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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Brevet professionnel cuisinier

Session 2003 • Code sujet : **Non indiqué** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Microbiologie (11 questions) **Page 3**

2. Nutrition (5 questions) **Page 7**

3. Technologies nouvelles (5 questions) **Page 9**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E1 - Technologie culinaire et pâtisserie/2003/BP Cuisine - E1 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2003 - 2-Sujet.pdf

1. Microbiologie

Cette partie porte sur les micro-organismes, les contaminations alimentaires et les mesures d'hygiène en cuisine. Elle aborde aussi les températures de stockage, les procédés de conservation et les signes et exemples de TIAC.

Question 1.1. Définir les termes « aérobie », « fécale », « Staphylococcus aureus » et « salmonelle ».

Terme	Définition
Aérobie	Qui se développe en présence d'oxygène.
Fécale	Qui provient des matières fécales.
Staphylococcus aureus	Bactérie de forme sphérique, regroupée en grappes.
Salmonelle	Bactérie de forme allongée, appartenant aux bacilles.

Ces définitions distinguent les conditions de développement, l'origine et la morphologie des bactéries.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aérobie : se développe avec l'oxygène. Fécale : d'origine fécale. *Staphylococcus aureus* : coque en grappes. Salmonelle : bacille en bâtonnet.

Question 1.2. Citer deux autres familles de micro-organismes.

Deux autres familles possibles sont les virus et les champignons microscopiques, dont font partie les levures et les moisissures. Les parasites, les protozoaires et les algues sont également des réponses acceptées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Virus et champignons microscopiques.

Question 1.3. Observer les résultats de l'analyse microbiologique, proposer une conclusion et justifier la réponse par deux éléments.

Les résultats sont non satisfaisants, car deux valeurs dépassent les normes :

- Les coliformes fécaux atteignent 5 fois la norme.
- Les staphylocoques dorés atteignent 15 fois la norme.

Ces dépassements justifient la conclusion défavorable de l'analyse microbiologique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Analyse non satisfaisante : coliformes fécaux à 5 fois la norme et staphylocoques dorés à 15 fois la norme.

Question 1.4. **Citer deux causes possibles de contamination et proposer deux mesures préventives.**

Cause de contamination	Mesure préventive
Lavage des mains insuffisant.	Se laver les mains après les toilettes et appliquer le lavage réglementaire.
Cuisson insuffisante en temps et en température.	Respecter le couple temps-température de cuisson.

La protection des plaies et le nettoyage-désinfection correct sont aussi des mesures préventives adaptées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mains insuffisamment lavées : appliquer le lavage réglementaire. Cuisson insuffisante : respecter le couple temps-température.

Question 1.5. **Lister quatre moments où l'on doit se laver les mains.**

Se laver les mains aux moments clés permet de limiter les contaminations des aliments et les contaminations croisées.

1. Avant la prise du travail.
2. Après le passage aux toilettes.
3. Après avoir fumé, toussé ou éternué.
4. À chaque changement d’activité.

Le lavage est également nécessaire après avoir cassé des œufs ou effectué le nettoyage et la désinfection.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Avant le travail, après les toilettes, après avoir fumé ou toussé, et à chaque changement d’activité.

Question 1.6. **Décrire un poste de lavage des mains réglementaire en cuisine en donnant quatre éléments.**

Le poste de lavage des mains comprend des équipements permettant un lavage hygiénique et un séchage sans recontamination :

- Robinet à commande non manuelle.
- Eau chaude et eau froide.
- Savon antiseptique.
- Papier à usage unique.
- Poubelle sans couvercle.

Une brosse à ongles peut aussi être présente.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Robinet non manuel, eau chaude et froide, savon antiseptique, papier à usage unique et poubelle sans couvercle.

Question 1.7. Pour les filets de saumon frais, les abricots appertisés, les brocolis surgelés et le lait UHT, donner la température réglementaire de stockage.

Denrée	Température de stockage
Filets de saumon frais	De 0 à 2 °C, sur glace.
Abricots appertisés	Température ambiante.
Brocolis surgelés	-18 °C.
Lait UHT	Température ambiante.

Les produits appertisés et le lait UHT se stockent à température ambiante avant ouverture.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saumon frais : 0 à 2 °C sur glace. Abricots appertisés et lait UHT : température ambiante. Brocolis surgelés : -18 °C.

