

DANS CE CADRE	Académie :	Session : 2014
	Examen : BREVET PROFESSIONNEL	Série :
	Spécialité/option : RESTAURANT	Repère de l'épreuve : U22
	Épreuve/sous épreuve : Alimentation	
	NOM : (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
NE RIEN INSCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
Note : <input type="text"/>		

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

SESSION 2014

## BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

### Sous épreuve : U22 Alimentation

### SUJET

Durée : 1 heure

Coefficient : 1

Le candidat doit répondre directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête**.  
La totalité du document sera rendu dans son intégralité à la fin de l'épreuve.

Aucun document autorisé.

**Matériel autorisé :**

Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe (circulaire n° 99-186 du 16/11/99).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.  
Le sujet comporte 10 pages numérotées de 1 à 10

### BAREME

<b>PARTIE 1 - ALIMENTATION</b>	<b>/ 8</b>
<b>PARTIE 2 - HYGIÈNE PROFESSIONNELLE</b>	<b>/ 8</b>
<b>PARTIE 3 - PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET SECURITE</b>	<b>/ 4</b>
<b>NOTE TOTALE</b>	<b>/ 20</b>

<b>BP RESTAURANT</b>	Code :	Session 2014	<b>SUJET</b>
<b>U22 Alimentation</b>	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 1/10

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### PARTIE 1 : ALIMENTATION (8 points)

Vous travaillez dans le restaurant « La Promenade », qui propose à la carte les plats suivants :

<u>Entrée</u>	<u>Plat principal</u>	<u>Dessert</u>
- Velouté de courgettes	- Osso bucco de veau	- Tiramisu
- Soufflé au fromage de chèvre	- Saumon à l'échalote	- Tarte aux fraises
- Salade de carottes à la marocaine	- Riz cantonais	- Religieuse au chocolat
- Omelette à la ciboulette	- Rumsteck grillé Nouvelle-Orléans	- Fromage de chèvre
	- Spaghettis à la sauce tomate	- Raisin blanc

Un client choisit le menu suivant :

- Omelette à la ciboulette
- Saumon à l'échalote
- Fromage de chèvre
- Pain

1.1 Pour chaque élément de ce menu, citer le groupe d'aliments, les constituants principaux et le rôle dans l'organisme.

Menu	Groupe d'aliments	Constituants principaux	Rôle dans l'organisme
Omelette à la ciboulette	-	-	-
Saumon à l'échalote	-	-	-
Fromage de chèvre	-	-	-
Pain	-	-	-

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	SUJET
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 2/10

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

1.2 Préciser si ce menu est équilibré. Justifier la réponse.

.....

.....

1.3 A partir des plats et des desserts de la carte proposée par le restaurant « la Promenade », indiquer deux groupes d'aliments à limiter dans sa consommation en précisant deux risques pour chacun d'eux.

Groupe d'aliments	Risques
-	-
-	-

1.4 Composer un menu équilibré à partir des plats proposés.

.....

.....

.....

.....

1.5 Le client choisit du fromage de chèvre. Vous lui servez une portion de 30 g. Calculer en kJ la valeur énergétique de cette portion. Présenter les calculs.

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100 g)	
Constituants alimentaires	Fromage de chèvre
Eau	65 g
Protéines	11 g
Glucides	1,2 g
Lipides	17,5 g
Potassium	132 mg
Phosphore	216 mg
Calcium	150 mg
Vitamine B2	0,3 mg
Vitamine A	310 µg

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	SUJET
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 3/10

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.6 Soucieux de sa santé, le client s'intéresse à ses apports énergétiques journaliers qui correspondent à l'énergie apportée par les aliments afin de couvrir les besoins physiologiques pendant 24 heures.

1.6.1 Entourer l'apport énergétique journalier correspondant aux besoins d'un homme de 25 ans ayant une activité normale.

13 900 kJ                      8 400 kJ                      11 300 kJ

1.6.2 Donner quatre facteurs qui font varier les besoins énergétiques journaliers.

.....

.....

.....

.....

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	SUJET
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 4/10

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### PARTIE 2 : HYGIENE PROFESSIONNELLE (8 points)

Certains produits alimentaires sont sensibles aux attaques microbiennes. Pour cette raison, des analyses bactériologiques sont effectuées selon une réglementation définie.

Voici les résultats d'une analyse effectuée sur la religieuse au chocolat.

<b>ANALYSE BACTERIOLOGIQUE</b>				
Nature du prélèvement : religieuse au chocolat Date du prélèvement : 08/07/13 Date de fabrication : 08/07/13 Heure : 11h30 DLC : 10/07/13				
Recherche	Résultats	Normes	Grille de classement	
			Satisfaisant	Non satisfaisant
Microorganismes totaux par g	310 000	300 000		
Coliformes par g	12 000	1000		
Coliformes thermorésistants par g	50	10		
Staphylocoques aureus par g	<100	100		
Anaérobie sulf.reduct.par g	<10	30		
Salmonella dans 25 g	absence	absence		

2.1 Indiquer si le résultat obtenu est satisfaisant en cochant pour chaque microorganisme la colonne correspondante (grille de classement).

