



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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 2013

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U22 Alimentation

CORRIGÉ

Durée : 1 heure

Coefficient : 1

BAREME

PARTIE 1 - ALIMENTATION	/ 9,5
PARTIE 2 – HYGIÈNE PROFESSIONNELLE	/ 7
PARTIE 3 – PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET SECURITE	/ 3,5
NOTE TOTALE	/20

BP RESTAURANT	Printemps	Session 2013	CORRIGE
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 1/7

PREMIÈRE PARTIE : ALIMENTATION 9,5 points

1.1 Equilibre du petit déjeuner.

1.1.1 Composer dans le tableau ci-dessous un petit déjeuner équilibré en vous aidant du **document 1 (2 pts)**.

Aliments du petit-déjeuner	Principaux constituants alimentaires	Rôle
- <i>beurre</i>	- <i>acide gras</i>	- <i>énergétique</i>
- <i>yaourt aux fruits</i>	- <i>Calcium, protéines</i>	- <i>bâtitteur</i>
- <i>salade de fruits</i>	- <i>fibres, vitamines et éléments minéraux</i>	- <i>fonctionnel</i>
- <i>pain</i>	- <i>glucides complexes</i>	- <i>énergétique</i>

- toutes autres réponses logiques à partir du moment où les 4 groupes sont présents. (une boisson, un produit laitier, un fruit, un produit céréalier).

- vérifier la correspondance constituants alimentaires / rôles / aliments.

1.1.2 Enumérer trois groupes d'aliments riches en éléments minéraux.

0,75 pt

- *fruits et légumes* - *produits laitiers* - *produits céréaliers*

1.1.3 Indiquer dans le tableau deux éléments minéraux, leurs rôles et leurs sources.

1,5 pts (6 x 0,25)

Sels minéraux	Rôle	Sources
- <i>calcium</i>	- <i>fortification des os et des dents</i>	- <i>lait, produits laitiers, eau, certains légumes verts...</i>
- <i>fer</i>	- <i>Construction des globules rouges</i>	- <i>viandes rouges, lentilles ...</i>

1.2 Voici l'étiquette d'une pâte à tartiner à la noisette.

BP RESTAURANT	Printemps	Session 2013	CORRIGE
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 2/7

PARTIE 2 : HYGIENE PROFESSIONNELLE 7 points

Du roquefort vendu sous une douzaine de marques est retiré de la vente en raison de la détection d'un microorganisme pathogène dans un produit (document 2).

2.1 Identifier le microorganisme responsable de ce retrait. **0,25 pt**

- *E. Coli*

2.2 Nommer deux symptômes observés lors d'une intoxication alimentaire. **0,25 pt**

- *nausée*
- *vomissement ou diarrhée ...*

2.3 Citer deux autres microorganismes pouvant être responsables d'une intoxication alimentaire.
0,5 pt

- *staphylocoque doré*
- *salmonelle (ou listeria ou bacille du botulisme...)*

2.4 Différents types de microorganismes sont responsables des qualités organoleptiques des fromages. Donner deux familles de microorganismes utilisées dans la fabrication fromagère. **0,5 pt**

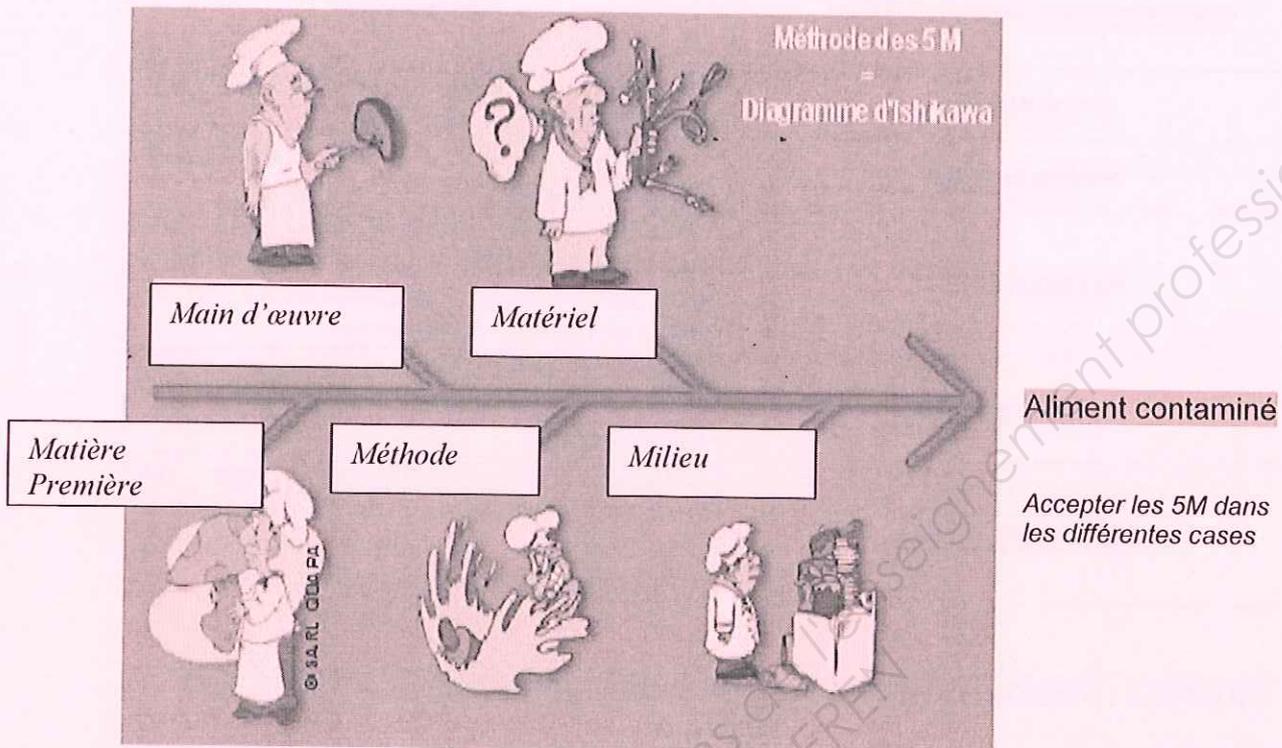
- *Bactéries lactiques*
- *Levures*
- *Moisissures*

