

DANS CE CADRE

Académie :	Session : 2012
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)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

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

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U22 Alimentation

SUJET

Cette épreuve est divisée en trois parties que vous devez traiter. Vous répondrez directement sur le sujet en prenant soin de **remplir l'en-tête**. Il est interdit de dégrafer les pages, de demander un nouvel exemplaire du sujet en cas d'erreur de votre part.

L'usage d'une Calculatrice de poche à fonctionnement autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe est autorisé.

Aucun document autorisé.

La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies.

Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à votre disposition.



Cadre réservé aux correcteurs

PARTIE 1 - ALIMENTATION	/8,5
PARTIE 2 – HYGIÈNE PROFESSIONNELLE	/7,5
PARTIE 3 - Prévention des risques professionnels et Sécurité	/4
NOTE TOTALE	/20

BP RESTAURANT	Session AUTOMNE 2012	SUJET
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1
		Page 1/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : ALIMENTATION (8,5 points)

Le restaurant « LE RIVAGE », 3 rue de la liberté à BRIOUDE, où vous travaillez, propose sur sa carte un menu végétarien.

Salade grecque (tomate, poivron, olives noires, féta, sauce vinaigrette)
Curry de légumes avec du riz
Flan aux œufs

1.1 Compléter le tableau ci-dessous en précisant les noms des principaux groupes d'aliments et donner le constituant alimentaire principal pour chaque groupe.

Plat	Groupes d'aliments	Principaux constituants alimentaires
Salade grecque	- - -	- - -
Curry de légumes et riz	- -	- -
Flan aux œufs	- -	- -

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

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les fruits et légumes sont riches en vitamine C et en fibres alimentaires.

1.3 Les vitamines peuvent être classées en fonction de leur solubilité :

- Nommer les deux groupes de vitamines.
- Les définir.

Nom :

Définition :

Nom :

Définition :

1.4 Indiquer dans le tableau suivant les rôles de la vitamine C et des fibres alimentaires.

Vitamine C	Fibres alimentaires
• • •	• • •

1.5 Citer trois caractéristiques des vitamines.

-
-
-

1.6 Énumérer trois rôles de l'eau dans l'organisme.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.7 Calculer la valeur énergétique (en kilojoules) d'une portion de 150 g de flan aux œufs sachant que la composition de 100 g est :

- . Protéines : 4,13 g
- . Lipides : 2,83g dont Acides gras saturés 1,48 g
- . Glucides : 17,61 g
- . Fibres alimentaires : 0 g
- . Sodium : 87 mg

Présenter les calculs

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : HYGIENE PROFESSIONNELLE (7,5 points)

Les intoxications alimentaires à *Escherichia coli*.

Le mystère de l'épidémie de diarrhées mortelles qui s'est déclarée il y a trois semaines en Allemagne, et s'étend à présent en Europe, s'est singulièrement épaissi hier avec l'effondrement des rares certitudes sur l'origine du mal : les Allemands ont remis en question la responsabilité des désormais fameux « concombres espagnols ». (...)

L'agent infectieux et la maladie

C'est l'une des rares certitudes de cette histoire : l'épidémie est due à un type rarissime d'un colibacille du nom d'*Escherichia coli* O104 H 4, en abrégé *E. coli* 0104, alias Eceh (*E. coli* entérohémorragique). Et pour cause : ce microbe, qui se multiplie comme tous les colibacilles dans le système digestif, fait partie du groupe de bactéries entérohémorragiques (produisant des diarrhées sanglantes) responsables chaque année en France de «un à deux décès sporadiques», rapporte François-Xavier Weill, spécialiste de ces bactéries entéro-pathogènes à l'Institut Pasteur. Ces microbes produisent une toxine qui détruit les parois des vaisseaux sanguins et *in fine* un syndrome hémolytique et urémique (SHU).

Le premier symptôme, apparaissant dans les quatre jours suivant la contamination, consiste en une diarrhée sanglante. S'ensuit, dans 10% des cas, une atteinte rénale et dans 2% des cas, un décès. (...)

Les voies de contamination

On connaît le début du chemin. Ces colibacilles entérohémorragiques vivent dans le système digestif des ruminants qui s'en accommodent, eux, parfaitement. Hélas, ces microbes, s'échappant dans la nature via les excréments, peuvent gagner le système digestif humain via l'ingestion d'un aliment contaminé par les matières fécales : viande à l'abattoir, lait, eau mal épurée, légumes souillés directement par des excréments, ou indirectement, par une eau en contenant... (...)

Reste la question clé : comment des légumes souillés ont-ils pu entrer dans le circuit alimentaire ? Les hypothèses foisonnent : épandage de fumier trop frais (hypothèse évoquée dans le cadre d'une culture bio), irrigation avec des eaux usées recyclées (usage dénoncé en Espagne), contamination fortuite du circuit de distribution.

Source : LIBERATION 1.06.2011

2.1 Nommer le microorganisme responsable de l'intoxication alimentaire décrite dans le texte et préciser la famille à laquelle il appartient.

.....

2.2 Définir le terme pathogène.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 Citer trois conditions favorables à la multiplication d'un microorganisme.

-
-
-

2.4 Relever, dans le texte, quatre aliments responsables d'une intoxication à *Escherichia coli*.

-
-
-
-

2.5 Citer trois autres microorganismes responsables d'intoxications alimentaires.

-
-
-

Pour limiter la propagation des microorganismes, les produits désinfectants sont utilisés pour assurer l'hygiène des matériels et des locaux. L'eau de javel est un puissant désinfectant bactéricide, fongicide et virucide.

2.6 Donner le rôle d'un détergent et d'un désinfectant.

- détergent :
.....
- désinfectant :
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.7 Définir les mots suivants.

- bactéricide :
.....
- fongicide :
.....
- virucide :
.....

2.8 Proposer trois conditions d'efficacité de l'eau de javel et les justifier.

Conditions d'efficacité	Justification
-	-
-	-
-	-

2.9 Citer trois recommandations à respecter lors du stockage de l'eau de javel.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET SECURITE

(4 points)

En coupant du jambon, avec la trancheuse à jambon, votre collègue se sectionne le doigt.

3.1 Compléter le tableau en indiquant la conduite à tenir à chaque étape.

Etapes	Conduite à tenir
.....	- -
.....	La victime se plaint d'une plaie qui ne saigne pas abondamment
.....	Appeler Contenu du message :
Secourir (deux réponses exigées)	- -

3.4 Proposer au moins deux moyens de prévention pour limiter les coupures.

-
-