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

# SUJET

☞ *Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.*

☞ *Vous devez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve sans en détacher aucune page.*

**CALCULATRICE AUTORISÉE.**

| BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | N° d'anonymat |
|---|---|
| - Épreuve ➔ U.20 Feuille n° 1/11 | |

✂ .....

| SUJET | Session 2006 | N° d'anonymat : |
|---|---|---|
| Examen et spécialité : | BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | |
| Intitulé de l'épreuve : | U20 ➔ Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation | |

| Nom et prénom : ..... | Durée 2 heures | Coefficient 4 | Feuille n° 1/11 |
|---|---|---|---|

## I. BIOCHIMIE DES ALIMENTS (7 points)

Après la lecture de l'article **"Les salades - Un cocktail de vitamines dans l'assiette"** (annexe n° 1) extrait de "l'argus de la consommation - mai 1994", répondre aux questions suivantes :

**1.** La vitamine C.

**1.1** Relever les aliments cités dans le texte apportant de la vitamine C ?

.....

.....

**1.2** Citer deux rôles de la vitamine C.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**1.3** Que provoque l'avitaminose C ?

.....

**2.** Éléments minéraux et oligo-éléments.

**2.1** Quels sont les sels minéraux et oligo-éléments cités dans le texte ?

.....

.....

.....

.....



✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

**2.2** *"La mâche est très riche en fer"*. Donner un exemple de rôle du fer dans l'organisme.

.....

.....

.....

.....

**2.3** Le calcium.

**2.3.1** *"On peut compter sur le cresson pour un bon apport en calcium"*. Cependant, quels sont les aliments qui apportent le plus de calcium ?

.....

.....

**2.3.2** Citer deux rôles du calcium dans l'organisme.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## II. ALIMENTATION RATIONNELLE (3 points)

**1.** On dispose d'une grande variété d'huiles comme l'huile d'olive, de maïs, de tournesol, dont les compositions en acides gras sont indiquées dans le tableau suivant :

| | Acides gras saturés | Acides gras mono insaturés | Acides gras poly insaturés | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Total | Acide linolénique | Acides gras indispensables |
| Olive vierge | 15 | 79 | 6 | 1 | moins de 10 |
| Germe de maïs | 14 | 30 | 56 | 1,5 | 55 |
| Tournesol | 12 | 20 | 68 | 1 | 67 |



.....

Ne rien inscrire dans cette partie

**1.1** Définir les termes d'acide gras saturé et d'acide gras insaturé.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**1.2** Certains acides gras sont indispensables.

***1.2.1*** Justifier cette affirmation.

.....

.....

.....

***1.2.2*** Nommer un acide gras indispensable.

.....

**1.3** Ces huiles peuvent-elles être utilisées également pour la friture ?
Rappeler la réglementation à ce sujet.

.....

.....

.....

**2.** Au menu *"rapide"* est proposée la "salade club"composée de :

120 g de laitue
40 g de jambon de Paris
50 g de blanc de poulet
20 g de gruyère en julienne
20 g de mayonnaise

La salade *"club"* n'est pas un plat complet. Justifier cette affirmation.

.....

.....

.....

.....



.....

Ne rien inscrire dans cette partie

## III. MICROBIOLOGIE (4 points)

Un laboratoire d'analyse bactériologique a testé votre "salade de haricots verts aux trois fromages" et vous communique les résultats donnés en annexe n° 2.

**1.** Compléter le tableau suivant en indiquant pour chaque type de micro-organisme recherché dans cette salade : - un exemple de symptôme,
- un exemple d'origine probable de contamination.

| Micro-organismes recherchés | Symptômes | Origines probables de contamination |
|---|---|---|
| Staphylocoques | | |
| Anaérobies sulfito-réducteurs | | |
| Salmonella | | |
| Escherichia coli | | |

**2.** En utilisant les critères donnés, relever le résultat non conforme.

.....

.....

.....

.....



.....

Ne rien inscrire dans cette partie

**3.** Indiquer trois mesures à mettre en oeuvre pour éviter une contamination aux escherichia coli.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## IV. TECHNOLOGIES NOUVELLES (6 points)

Dans votre région, la dureté de l'eau est de 20° TH.
L'hôtel restaurant dans lequel vous travaillez est équipé d'un adoucisseur d'eau.

**1.** Donner la signification exacte de "20° TH"

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2.** Compléter le schéma de fonctionnement d'un adoucisseur donné au document réponse n° 1.

**3.** Expliquer les différentes étapes de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau en complétant le tableau donné au document réponse n° 2.



✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

**4.** Citer deux avantages et un inconvénient de l'adoucissement de l'eau dure.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

Ne rien inscrire dans cette partie

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.