



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**

SESSION 2010

**BREVET PROFESSIONNEL
RESTAURANT**

CORRIGÉ

Sous épreuve : U22 Alimentation

Durée : 1 heure

Coefficient : 1

Note sur 40 points

Ce sujet comporte 3 parties :

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

Vous travaillez sur le restaurant-péniche « La Nymphé du Fleuve » et vous avez participé à l'élaboration de la nouvelle carte, sur laquelle figure le menu suivant :

Pétoncles avec sauce au riesling et à la sauge
Truite à la crème de morilles
Riz pilaf et pointes d'asperges
Coulant au chocolat et crème anglaise aux spéculoos

PARTIE I : ALIMENTATION

20 points

1.1 **Indiquer si ce menu est équilibré et justifier (3 raisons) :** 0,5 x 3 = 2 pts

NON (/0,5) car trop de VPO (ou protides), trop de Matières grasses (ou lipides), pas de crudités, pas de produits laitiers à part entière, ... (/)

1.2 **Indiquer la catégorie à laquelle appartiennent les acides gras trouvés dans les œufs et la crème :** 0,5 pt

AG saturés

1.3 **Citer 3 conséquences sur l'organisme d'une surconsommation de ces acides gras :** 1 x 3 = 3 pts

- Surpoids - Obésité
- Hypercholestérolémie
- Maladies cardio-vasculaires, ...

1.4 **Donner le nom :** 0,5 x 3 = 1,5 pt

- D'une protéine des œufs : Albumine, Ovo-vitelline
- Du glucide du riz : Amidon
- De l'élément minéral principal de la crème anglaise : calcium

1.5 **Indiquer une conséquence sur l'organisme d'une carence en fibres insolubles :**

Constipation, Cancer du colon (diverticulose), ... 1 x 2 = 2 pts

1.6 Compléter le tableau suivant :

1 x 4 = 4 pts

Vitamine	Rôle dans l'organisme	Catégorie de personnes en ayant particulièrement besoin
Vitamine D	Fixation du calcium sur les os ... (/1)	Femmes enceintes (/1) ou enfants
Vitamine C	Stimulation du système immunitaire, Cicatrisation, ... (/1)	Personnes malades (/1)

1.7 Préciser le rôle de l'iode dans l'organisme :

1 pt

Bon fonctionnement de la thyroïde, Fabrication d'hormones, ...

1.8 Donner le nom de l'élément minéral présent dans les produits de la mer et dont un excès peut occasionner de l'hypertension artérielle :

1 pt

Le Sodium

Composition des aliments constituant le plat principal "truite à la crème de morilles" :

Aliments	Quantité de constituants pour 100g d'aliment		
	Glucides	Protides	Lipides
Truite	0g	20g	2,5g
Crème	4g	3g	30g
Morilles	4g	3g	0g

Une portion individuelle comporte environ :

200g de truite

100g de crème

50g de morilles

1.9 Indiquer la quantité d'énergie apportée par :

0,5 x 3 = 1,5 pt

- 1 g de Glucides : 17 kJ
- 1g de Protides : 17 kJ
- 1g de Lipides : 38 kJ

1.10 Calculer, en kJ, l'apport énergétique d'une portion de truite à la crème de morilles :

3,5 pts

Truite : $(17 \times 20 + 38 \times 2,5) \times 2 = 870$ kJ (1 pt)

Crème : $(17 \times 4 + 17 \times 3 + 38 \times 30) = 1259$ kJ (1 pt)

Morilles : $(17 \times 4 + 17 \times 3) : 2 = 59,5$ kJ (1 pt)

Apport énergétique : $870 + 1259 + 59,5 = 2188,5$ kJ (0,5 pt)

PARTIE II : HYGIENE PROFESSIONNELLE

10 points

Dans la préparation du plat principal "truite à la crème de morilles", les champignons utilisés (morilles) étaient lyophilisés et la crème stérilisée U.H.T.