2.5 Citer quatre bonnes pratiques d'hygiène à appliquer lors du service pour éviter tout risque de contamination. **2 pts**

- *Effectuer le service avec des mains propres, tenue propre...*
- *Respecter le principe de la marche en avant*
- *Utiliser du matériel propre et désinfecté.*
- *Travailler dans des locaux propres et désinfectés ou toutes autres réponses correctes.*

BP RESTAURANT	Printemps	Session 2013	CORRIGE
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 4/7

2.6 En utilisant la méthode des 5M, indiquer sur le schéma dans les zones blanches, les différentes origines de contamination d'un aliment. **1 pt**



2.7 Les clients ont à disposition lors du petit-déjeuner différents jus de fruits : frais, pasteurisés ou stérilisés. Indiquer les températures de conservation de chaque jus de fruits, avant ouverture. **0,5 pt**

Jus de fruits pasteurisés : **0 à 4 °C**

Jus de fruits stérilisés : **Température ambiante**

2.8 Préciser l'action des différents traitements thermiques sur le développement des microorganismes. **1 pt**

Moyen de conservation	Action sur les micro-organismes
Pasteurisation	Destruction des microorganismes pathogènes
Stérilisation	Destruction de tous les microorganismes

BP RESTAURANT	Printemps	Session 2013	CORRIGE
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 5/7

2.9 Nommer le mode de conservation correspondant à son principe dans le tableau ci-dessous. **1 pt**

MODE DE CONSERVATION	PRINCIPE
Congélation	L'aliment est soumis à une température comprise entre 0 et – 20°C
Réfrigération	L'aliment est refroidit à une température comprise entre 0 et 8°C.
Pasteurisation	L'aliment est conditionné dans un récipient hermétique puis il est chauffé à une température comprise entre 70 et 90°C et refroidit rapidement.
Lyophilisation	L'aliment préalablement surgelé subit une déshydratation sous-vide par sublimation.
<u>Stérilisation UHT</u>	L'aliment est conditionné dans un récipient hermétique puis il est soumis à un traitement thermique supérieur à 140°C pendant quelques secondes.

PARTIE 3 : PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET SECURITE
3,5 points

3. Le métier de chef de salle sollicite le dos par la position debout et par le port de charges.

3.1 Le port de charge (manutention) peut entraîner des lésions de la colonne vertébrale.

Nommer la lésion de la colonne vertébrale correspondant à sa définition dans le tableau ci-dessous. **1 pt**

LESION	DEFINITION
<i>Hernie discale</i>	Le disque est détérioré (enveloppe externe distendue ou rompue) : le nerf sciatique et la moelle épinière peuvent être atteints.
<i>Tassement discal</i>	L'enveloppe du noyau éclate, le disque se tasse entraînant le rapprochement des vertèbres.
<i>Lumbago</i>	Les nerfs sensitifs sont irrités et provoquent un blocage musculaire.
<i>Sciatique</i>	Le noyau est chassé vers l'arrière et vient toucher le nerf sciatique provoquant une vive douleur qui descend dans la jambe.

BP RESTAURANT	Printemps	Session 2013	CORRIGE
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 6/7

3.2 Citer deux moyens de prévention qui permettent d'éviter ces lésions. **0,5 pt**

- **Porter les charges en utilisant les principes de sécurité**
- **Utiliser les aides à la manutention disponibles, en respectant les consignes de sécurité établies : appareils de levage, chariots, rolls, cric, vérin, crochets... ou toutes autres réponses logiques.**

3.3 Citer quatre autres risques professionnels en salle. **1 pt**

- **risques liés au flambage (brûlure)**
- **risques liés à l'électricité (électrisation, électrocution)**
- **risques liés aux chutes (entorse ...)**
- **risques liés aux outils à main (coupure ...)**

3.4 Un des clients du restaurant, s'étouffe avec un morceau de viande.

3.4.1 Compléter dans l'ordre les actions du plan d'intervention manquantes à réaliser. **0,5 pt**

1 – Protéger

2 - Examiner

3 - Secourir

4 - Alerter

3.4.2 Décrire et justifier le premier geste de secours à réaliser. **0,25 pt**

Effectuer 5 claques dans le dos entre les 2 omoplates pour débloquer la voie respiratoire.

3.4.3 Nommer deux services de secours à contacter si l'état de santé de la victime ne s'améliore pas. **0,25 pt**

- **SAMU**
- **POMPIERS**

BP RESTAURANT	Printemps	Session 2013	CORRIGE
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 7/7