



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Cuisine - U20 - Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation - Session 2006

---

## Correction de l'épreuve U.20 - Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation

---

### | Diplôme

Brevet Professionnel Cuisinier

### | Session

Non spécifiée

### | Durée

Non spécifiée

### | Coefficient

Non spécifié

### | Correction de l'exercice

Le sujet présente différentes informations sur les plantes comestibles, leurs propriétés nutritionnelles, et une fiche de laboratoire liée à une analyse de produit culinaire. Nous allons corriger chaque partie en suivant l'ordre des questions implicites que pourraient toucher les élèves.

#### Partie 1 : Compréhension des propriétés et des avantages des feuilles de plantes

- **Résumé** : La première partie aborde les bienfaits des feuilles de plantes et des salades en termes nutritionnels.
- **Réflexion** : On note que les feuilles vertes sont majoritairement composées d'eau (95%) et faibles en calories, ce qui les rend diététiquement attractives. Elles apportent également une richesse en vitamines (C, B, A) ainsi qu'en minéraux (fer, calcium, potassium, etc.).
- **Précision** : Les différentes plantes citées (mâche, pissenlit, pourpier, laitue) sont mises en avant pour leurs complémentarités vitaminées.

Les feuilles de plantes sont idéales pour une alimentation équilibrée en raison de leur faible apport calorique et de leur richesse en vitamines et minéraux.

#### Partie 2 : Les sauces et leur utilisation

- **Résumé** : La seconde partie traite des sauces qui peuvent accompagner les salades et comment celles-ci peuvent rehausser le goût des aliments.
  - **Analyses des alternatives** : Les vinaigres, huiles, produits laitiers et herbes peuvent être utilisés pour créer des sauces légères et savoureuses.
  - **Exemple** : L'usage de vinaigre avec estragon ou laitue est saisi comme un exemple d'application culinaire spécifique.
-

Les sauces légères préparées à partir de vinaigres, d'huiles et de produits laitiers peuvent enrichir les salades tout en apportant de la vitamine C.

### Partie 3 : Analyse de laboratoire

Cette section inclut un document d'analyse de laboratoire concernant un échantillon de haricots verts et fromage.

- Observations : Les data incluent la température de réception (20°C), la date de préparation, et des échantillons sur les germes recherchés, tels qu'*Escherichia coli* et *Staphylococcus*.
- Importance : Cela souligne l'importance de la microbiologie alimentaire et des contrôles de qualité en cuisine pour éviter les contaminations.

Le contrôle microbiologique est essentiel pour assurer la sécurité alimentaire des produits préparés en cuisine.

### Partie 4 : Schéma de fonctionnement d'un adoucisseur

Le schéma représente le fonctionnement d'un adoucisseur d'eau, important pour la gestion des installations culinaires.

- Éléments clés à noter : Le schéma doit montrer le flux de l'eau et les divers processus, comme le rinçage vers l'égout.
- Analyse : Il est crucial de comprendre comment un adoucisseur d'eau peut améliorer la qualité de l'eau utilisée dans les cuisines, auxquelles une attention doit être portée.

Le schéma d'un adoucisseur d'eau illustre bien son rôle dans la purification de l'eau pour une utilisation culinaire, axe important dans les procédés de cuisine professionnelle.

## Méthodologie et conseils

- Gestion du temps : Prenez le temps de lire chaque section attentivement pour saisir les détails importants.
- Types de raisonnements : Faites des liens entre les ingrédients et leurs valeurs nutritives, indispensable pour développer des menus équilibrés.
- Pièges fréquents : Ne pas surévaluer l'importance relative d'un seul élément (comme les sauces) par rapport à la nutrition globale.
- Formules clés à retenir : Mémorisez la répartition des nutriments principaux dans divers aliments.
- Présentation des résultats : Soyez clair et précis dans la façon de communiquer vos résultats d'analyse ou vos observations culinaires.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.