



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

**SESSION 2009**

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT**

**CORRIGÉ**

**Sous épreuve : U22 Alimentation**

Durée : 1 heure

Coefficient : 1

Ce sujet comporte 3 parties :

- ☞ Partie I : Alimentation
- ☞ Partie II : Hygiène professionnelle
- ☞ Partie III : Prévention des risques professionnels et Sécurité

## PARTIE I : ALIMENTATION

10,5 pts

1.1 - Rechercher par quelle méthode on définit le surpoids.

0,25 pt

Par le calcul de l'Indice de Poids Corporel (IMC)

1.2 - Relever trois conséquences du surpoids sur la santé.

0,75 pt

- Diabète
- maladies cardiaques
- hypertension

(3x0,25)

1.3 - Proposer deux solutions pour retrouver un poids de forme.

0,5 pt

- alimentation variée et équilibrée
- activité physique régulière

(2x0,25)

1.4 - Citer les trois constituants alimentaires qui permettent de fournir cette énergie.

1,5 pts

(3x0,5)

glucides, lipides et protides

1.5 - Donner la valeur énergétique pour 1 gramme des trois constituants énergétiques.

(3x0,5 = 1,5 pts)

- glucides : 17 kJ
- lipides : 38 kJ
- protides : 17 kJ

1.6 - Préciser pour chaque plat le ou les groupe(s) alimentaire(s) principal(aux).

3 pts

(0,5x6)

Plat	Groupes alimentaires
Macédoine de légumes/mayonnaise	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruits et légumes cuits</li><li>• Corps gras</li></ul>
Steak	<ul style="list-style-type: none"><li>• Viande poisson œuf</li></ul>
Pommes de terre rissolées	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corps gras</li><li>• Féculents</li></ul>
Fromage blanc	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produits laitiers</li></ul>

1.7 - Calculer l'apport énergétique en kilojoules d'une portion de 150g de pommes rissolées. Détailler vos calculs.

2 pts

Pour 100g de pommes rissolées

(1+1)

$$(2,5 \times 17) + (23 \times 17) + (5 \times 38) =$$

$$42,5 + 391 + 190 = 623,5 \text{ kJ} \quad \left. \vphantom{42,5 + 391 + 190 = 623,5 \text{ kJ}} \right\} 1 \text{ pt}$$

Soit pour 150g :  $623,5 \times 150 / 100 = 935,25 \text{ kJ}$  1 pt

1.8 - Indiquer si le menu est équilibré. Justifier votre réponse.

1 pt

Non, il manque des crudités

(0,5x2)

## **PARTIE II : HYGIENE PROFESSIONNELLE**

20 points

2.1 - Préciser l'action d'un détergent et d'un désinfectant.

2 pts  
(1x2)

- Désinfectant : destruction des microorganismes.
- Détergent : élimination des souillures grasses.

2.2 - Donner l'ordre d'utilisation des deux produits.

1 pt  
(0,5x2)

**Le détergent en premier puis le désinfectant.**

2.3 - Donner l'étape intermédiaire nécessaire à un bon protocole de nettoyage-désinfection.

1 pt

**Le rinçage**

2.4 - Définir ces deux mots.

2 pts  
(1x2)

- Bactéricide : détruit les bactéries
- Virucide : détruit les virus

2.5 - Citer deux bactéries responsables d'intoxications alimentaires.

2 pts  
(1x2)

- Salmonelle
- Staphylocoque
- Clostridium perfringens
- Listéria

2.6 - Citer deux conditions favorables à cette multiplication.

2 pts  
(1x2)

- Laisser à température ambiante
- Laisser à l'air libre
- Milieu humide

2.7 - Comparer les deux modes de conservation en complétant le tableau. 6 pts  
(1x6)

Mode de conservation	Froid utilisé	Conséquence sur les microorganismes	Température de conservation
Réfrigération	<ul style="list-style-type: none"><li>• Positif</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ralentissement de la multiplication</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 et 4°C</li></ul>
Congélation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Négatif</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arrêt de la multiplication</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• -18°C</li></ul>

2.8 - Citer deux autres méthodes de conservation que celles citées à la question 2.7.

2 pts  
(1x2)

- Réfrigération
- Déshydratation
- Acidification
- Stérilisation
- Pasteurisation
- Sous vide

2.9 - Indiquer deux contrôles à effectuer à ce moment là.

2 pts  
(1x2)

- DLC / DLUO
- Température du camion et des denrées
- État des emballages

**PARTIE III : PREVENTION DES RISQUES  
PROFESSIONNELS ET SECURITE**

8,5 points

3.1- Nommer deux lésions vertébrales possibles.

2 pts  
(2x1)

- Lumbago
- Sciatique
- Hernie discale

3.2 - Citer deux situations à l'origine des douleurs de dos dans votre profession.

1 pt  
(2x0,5)

- Station debout prolongée
- Postures courbées
- Répétition des efforts
- Port de charges lourdes

3.3 - Indiquer trois principes de sécurité à appliquer lors de la manutention de charges ?

3 pts  
(3x1)

- Assurer de bonnes prises
- Jambes fléchies
- Bonne position des pieds
- Se rapprocher le plus près possible de la charge
- Formation du personnel aux gestes et postures

3.4 - Citer deux autres risques possibles dans votre profession.

1 pt

- chute, glissade
- brûlure...

3.5 - En cas d'accident, nommer les étapes dans l'ordre chronologique du plan d'intervention.

① - protéger

② - examiner la victime

1,5 pt

③ - alerter ou faire alerter : (18 ou 15)

(0,5x3)

④ - secourir