dans l'appréciation. Répondez à chaque consigne, justifiez lorsque cela est demandé et renseignez les tableaux avec les informations et unités appropriées.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U22 - Alimentation/2016/BP Restaurant - U22 - Alimentation - Session 2016 - 1-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.