

DANS CE CADRE	Académie :	Session : 2015
	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 <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN INSCRIRE	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 2015

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 8 pages numérotées de 1 à 8

BAREME

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

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 1/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : ALIMENTATION (8,5 points)

Vous travaillez comme chef de rang au restaurant étoilé « **LA TABLE D'OR** » à SARLAT dans le Sud-Ouest.

L'un de vos menus gastronomiques a été choisi pour le déjeuner par un groupe de retraités venu visiter la région.

MENU GOURMAND

- Escalope de foie gras frais
- Estouffade de lotte aux pois gourmands
- Magret de canard au miel d'acacia
- Roquefort aux noix sur mesclun

1.1 Compléter le tableau en précisant le nom des groupes d'aliments et les principaux constituants alimentaires.

Plats	Groupes d'aliments	Principaux constituants alimentaires
Foie gras	-	-
Estouffade de lotte aux pois gourmands	- -	- -
Magret de canard	-	-
Roquefort	-	- -

1.2 Les parts d'aliments servies dans ce menu sont :

- foie gras : 90 g - lotte : 120 g - pois : 140 g - magret de canard : 125 g - roquefort : 50 g

1.2.1 A l'aide des annexes 1 et 2, calculer la valeur énergétique (VE) en kilojoules du menu consommé (compléter le tableau ci-dessous). Sachant que : 1g de glucide fournit 17Kj, 1g de lipide 38Kj et 1g de protide 17Kj.

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 2/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

	Foie gras 90 g	Lotte 120 g	Pois gourmands 140 g	Magret 125 g	Roquefort 50 g
Glucides	-	-	-	- 0	- 0
Lipides	-	-	-	- 475	- 608
Protides	-	-	-	- 531	- 159
VE	-	-	-	1006	767
VE du menu				

1.2.2 Sachant que le déjeuner représente 40 à 45 % de l'apport énergétique journalier (8000 KJ pour une personne âgée), conclure quant à l'apport énergétique du menu consommé.

.....

.....

.....

1.3. Indiquer trois risques pour la santé d'une consommation régulière d'un tel menu. Justifier la réponse.

.....

.....

.....

1.4 A l'aide de l'annexe 2, équilibrer le menu consommé afin de prévenir les risques énumérés précédemment.

MENU GOURMAND
-
- Estouffade de lotte aux pois gourmands
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : HYGIENE PROFESSIONNELLE (7,5 points)

Vous êtes alerté par la presse de cas d'intoxications alimentaires dans le Jura et cette information vous préoccupe.

Alerte à la salmonellose dans le Jura

Une alerte à la salmonellose a été déclenchée à Lons-le-Saunier, dans le Jura après le décès de trois personnes âgées à l'hôpital de Lons depuis le 11 décembre 2011 et la détection de salmonelles dans leur sang. Immédiatement, c'est l'alimentation des patients qui a été suspectée. La salmonellose est une infection due aux salmonelles, des bactéries qui contaminent les aliments, notamment la viande, le lait et les œufs consommés crus ou peu cuits ou quand les règles d'hygiène ne sont pas respectées.

Source : actualités France 5, 11 décembre 2011

2.1 Préciser à quelle famille de microorganismes appartient la Salmonelle.

.....

2.2 La salmonellose est une TIA. Donner la définition de TIA.

.....

.....

.....

2.3 Pour prévenir les risques de TIA, la démarche HACCP est obligatoire. Définir le principe de la démarche HACCP.

.....

.....

2.4 Dans le cadre de la démarche HACCP, vous avez fait le choix d'utiliser le produit BACNET pour limiter la croissance des microorganismes (annexe 3). Il s'agit d'un produit détergent désinfectant alimentaire.

2.4.1. Indiquer 2 propriétés de ce produit et les familles de microorganismes sur lesquelles il agit.

.....

.....

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 4/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4.2 Certaines conditions doivent être respectées lors de l'utilisation de ce produit pour nettoyer le matériel et les ustensiles.

Nommer les paramètres d'efficacité de ce produit en précisant ses conditions d'utilisation (annexe 3).

