



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

SESSION 2011

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U22 Alimentation

Durée : 1 heure

Coefficient : 1

Corrigé

- ☞ Partie I : Alimentation – 9 points
- ☞ Partie II : Hygiène professionnelle – 8 points
- ☞ Partie III : Prévention des risques professionnels et Sécurité – 3 points

Aucun document autorisé.

Matériel autorisé :

Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n°99-186 du 19/1 1/99).

PARTIE I : ALIMENTATION

(9 points)

Vous écrivez le menu du jour sur l'ardoise que vous allez afficher à l'entrée du restaurant



1.1 Nommer le groupe et les constituants alimentaires de chaque plat en complétant le tableau. **2,5 pts**

Plats	Groupes	Constituants alimentaires
Crudités	• Fruits et légumes crus	• Fibres • eau • Vitamines • El. minéraux
Pavé de saumon	• Viande, poisson, œuf	• Protides
Riz	• Féculents	• Glucides
Fromage	• Produits laitiers	• Protides • Calcium
Compote	• Fruits et légumes cuits	• Fibres • eau • vitamines • El. minéraux

1.2 Énoncer par une phrase la règle à respecter pour réaliser un menu équilibré. **0,5 pt**

- Un aliment de chaque groupe

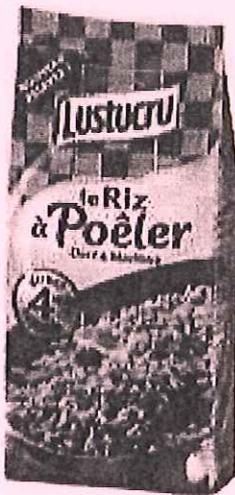
1.3 Nommer deux catégories de glucides.

0,5 pt

- Glucides complexes ou amidon
- Sucres ou glucides simples ou composés

1.4 Vous avez connaissance d'un «nouveau riz», le riz à poêler prêt en 4 min.

Vous le comparez avec votre paquet de riz ordinaire

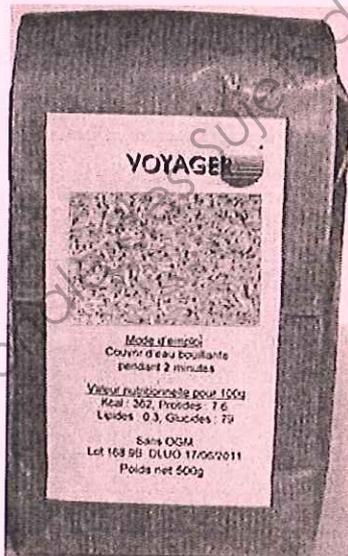


Valeur nutritionnelle pour
100 g

Protides : 7,9 g

Glucides 81 g

Lipides : 3,6 g



Valeur nutritionnelle pour
100 g

Protides : 7,6 g

Glucides : 79 g

Lipides : 0,3 g

1.4.1 Calculer dans le tableau la valeur énergétique pour 100 g de chaque type de riz (détailler le calcul).

**0,5 pt
par case**

-0,5 pour unité (si pas d'unité)

	Calcul	Valeur énergétique
Riz à poêler	$7.9 \times 17 + 81 \times 17 + 2,4 \times 38$	1672,5 Kj
Riz ordinaire	$7,6 \times 17 + 79 \times 17 + 0,3 \times 38$	1483,6 Kj

1.4.2 Entourer le riz le plus énergétique. Justifier cette différence à l'aide des étiquettes.

**0,25 pt
par réponse**

- Le riz à poêler est plus riche en lipides et en glucides.

1.4.3 Donner deux caractéristiques des aliments pré cuits.

0,5 pt

- Plus coûteux à l'achat
- Rapidité d'utilisation
- Bonne qualité bactériologique (produit emballé conditionnement imperméable)

Sur le paquet de riz figure une date limite de consommation.

1.4.4 Indiquer en complétant le tableau : le sigle correspondant à la date limite de consommation, la signification du sigle, et deux exemples d'aliments dont le riz.