2.1 Préciser le principe de conservation de chaque mode indiqué, ainsi que l'action de celui-ci sur les micro-organismes : **2 pts**

Mode de conservation	Principe de conservation	Action sur les micro-organismes
Lyophilisation	0,25x2 Surgélation de l'aliment (0,25 pt) puis déshydratation par sublimation de l'eau (0,25 pt) passage de l'état solide à l'état gazeux	0,25x2 Empêche les MO de se multiplier par privation d'eau (0,5 pt)
Stérilisation U.H.T.	Chauffe (0,25 pt) de l'aliment à 140-150°C (0,25 pt) pendant quelques secondes	Destruction de tous les MO, même des spores (0,5 pt)

2.2 Indiquer les conditions de stockage de ces produits (température et durée) :

0,5 x 2 = 1 pt

à température ambiante, pendant plusieurs mois

2.3 Citer 2 symptômes d'une intoxication par des champignons vénéneux : **0,5 x 2 = 1 pt**

- Douleur abdominale
- Vomissements, ...

2.4 Citer 2 éléments à vérifier lors de la livraison des truites :

1 x 2 = 2 pts

- La température (entre 0 et + 2°C sous glace)
- L'aspect (couleur, odeur, ...), ...

2.5 Nommer un autre vers parasite en précisant l'aliment porteur et une mesure de prévention pour éviter la contamination du consommateur par l'aliment: 2 pts

(0,5 pt)

(0,5 pt)

(1 pt)

Ver parasite	Aliment contaminé	Mesure préventive
<i>Ténia</i>	Viande de Bœuf, de porc, ...	Bien cuire la viande, la congeler pendant plusieurs jours, ...
<i>Oxyure</i>	Crudités	Bien se laver les mains après les toilettes, Désinfecter les draps, Bien laver les crudités, ...

ou

Ou tout autre ver parasite : Ascaris, Douve du foie, ...

2.6 Pour chaque bactérie citée ci-dessous, donner 2 modes de contamination : 2 pts

Bactéries	Modes de contamination
Salmonelles	- Mauvais lavage des mains après les toilettes, après éviscération... - Manipulation de coquilles d'œufs fientées, ... (0,5 x 2)
Staphylocoques dorés	- Éternuement, postillons - Goûter un plat avec les doigts - Travail effectué avec un panaris purulent non protégé, ... (0,5 x 2)

PARTIE III : PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET SECURITE

10 points

3 Vous avez parfois des flambages à réaliser et vous utilisez des produits chimiques qui peuvent être à l'origine de brûlures.

- 3.1 Compléter le tableau suivant :

3 pts

<i>Activités</i>	<i>Type de brûlure</i>	<i>Geste de secours</i>
<i>Flambages</i>	• thermique (0,5 pt)	• Arroser immédiatement la plaie d'eau (1 pt)
<i>Utilisation de produits chimiques</i>	• chimique (0,5 pt)	• Arroser la plaie d'eau en prenant soin d'enlever tout vêtement ayant été en contact avec le produit (1 pt)

3.2 Dans le cas de brûlure par flambage, indiquer aux services d'urgence le détail de l'action menée auprès de la victime

3 pts

- Ne pas retirer le vêtement (1)
- Arroser immédiatement la plaie sous l'eau courante (1)
- S'assurer que la victime n'a plus mal et assoir la victime en attendant les secours (1)

3.3 Citer 2 services d'urgence à contacter en précisant leurs numéros : 0,5 X 2 = 1 pt

- Pompiers N°: 18
- SAMU N°: 15, ...
- 112

3.4 Indiquer un autre risque pour le restaurant lors d'un flambage en salle : 0,5 pt

Incendie

3.5 Expliquer le rôle de ce bouton aussi appelé « coup de poing » :

0,5 pt

Il permet de couper rapidement (d'un simple « coup de poing ») le courant.

3.6 Nommer 2 autres dispositifs permettant d'assurer la sécurité électrique dans un établissement de restauration :

1 pt

- Disjoncteurs différentiels
- Prise de terre, ... (0,5 x 2)

3.7 Citer 2 risques pour le personnel liés à l'utilisation d'appareils électriques : 1 pt

- électrisation (0,5 x 2)
- électrocution