

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT  
SESSION 2003**

**Sous-épreuve : ALIMENTATION**

**Durée : 1 heure**

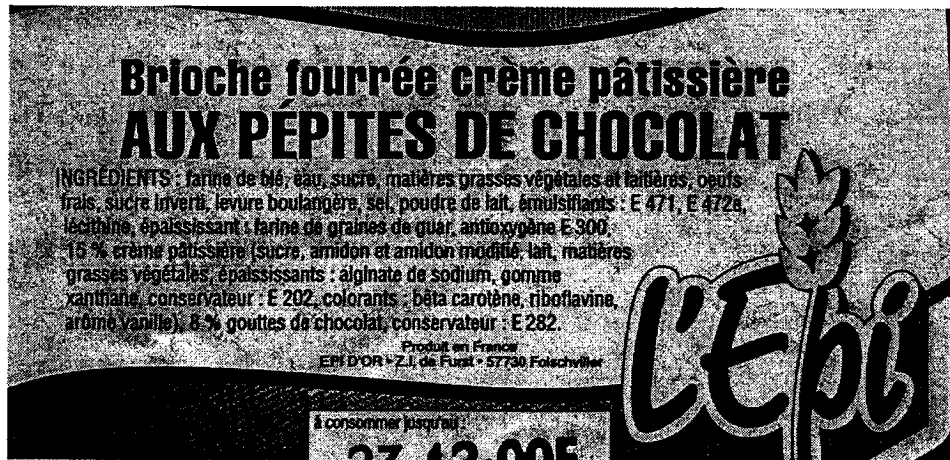
**Coefficient : 1**

*L'ensemble du sujet doit être agrafé dans la copie d'examen sous la zone d'anonymat  
Aucun document autorisé –calculatrice interdite*

**Sujet**

Ce sujet comporte 5 page(s) numérotée(s) de 1 à 5  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

1-Voici les ingrédients d'une brioche :



1-1 Définir les termes suivants :

-Additif : .....

.....  
.....

Emulsifiant : .....

.....  
.....

Antioxygène : .....

.....  
.....

1-2 Pour certains additifs une DJA en mg / kg est fixée

1-2-1 Ecrire en clair DJA .....

1-2-2 Préciser à quoi ce rapportent les deux unités : mg et kg  
.....

1-3- Définir substance toxique  
.....

1-4- On distingue plusieurs types de substances toxiques  
Citer 3 sources possibles de toxicité de l'aliment et donner pour chaque cas un exemple  
.....

2- Voici la composition d'un fromage

*Naturellement riche en calcium et source de vitamines B12 et B2, Bresse Bleu participe à notre bien-être.*

**Valeur nutritionnelle pour 100 g**

Energie	Protéines	Glucides	Lipides
355 Kcal 1470 KJ	19 g	3 g	31 g

517 mg de calcium soit 65 %  
0,8 µg de vitamine B12 soit 80 %  
0,36 mg de vitamine B2 soit 22 %

des apports journaliers recommandés

3 175331 043501

Poids Net: **350g**e

*Devenir et son crémeux s'affinent ainsi chaque jour.*  
*Bresse Bleu s'affine progressivement en se rapprochant de la date indiquée sur l'emballage. son caractère de lait et son crémeux s'affinent ainsi chaque jour.*

2-1 Compléter le tableau :

- En citant les trois constituants alimentaires énergétiques contenus dans ce fromage
- En précisant la valeur énergétique et le rôle principal dans l'organisme de chacun de ces constituants

Constituants alimentaires énergétiques	Valeur énergétique	Rôle dans l'organisme

2-2 - Le fromage contient aussi des constituants alimentaires non énergétiques, en particulier le calcium

- 2.2.1 – Enoncer le rôle principal du calcium

.....  
.....  
.....  
.....

- 2.2.2 – Enoncer les deux conséquences d'une carence en calcium

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

- 2.2.3 - Quelle est la quantité de calcium apportée par la consommation de 50 g de ce fromage ?

.....

- 2.2.4 – Quelle part de l'apport journalier recommandé cela représente-t-il ? (donner la réponse en pourcentage)

2-3 Un client ( 45 ans ) du restaurant a consommé à midi le menu suivant :

- Pâté
- Côtelettes d'agneau grillées
- Frites
- Bresse Bleu
- Eclair au chocolat

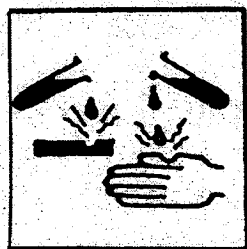
2.3.1 – Citer quatre erreurs alimentaires de ce menu

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

2.3.2 – Proposer un menu plus équilibré en conservant au moins deux plats du menu proposé

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

3- Dans le cadre de votre travail vous utilisez un produit dont l'étiquette présente le pictogramme suivant :



3-1 Indiquer sa signification :

.....

3-2 Lors de l'utilisation du produit, quelle précaution doit être prise ?

.....

3-3 Un collègue de travail s'asperge accidentellement le visage en débouchant le produit.  
Indiquer deux mesures à prendre pour lui porter secours.

.....  
.....  
.....