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 : 2016

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

Session 2016

Cette épreuve est divisée en trois parties que vous devez traiter. Vous répondrez directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête**. Il est interdit de dégrafer les pages, de demander un nouvel exemplaire du sujet en cas d'erreur de votre part.

L'usage d'une Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe est autorisé.

Aucun document autorisé.

La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 7 pages numérotées de 1 à 8

Cadre réservé aux correcteurs

Partie 1 : Alimentation	**/ 7,5**
Partie 2 : Hygiène Professionnelle	**/ 8**
Partie 3 : Prévention des risques professionnels et Sécurité	**/ 4,5**
NOTE TOTALE	**/ 20**

Réseau Canopé Banque Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie 1 : Alimentation (7,5 points)

Vous travaillez comme serveur dans le restaurant « Les Délices du Jardin ».

Un client, au déjeuner, choisit à la carte le menu suivant :

- Huîtres
- Filet de sole accompagné de petits légumes
- Carpaccio d'Ananas

1.1 Indiquer si ce menu est équilibré. Justifier la réponse.

……

……

……

……

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

……

……

……

……

1.3 Le déjeuner choisi par ce client lui apporte 3 760 kJ. Qualifier cet apport.

……

……

1.4 En déduire deux conséquences sur la santé.

- ……

- ……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5 Le client a choisi des huîtres en entrée. En vous aidant de l'annexe 1, calculer l'apport énergétique de 80 g d'huitres et présenter les calculs dans le tableau, sachant que : 1 g de glucides fournit 17 KJ, 1 g de lipides 38 KJ et 1 g de protides 17 KJ.

	Quantité de constituants alimentaires en g pour		Valeur énergétique en kJ pour	
	100 g	80 g	1 g	80 g
Glucides				
Lipides				
Protides				
Valeur énergétique totale				…… kJ

1.6 Relever dans l'annexe 1 trois constituants alimentaires non énergétiques et indiquer leurs rôles.

Constituants alimentaires non énergétiques	Rôle dans l'organisme
-	-
-	-
-	-

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie 2 : Hygiène professionnelle (8 points)

2.1 Parmi vos fonctions, on vous demande de réceptionner et de stocker les aliments suivants.

Vous réceptionnez de la farine, du beurre et le carpaccio d'ananas congelé. Ces aliments comportent les mentions suivantes :

- A : consommer de préférence avant le 12/12/2015
- B : consommer avant le 12/06/2014
- C : consommer de préférence avant le 02/10/14

Pour chaque aliment réceptionné, compléter le tableau suivant.

Mention	A	B	C
Type de date (Sigles)	-	-	-
Aliment réceptionné	-	-	-
Lieu et température de stockage	- -	- -	- -
Action sur les microorganismes	-	-	-

2.2 La consommation d'huîtres n'est pas sans risque sur la santé (Annexes 2 et 3). Indiquer le nom des microorganismes responsables de l'intoxication alimentaire de Blainville-sur-Mer.

……

2.3 Définir une « toxi-infection alimentaire collective ».

……

……..

2.4 Indiquer deux symptômes de ces toxi-infections.

- ……

- ……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5 Citer et justifier la procédure réglementaire à réaliser dans le cas de constatation d'une toxi-infection alimentaire collective (Annexe 3).

……

……..

……..

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

-……..

-……..

-……..

-……..

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

-……..

-……..

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie 3 : Prévention des risques professionnels et Sécurité (4,5 points)

Vous êtes sauveteur secouriste du travail. Votre collègue écailleur se blesse à l'avant-bras en ouvrant les huîtres et saigne abondamment.

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

3.2 Enumérer et justifier les différentes étapes de secourisme que vous devez mettre en œuvre.

Différentes étapes	Justifications
-	-
-	-
-	-
-	-

3.3 Proposer deux mesures de prévention concernant cet accident.

- ……

- ……

3.4 Citer la vaccination obligatoire visant la prévention des risques liés aux coupures.

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1

Valeur nutritionnelle de l'huitre



Pour 100 g d'huitre :
Eau : 83,6 g. Protéines : 8,9 g. Glucides : 4,7 g. Lipides : 1,6 g. Cholestérol : 50 mg. Potassium : 220 mg. Magnésium : 44 mg. Phosphore : 165 mg. Calcium : 92 mg. Fer : 6,3 mg. Vitamine B1 : 0,1 mg. Vitamine B2 : 0,2 mg. Vitamine B6 : 0,1 mg. Vitamine C : 5 mg. Niacine : 1,9 mg. Folates : 8 µg.

Source : http://www.e-sante.fr/huitres/3/guide/989#paragraphe6

Annexe 2

Huîtres (aliment à risque)

Les huîtres constituent généralement un aliment de premier ordre, sous réserve qu'elles soient consommées vivantes.
On peut actuellement consommer des huîtres à la belle saison, surtout à proximité des lieux d'ostréiculture.
Il semble cependant rester préférable de les consommer pendant les mois en R.

Les huitres contaminées sont maintenant très rares, par contre, il est évidemment très dangereux de consommer des huîtres mortes ce qui peut être à l'origine de très graves intoxications.

Pour s'assurer que l'huître est vivante :
- Piquer le bord d'une huître ouverte ce qui l'amène à se rétracter si elle est vivante ;
- L'huitre vivante se rétracte également sous l'effet d'une goutte de citron ou de vinaigre ;

Jeter sans hésiter une huître qui, à l'ouverture, présente une odeur suspecte.
De la même façon, si vous avez dans la bouche, une huitre au goût suspect, recrachez-la sans hésiter car l'absorption d'une seule huitre avariée peut être très dangereuse.

Rappelons que les colis d'huîtres doivent être munis jusqu'à la vente au détail d'une marque sanitaire qui doit mentionner :
- Le pays expéditeur ;
- Les noms scientifiques et communs des coquillages, l'identification du centre d'expédition par son numéro d'agrément ;
- La date de conditionnement qui doit au moins indiquer le jour et le mois ;
- La mention : ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat ou à défaut la date de durabilité.

Source : http://sante-guerir.notrefamille.com/v2/services-sante/article-sante.asp?id_guerir=1045

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3

Manche : rappel d'huîtres pour intoxication

La pêche et la commercialisation de tout coquillage en provenance d'une des principales zones de production d'huîtres Bas-Normande, autour de Blainville-sur-mer, dans la Manche, est interdite et des produits déjà vendus sont rappelés pour destruction à la suite d'intoxications alimentaires, a annoncé jeudi la préfecture.

Les produits expédiés depuis le 28 janvier de cette zone d'environ 5 km, qui va de Blainville-sur-mer à Anneville-sur-mer, sont "rappelés par les producteurs en vue de leur destruction", précise la préfecture.

Cette décision fait suite "à la survenue de cas d'intoxications collectives suite à la consommation de coquillages en provenance des dépôts de la zone de production", selon la même source.

Le résultat des analyses réalisées par le Laboratoire national de référence "Microbiologie des Coquillages" montre une contamination en norovirus des huîtres creuses prélevées le 28 janvier 2013 dans la zone considérée, selon le communiqué.

Source : http://www.europe1.fr/France/Manche-rappel-d-huitres-pour-intoxication-1407813/

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

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.