2,5 pts

Date de consommation	Signification du sigle	Exemples d'aliments
A consommer avant le 8/10/2011 SIGLE : DLC	Date limite de consommation	Viande fraîche Yaourt
A consommer de préférence avant le 8/10/2011 SIGLE : DLUO	Date limite d'utilisation optimale	Conserves Riz

1 pt

0,5 pt

1 pt

PARTIE II : HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

(8 points)

Pendant votre pause, un collègue vous fait part d'une intoxication alimentaire causée par la consommation de steaks hachés dans une cantine scolaire.

18 enfants, intoxiqués par une bactérie de type Escherichia coli ont été hospitalisés. Il s'agit de la plus importante épidémie liée à une intoxication alimentaire jamais observée en France.

2.1 Citer la bactérie en cause.

0,5 pt

- Eschérichia coli

2.2 Indiquer s'il s'agit d'une TIA ou d'une TIAC en donnant la signification du sigle.

0,5 pt

- TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective

2.3 Justifier cette réponse.

1 pt

- Une TIAC (toxi infection alimentaire collective), lorsque au moins 2 personnes qui ont consommé le même repas ont les mêmes symptômes.

L'aliment incriminé est le steak haché surgelé.

1 pt

2.4 Donner deux précautions à prendre par le cuisinier pour éviter ce type d'intoxication alimentaire.

- Vérifier la température de stockage des steaks
- Bien cuire la viande (au-delà 72°C destruction de la bactérie)
- Sortir les steaks juste avant la cuisson
- Ne pas décongeler
- Manipuler avec des mains propres

L'Escherichia coli est une bactérie, mésophile, aérobique, pathogène.

2.5 Donner la signification de ces mots.

3 pts

Mésophile : qui se développe à une température comprise entre 20 et 40 °C

Aérobique : qui vit en présence de dioxygène

Pathogène : qui provoque des maladies, des infections.

Cette intoxication peut-être due au non respect de la chaîne du froid.

1 pt

2.6 Donner une définition du terme «chaîne du froid».

- Ensemble des mesures prises afin que les produits alimentaires soient maintenus à la température réglementaire préconisée de la production à la consommation.

2.7 Indiquer dans le tableau suivant la température de stockage des steaks hachés surgelés, et préciser l'action de cette température sur le développement des micro-organismes.

1 pt

Aliment	Température de stockage	Action sur le développement des micro-organismes
Steak haché surgelé	• - 18°	• Arrêt de la multiplication microbienne

**PARTIE III : PRÉVENTION DES RISQUES
PROFESSIONNELS ET SÉCURITÉ**

(3 points)

Un accident d'origine électrique survenu dans une cuisine

Christophe, employé de cuisine, était occupé à nettoyer, à l'aide d'une lavette mouillée, un plan de travail sur lequel se trouvait une machine à trancher qui était restée branchée. Il a été électrisé et commotionné. Après vérification du matériel, il a été constaté que le câble d'alimentation de la machine était détérioré, par contact de la gaine avec une plaque chaude.

3.1 Préciser le risque de l'accident survenu à Christophe.

0,25 pt

- Risque électrique

3.2 Citer une précaution à prendre avant de commencer le nettoyage d'un appareil électrique.

0,25 pt

- S'assurer qu'il est débranché

3.3 Citer dans l'ordre les trois premiers gestes à réaliser face à une victime qui a été électrisée.

1,5 pt

- Couper le courant électrique (protéger la victime et les autres personnes)
- Examiner la victime
- Alerter les secours

3.4 Indiquer dans le tableau un deuxième risque lié à l'utilisation de la machine à trancher et un dommage possible. 0,5 pt

Risque		Dommage	
Risque mécanique	0.25 pt	Coupure	0,25 pt

3.5 Citer une mesure de prévention pour éviter ce deuxième risque.

0,5 pt

- Se servir des éléments de sécurité propre à la machine (poussoir, capot de protection)

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