Paramètre d'efficacité	Conditions d'utilisation

2.4.3 Citer un autre paramètre qui permet d'améliorer l'efficacité d'un bionettoyage.

.....

2.4.4 Le fabricant préconise de laisser agir le produit au minimum 5 minutes. Justifier cette recommandation.

.....

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

Vous informez votre personnel des risques qu'ils encourent lors de l'utilisation de certains produits d'entretien. Vous leur demandez d'être particulièrement attentifs aux pictogrammes qui figurent sur l'emballage des produits et qui doivent les alerter des dangers.

3.1 Compléter le tableau suivant en signalant pour chaque pictogramme le danger représenté et les précautions à prendre lors de l'utilisation du produit.

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 5/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pictogramme	Signification	Précautions à prendre
	-	-
	-	-
	-	-

3.2 Si un employé se brûle la main suite à l'utilisation d'un produit d'entretien.
Indiquer la nature de la brûlure et donner la conduite à tenir.

.....

.....

.....

3.4 Citer trois autres risques liés au secteur professionnel de la restauration et un moyen de prévention pour chacun d'eux.

Risque	Moyen de prévention
-	-
-	-
-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1

Tableau de composition de quelques aliments

Composition pour 100 g	Lipides (en g)	Glucides (en g)	Protéines (en g)
Foie gras	44	3	10
Lotte	0,7	0	17,9
Pois	0,4	16	6
Magret de canard	10	0	25

Source : info nutritionnelles.fr

ANNEXE 2

Tableau comparatif des compositions nutritionnelles pour 100 g de divers fromages

Composition pour 100 g de fromage	Calories (kcal)	Protéines (g)	Lipides (g)	Calcium (mg)	Sodium (mg)
Fromage frais à tartiner	162	10,8	12,3	80,5	370
Camembert	275	22,5	20,7	456	595
Bûche de chèvre	303	19,3	24,2	113	666
Reblochon	325	20,8	27	514	555
Munster	328	19,8	27,8	370	682
Brie	328	18,4	28,4	313	647
St-Nectaire	331	20,9	27,6	539	477
Edam	331	24,9	25,7	819	587
Bleu d'Auvergne	345	19,9	29,7	563	1136
Roquefort	363	18,7	32	608	1600
Cantal	365	23,9	29,9	798	875

Source : Institut Fromages

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 7/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3

Bacnet 7

Détergent désinfectant alimentaire.

C'est un nettoyant, désinfectant des surfaces alimentaires agréablement parfumé. Il peut s'utiliser pour les locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale. Améliore l'hygiène des matériels lavés et évite la prolifération des micro-organismes dans les bains de lavage.

Bactéricide : NFT 72301 à 1%, EN 1040 à 0.25 % et EN 1276 sur Escherichia coli, Enterococcus hirae et Staphylococcus aureus à 0.5% en conditions de propreté et de saleté.

Fongicide : EN 1275 sur le Candida albicans.

Actif selon la norme EN 1040 sur Listeria monocytogenes et Salmonella enterica à 0.25 %.

Homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche n° 9800549 pour le traitement bactéricide à 1%.



Mode d'emploi

Nettoyage du matériel et des ustensiles : remplir un bac d'eau chaude (40 à 50°C). Verser à raison de 5g/l d'eau ou à l'aide de notre central de dosage CDM2000. Laisser agir minimum 5 minutes.

Précautions d'utilisation

Ne pas utiliser en association avec d'autres produits, ou à une température supérieure à 50°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.

Stocker à l'abri du gel.

Port de gants recommandé en cas d'utilisation prolongée.

Eviter les projections oculaires et le contact prolongé avec l'épiderme.

Données techniques

Aspect : liquide limpide

Législation

Sécurité : risque de lésion oculaire grave. Risques d'effet irritant pour la peau. Peut déclencher une réaction allergique. Très toxique pour les organismes aquatiques.

Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

BP RESTAURANT	Code :	Session 2015	SUJET
U22 Alimentation	Durée : 1h	Coefficient : 1	Page 8/8