Question 1.8. Citer l'action du froid sur les micro-organismes.

Le froid ralentit ou stoppe la multiplication des micro-organismes. Il ne les tue pas : certains peuvent reprendre leur multiplication lorsque les conditions redeviennent favorables. Le maintien de la chaîne du froid limite donc leur développement pendant la conservation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le froid ralentit ou stoppe la multiplication microbienne, mais ne tue pas les germes.

Question 1.9. Rappeler le principe de l'appertisation et préciser son action sur les microbes.

1. L'aliment est placé dans un récipient hermétique aux liquides et aux gaz.
2. Le récipient fermé subit une stérilisation supérieure à 100 °C, selon un barème adapté.

Le traitement détruit ou inhibe totalement les enzymes, les micro-organismes, leurs toxines et les spores.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L’appertisation associe un récipient hermétique et une stérilisation supérieure à 100 °C, qui détruit ou inhibe les microbes et leurs spores.

Question 1.10. Citer deux symptômes souvent observés lors d'une TIAC.

Les symptômes fréquemment observés lors d’une TIAC comprennent notamment :

- Nausées.
- Diarrhées.
- Vomissements ou fièvre.

Deux symptômes suffisent.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Nausées et diarrhées.

Question 1.11. Nommer deux TIAC.

Deux exemples de TIAC sont la salmonellose et le botulisme. Sont également acceptées les TIAC dues à *Clostridium perfringens* ou à *Staphylococcus aureus*.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Salmonellose et botulisme.

2. Nutrition

À partir de menus équilibrés préparés en cuisine collective, il faut associer les plats aux groupes et constituants alimentaires et préciser leurs rôles dans l'organisme. La partie traite également du calcul de la valeur énergétique d'un plat et de l'obésité chez les adolescents.

Question 2.1. Compléter le tableau en indiquant, pour chaque plat du menu, le groupe alimentaire, le constituant alimentaire principal et son rôle dans l'organisme.

Plat	Groupe alimentaire	Constituant principal	Rôle dans l'organisme
Salade de chou rouge	Végétaux crus	Vitamine C, minéraux	Catalyseur, stimulation
Filet de lieu en habit rouge	Viandes, poissons, œufs	Protides d'origine animale	Rôle plastique : construction et réparation; rôle fonctionnel et énergétique
Gratin de potiron	Féculent, crudités	Amidon, fibres	Énergie musculaire et cérébrale; transit intestinal
Tomme noire	Produits laitiers	Calcium, protides	Ossification et réparation
Fruits frais au yaourt	Produits laitiers et végétaux crus	Calcium, protides, vitamine C	Ossification, réparation, catalyseur

Le classement relie chaque plat à son groupe alimentaire et à ses constituants principaux. Les protides participent notamment à la construction et à la réparation; l'amidon fournit de l'énergie; les fibres favorisent le transit. Le calcium intervient dans l'ossification, tandis que les vitamines et les minéraux contribuent à la régulation et à la stimulation des fonctions de l'organisme.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tableau complété pour les cinq plats : groupes alimentaires, constituants principaux et rôles dans l'organisme.

Question 2.2. À l'aide du document 2 en annexe, calculer la valeur énergétique du filet de lieu en habit rouge et préciser la démarche.

On multiplie la quantité de chaque constituant par son apport énergétique par gramme : protides, 23 × 17 = 391 kJ; glucides, 5 × 17 = 85 kJ; lipides, 3 × 38 = 114 kJ. On additionne ensuite ces trois contributions : 391 + 85 + 114 = 590 kJ. Le calcul inclut les protides, les glucides et les lipides indiqués pour le filet de lieu en habit rouge.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le filet de lieu en habit rouge apporte au total 590 kJ.

2.3

Question 2.3.1. À partir du document 3 en annexe, définir l'obésité.

Dans le document, l'obésité est définie comme une surcharge pondérale de l'ordre de 10 % par rapport au poids dit « idéal ». Il s'agit donc d'un excès de poids évalué en comparaison avec ce poids de référence. Pour cette question, il faut reprendre le seuil et la formulation du document, sans substituer une autre définition ou un autre indicateur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'obésité est une surcharge pondérale de l'ordre de 10 % par rapport au poids idéal.

Question 2.3.2. Énoncer deux raisons expliquant l'augmentation du nombre d'adolescents français obèses.