2.2 Conclure quant à la qualité sanitaire de cette pâtisserie. Justifier.

.....

.....

.....

<b>BP RESTAURANT</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2014</b>	<b>SUJET</b>
<b>U22 Alimentation</b>	<b>Durée : 1h</b>	<b>Coefficient : 1</b>	<b>Page 5/10</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

2.3 Donner deux causes possibles qui peuvent expliquer ce résultat.

- .....
- .....

2.4 Citer quatre facteurs qui favorisent la croissance des microorganismes.

- .....
- .....
- .....
- .....

2.5 La méthode des 5 M permet d'étudier les causes possibles de l'origine d'une contamination microbienne. Enumérer les 5 M et proposer une mesure de prévention pour chacun d'eux.

Les 5 M	Mesures de prévention
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.6 Les religieuses au chocolat sont présentées dans une vitrine réfrigérée que vous devez nettoyer à la fin du service.

Il convient de respecter les températures de conservation des aliments pour éviter tout risque de multiplication de microorganismes.

2.6.1 Indiquer les températures correspondant aux procédés de conservation ou de traitement des aliments et leur action sur les microorganismes.

Procédés de conservation ou de traitement	Température	Action sur les microorganismes
Réfrigération	-	-
Congélation	-	-
Stérilisation	-	-

2.6.2 Classer dans l'ordre chronologique les différentes étapes du protocole de bionettoyage de la vitrine réfrigérée.

Numéros	Étapes
	Rincer le détergent
	Appliquer le produit désinfectant
	Rincer à l'eau claire le désinfectant
	Laisser agir le produit
	Laisser sécher
	Appliquer le produit détergent
	Prélever à l'eau tiède

<b>BP RESTAURANT</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2014</b>	<b>SUJET</b>
<b>U22 Alimentation</b>	<b>Durée : 1h</b>	<b>Coefficient : 1</b>	<b>Page 7/10</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

2.6.3 Relever dans ce protocole les deux familles de produits utilisés et préciser leur rôle.

Produits	Rôle
-	-
-	-

2.6.4 Citer les quatre paramètres d'efficacité de ces produits.

.....

.....

.....

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**PARTIE 3 : PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET SECURITE (4 points)**

Un employé du restaurant souffre d'un lumbago. Le médecin du travail en profite pour rappeler à l'employeur les mesures à mettre en œuvre pour améliorer les conditions de travail et limiter les troubles musculaires.

3.1 Légender le schéma en remplaçant le nom des vertèbres : thoraciques, sacrées, cervicales, lombaires, coccygiennes.

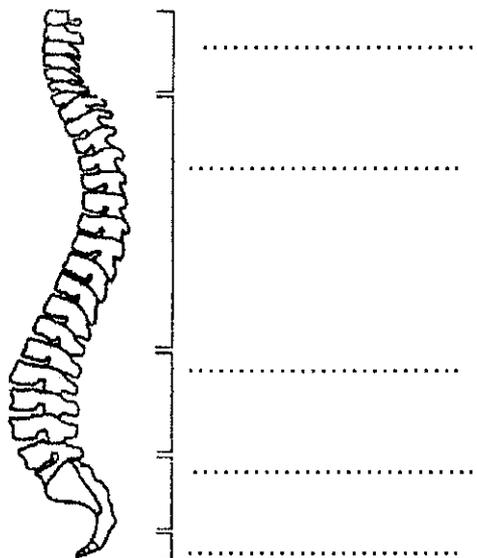


Schéma de la colonne vertébrale

3.2 Entourer sur le schéma les vertèbres atteintes lors d'un lumbago.

3.3 Nommer deux autres affections de la colonne vertébrale.

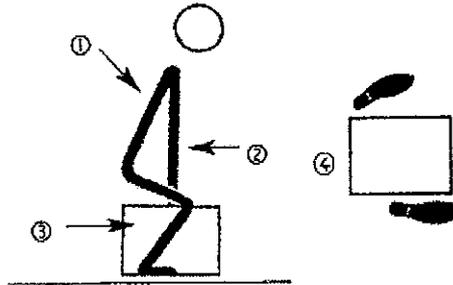
.....

.....

BP RESTAURANT	Code :	Session 2014	SUJET
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 9/10

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

3.4 Énoncer et justifier les quatre principes de sécurité à appliquer pour préserver la colonne vertébrale lors du port de charges lourdes.



Principes de sécurité	Justifications
①	
②	
③	
④	

3.5 Citer deux autres types de risques professionnels pouvant concerner un serveur de restaurant.

.....

.....