



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier  
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.**





## Dossier 1 : LES CONSTITUTANTS ALIMENTAIRES, L'ÉQUILIBRE ET LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES.

### ➤ La situation professionnelle

Le chef du restaurant « Le Fiwocub's » réalise des « Pao de queijo » petits pains brésiliens au fromage. Les clients vous interrogent sur la composition de ces petits pains.

➤ À partir des **DOCUMENTS 1, 2** et de vos connaissances, répondre aux questions de l'**ANNEXE 1**.

## Dossier 2 : LA TOXICOLOGIE ALIMENTAIRE

### ➤ La situation professionnelle

Compte tenu du succès des petits pains brésiliens, le restaurateur fait appel à une industrie agroalimentaire pour la fabrication des « Pao de queijo ». L'industriel choisit d'ajouter des additifs alimentaires aux ingrédients des petits pains.

➤ À partir du **DOCUMENT 3** et de vos connaissances, répondre aux questions de l'**ANNEXE 2**.

## Dossier 3 : L'ÉCLAIRAGE DU RESTAURANT

### ➤ La situation professionnelle

Dans un restaurant, l'éclairage se doit d'assurer une ambiance agréable et confortable autant pour les clients que pour le personnel.

Pour le service du soir, le chef de rang a chargé un commis de vérifier le bon fonctionnement de chaque lampe. Il dispose d'une réserve d'ampoules à utiliser si nécessaire.

➤ À partir des **DOCUMENTS 4, 5, 6** et de vos connaissances, répondre aux questions de l'**ANNEXE 3**.



### DOCUMENT 3

Les additifs font l'objet d'une procédure d'autorisation harmonisée à l'échelle européenne fixant les listes de substances autorisées et leurs conditions d'utilisation. L'utilisation d'additifs alimentaires doit toujours être spécifiée sur l'emballage des produits alimentaires par leur catégorie (antioxydant, conservateur, colorant...) avec leur nom ou leur numéro E. Le respect des DJA est primordial et des précautions d'utilisation de certains additifs sont préconisées.

Exemple additif	Code	Nom	DJA
Colorant jaune	E100	Curcumine	0.1mg/kg
Colorant jaune	E104	Jaune de quinoléine	0.75 mg/kg
Conservateur	E250	Nitrite de sodium	0.133 mg/kg

Les effets des substances toxiques sur l'organisme dépendent de la toxicité propre à chaque substance, de la quantité consommée, de la durée de la consommation et de la sensibilité propre à chaque individu. Les effets aigus (à court terme) se manifestent rapidement après l'ingestion. Les effets chroniques (à long terme) se manifestent après consommation de doses répétées pendant une longue période.

*Document de l'auteur*

### DOCUMENT 4

#### DES CRITÈRES DE CHOIX POUR UN BON ÉCLAIRAGE EN RESTAURATION

L'éclairage est un instrument qui permet de créer une ambiance particulière selon le type de restauration mais il doit aussi assurer des conditions de travail satisfaisantes.

Un bon éclairage doit permettre de voir suffisamment en fonction de l'activité professionnelle ou des besoins du client, car la capacité d'une personne à distinguer des détails fins dépend de l'éclairage. Pour une activité qui nécessite de voir des détails, il faut un éclairage compris entre 500 à 1000 lux. Pour les activités ne nécessitant pas de distinguer des détails, un minimum de 300 lux est suffisant selon la réglementation.

Un mauvais éclairage entrainerait alors une difficulté à voir tout simplement jusqu'à une fatigue visuelle ou des troubles de la vue...

Cet éclairage ne doit pas être gênant pour l'œil du fait de sa puissance. Il doit éviter le passage brutal d'une zone très claire à une zone très sombre, ce qui peut représenter un danger.

Un client doit pouvoir voir les objets ou les plats à sa disposition sans que leur aspect soit modifié du fait de l'éclairage. Ainsi il est particulièrement important que la lumière choisie en salle conserve l'aspect appétissant des plats.

Un éclairage peu consommateur d'énergie, contribue également à l'équilibre financier d'un restaurant.

Le choix d'un bon éclairage doit donc prendre en compte un ensemble de critères, il n'est donc pas le fruit du hasard mais d'une réflexion pour trouver le meilleur compromis selon son utilisation.

*Document de l'auteur*

## DOCUMENT 5



Ampoule 1



Ampoule 2



Ampoule 3

## DOCUMENT 6

### LE °K ET L'AMBIANCE EN RESTAURATION

Le °K d'une ampoule conditionne l'ambiance donnée par cette ampoule.

Un °K élevé donnera une ambiance tonique et froide, alors qu'un °K bas donnera une ambiance plus luxueuse et conviviale en salle de restaurant.