Deux facteurs peuvent être cités : une alimentation riche en graisses saturées et en sucre, et la sédentarité, c'est-à-dire le manque d'activité physique. Le déficit en fruits et légumes constitue également une raison admise dans le corrigé. Pour répondre à la consigne, il suffit d'énoncer deux facteurs distincts parmi ces trois possibilités.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Alimentation riche en graisses saturées et en sucre; déficit en fruits et légumes.

Question 2.3.3. Noter les deux constituants alimentaires incriminés.

Les deux constituants alimentaires incriminés sont les lipides et les glucides. Les lipides correspondent notamment aux graisses, tandis que les glucides comprennent notamment les sucres. Ces deux catégories sont celles associées aux facteurs alimentaires mentionnés dans le corrigé; la sédentarité est un facteur de mode de vie, pas un constituant alimentaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les deux constituants alimentaires incriminés sont les lipides et les glucides.

3. Technologies nouvelles

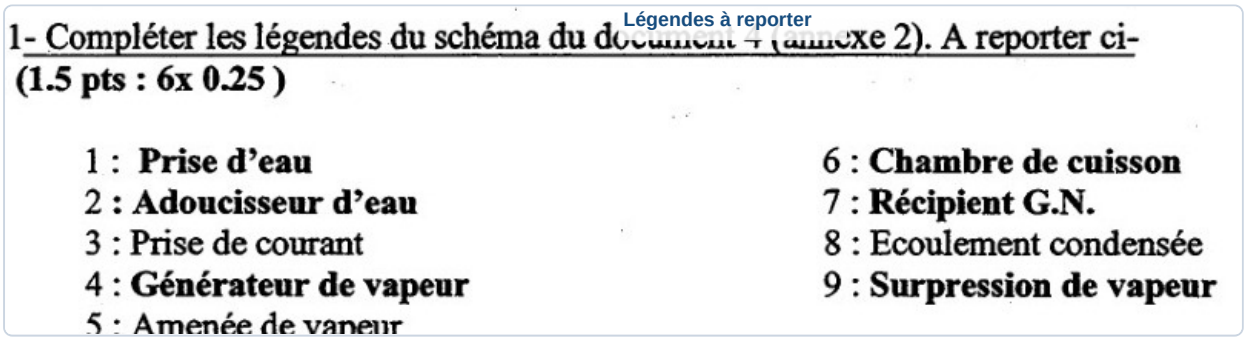
Cette partie porte sur l'utilisation quotidienne d'un cuiseur-vapeur et sur les produits d'entretien professionnels employés en cuisine. Elle évalue la lecture d'un schéma, l'explication du fonctionnement de l'appareil et la compréhension des précautions de sécurité.

Question 3.1. Compléter les légendes du schéma du cuiseur-vapeur du document 4 en annexe et reporter les réponses.

Repère	Légende
1	Prise d'eau
2	Adoucisseur d'eau
3	Prise de courant
4	Générateur de vapeur
5	Amenée de vapeur
6	Chambre de cuisson
7	Récipient G.N.
8	Écoulement des condensats
9	Surpression de vapeur

Reporter chaque légende à côté du numéro correspondant sur le schéma du cuiseur-vapeur. Les repères 1 à 5 désignent les alimentations et la production de vapeur ; les repères 6 et 7 concernent la cuisson et son récipient. Les repères 8 et 9 indiquent respectivement l'évacuation des condensats et la surpression de vapeur.

Légendes du cuiseur-vapeur



✓ RÉPONSE À RETENIR

1 prise d'eau ; 2 adoucisseur d'eau ; 3 prise de courant ; 4 générateur de vapeur ; 5 amenée de vapeur ; 6 chambre de cuisson ; 7 récipient G.N. ; 8 écoulement des condensats ; 9 surpression de vapeur.

Question 3.2. **Expliquer le principe de fonctionnement du cuiseur-vapeur.**

Le générateur chauffe l'eau et produit de la vapeur. Celle-ci est amenée dans la chambre de cuisson, puis distribuée par des orifices répartis dans l'appareil. Cette diffusion permet une cuisson homogène des aliments. Le principe repose donc sur la production de vapeur par chauffage de l'eau, son acheminement vers la chambre, puis sa répartition dans l'espace de cuisson.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'eau chauffée par le générateur produit de la vapeur, acheminée puis répartie uniformément dans la chambre de cuisson.

Question 3.3. **À l'aide des documents 5 et 6 en annexe, définir les termes « détergent » et « désinfectant ».**

1. **Détergent :** produit utilisé pour nettoyer les surfaces en éliminant les salissures visibles, notamment les graisses et les résidus de protéines.
2. **Désinfectant :** produit qui élimine les micro-organismes présents sur les surfaces et contribue ainsi à leur désinfection.

Le détergent agit donc sur la saleté visible ; le désinfectant cible les germes. Ces fonctions sont distinctes et ne doivent pas être confondues lors de l'entretien.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le détergent élimine les salissures visibles ; le désinfectant élimine les micro-organismes présents sur les surfaces.

Question 3.4. **Justifier la consigne « Ne pas mélanger avec d'autres produits » en donnant deux raisons.**

Ne jamais mélanger des produits d'entretien, car leur réaction peut présenter un danger ou compromettre leur action. Deux raisons justifient cette consigne :

- Le mélange peut dégager des gaz irritants pour les voies respiratoires.
- Les produits peuvent se neutraliser ou se contrecarrer, ce qui réduit ou annule leur efficacité.

Il faut donc respecter les consignes d'emploi et utiliser chaque produit séparément.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le mélange peut dégager des gaz irritants pour les voies respiratoires et neutraliser l'efficacité des produits.

Question 3.5. Expliquer pourquoi le port de gants est obligatoire lors de l'utilisation des produits d'entretien.

Les produits d’entretien professionnels peuvent être agressifs pour la peau. Les gants forment une protection contre ces substances et évitent notamment le dessèchement ou l’irritation des mains. Une peau desséchée ou abîmée favorise la présence de micro-organismes. Le port des gants protège donc le personnel et contribue au maintien de l’hygiène en cuisine pendant l’utilisation de ces produits.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les gants protègent les mains des produits agressifs et préviennent le dessèchement, qui favorise la présence de micro-organismes.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve facultative U.20 du BP Cuisinier, session 2003, dure 2 heures et a le coefficient 4 ; aucun code sujet n'est indiqué. Elle porte sur la microbiologie et l'hygiène alimentaires, la nutrition et l'obésité des adolescents, puis le cuiseur-vapeur et les produits d'entretien. Elle évalue les connaissances techniques, l'analyse de situations, un calcul énergétique et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le froid ralentit ou arrête la multiplication microbienne, mais ne détruit pas les germes.
- L'appertisation associe un conditionnement hermétique à une stérilisation supérieure à 100 °C.
- Énergie en kJ : protides × 17 + glucides × 17 + lipides × 38, avec les quantités en grammes.
- Le détergent élimine les salissures visibles, tandis que le désinfectant agit sur les micro-organismes.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour conclure sur une analyse microbiologique, comparer les résultats aux normes et citer les dépassements observés.
- Donner les températures de stockage correspondant aux denrées réfrigérées, surgelées et stables à température ambiante.
- Détailler les apports énergétiques des constituants, additionner les résultats et indiquer l'unité.
- Pour la sécurité des produits d'entretien, justifier l'interdiction de mélange et le port des gants.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la valeur énergétique d'un plat avec les quantités de protides, glucides et lipides ?

Multiplier les grammes de protides par 17 kJ, ceux de glucides par 17 kJ et ceux de lipides par 38 kJ. Additionner les trois apports et exprimer le résultat total en kilojoules.

Q : Le froid détruit-il les microbes présents dans les aliments ?

Non. Le froid ralentit ou stoppe la multiplication des micro-organismes, mais ne tue pas nécessairement les germes. Il faut donc respecter les températures de conservation et les règles d'hygiène.

Q : Comment organiser son temps pour cette épreuve de deux heures ?

Répartir le temps entre les trois parties en tenant compte de leur nombre de points : microbiologie, nutrition et technologies nouvelles. Garder une marge pour vérifier les calculs, les unités et les réponses demandant plusieurs éléments.

Q : Quelles justifications donner pour ne pas mélanger les produits d'entretien ?

Indiquer le risque de dégagement de gaz irritants pour les voies respiratoires ou celui de neutralisation des produits, qui deviennent alors inefficaces. Répondre avec deux raisons, comme le demande la consigne.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E1 - Technologie culinaire et pâtisserie/2003/BP Cuisine - E1 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2003 - 2-Sujet.pdf
Ressources BP Cuisine : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.