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

Corrigé

1 : BIOCHIMIE DES ALIMENTS ET ALIMENTATION RATIONNELLLE (7 points)

Vous êtes cuisinier au restaurant « Les 3 mousquetaires ».

Vous proposez les menus suivants :

Menu 19 €

Entrée :

Verrine d'été

Avocat, tomate, langoustine, mayonnaise

Poisson :

Bar de ligne, cuit doucement

Accompagné de sa timbale de riz

Et sa ronde de petits légumes

Plateau de fromage

Dessert : Le chocolat grand cru feuille à feuille

Menu enfant 8 € : Nuggets de poulet, frites, crème glacée au chocolat, soda

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

1.1 - Pour le repas du soir, vous préparez les verrines dès le matin. Vous constatez au moment du service que l'avocat a noirci.

1.1.1 - Nommer le phénomène qui a conduit à ce noircissement. ***(0,25 point)***

Ce phénomène est un **brunissement enzymatique ou oxydation.**

1.1.2 - Expliquer ce phénomène. ***(0,5 point)***

Sous l'action conjuguée de **l'oxygène** et des **enzymes** contenues dans l'avocat, les pigments végétaux **noircissent**.

1.1.3 - Proposer deux mesures permettant de limiter ce phénomène. ***(0,25 point)***

- **Mettre du citron**
- **Filmer la préparation**

1.2 - Vous préparez la mayonnaise avec de l'huile de tournesol et de l'œuf.

1.2.1 - La mayonnaise est le résultat d'un mélange. Nommer celui-ci. ***(0,25 point)***

Cette modification est une **émulsion stable.**

1.2.2 - Expliquer le phénomène physico-chimique permettant d'obtenir cette préparation. ***(0,5 point)***

Dispersion de gouttelettes d'huile dans une solution aqueuse, le mélange est stabilisé par un émulsionnant.

1.2.3 - Citer le composant du jaune d'œuf qui permet d'assurer la stabilité de la mayonnaise. ***(0,25 point)***

Le composant du jaune d'œuf est **la lécithine.**

1.3 - Le menu à 19 € est constitué de plusieurs aliments. Ces aliments appartiennent à des groupes d'aliments différents qui ont des constituants alimentaires principaux spécifiques.

1.3.1 - Retrouver pour chaque groupe d'aliments, l'aliment du menu correspondant et préciser le ou les constituants alimentaires principaux : ***2,25 points***

Groupes d'aliments	Aliments du menu ***(6 x 0,125)***	Constituants alimentaires principaux ***(6 x 0,25)***
Viande Poisson Œuf	**Langoustines, Bar de ligne**	**Protide**
Céréales, féculents	**Riz**	**Glucide**
Produits sucrés	**Chocolat**	**Glucide**
Corps gras	**Mayonnaise**	**Lipide**
Produits laitiers	**Fromage**	**Protide - Calcium**
Fruits et légumes	**Avocats – Tomates – Petits légumes**	**Eau – Sels minéraux- Vitamines- Fibres alimentaires**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

1.3.2 - Pour chacun des constituants alimentaires, préciser son rôle principal dans l'organisme. **0,75 point** ***(0,25 pt x 3)***

Constituant alimentaire	Rôle dans l'organisme
Glucide	▶ **Énergétique**
Protide	▶ **Bâtisseur**
Lipide	▶ **Maintient la température du corps à 37°C ou Rôle énergétique (les 2 réponses sont acceptables)**

1.4 - Le restaurant « Les 3 Mousquetaires » propose un menu enfant sur sa carte.

1.4.1 - Préciser si ce menu est équilibré. Justifier sa réponse ***(1,25 point)*** *et* ***(0,5 point)***

Exiger les 2 réponses soulignées.

Ce menu n'est pas équilibré. Le repas contient 3 aliments gras, pas de fruits et légumes crus ou cuits et pas assez de produits laitiers.

1.4.2 - Les restaurateurs peuvent proposer des menus qui respectent l'équilibre alimentaire.

Définir l'équilibre alimentaire. ***(0,25 point)***

L'équilibre alimentaire est de manger de tous les groupes alimentaires en quantité suffisante.

---

2 - : MICROBIOLOGIE ET PARASITOLOGIE ALIMENTAIRE (7 points)

2.1 - L'hygiène du manipulateur.

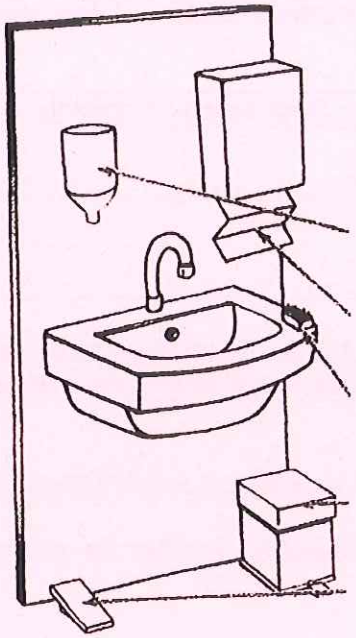
Avant de confectionner le menu, vous vous êtes lavé les mains.

2.1.1 - Citer le rôle du lavage des mains. ***(0,25 point)***

Le lavage des mains permet **d'éliminer les salissures et de réduire le nombre de micro-organismes.**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

2.1.2 - Annoter le schéma du poste règlementaire de lavage des mains : ***(0,5 point)***



1) . **Savon liquide antiseptique**

2) . **Essuie main à usage unique**

3) **Brosse à ongles**

4) . **Poubelle à commande à pied**

5) . **Commande d'arrivée d'eau à pied**

Source : Sciences appliquées
CAP BEP. Edition BPI

2.1.3 - Justifier le rôle de chaque élément du poste de lavage des mains.
(0,75 point)

1. **Asepsie des mains par destruction des micro-organismes.**
2. **Séchage des mains et évite la prolifération des micro-organismes**
3. **Permet d'éliminer les salissures sous les ongles**
4. **Stockage des papiers usagers**
5. **Écarte les risques de contamination après lavage**

2.1.4 - Le savon qui sert au lavage des mains doit être **virucide.**

Définir le terme suivant : ***(0,25 point)***

- Virucide : **qui détruit les virus**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

2.2 - Les TIAC et leur prévention

2.2.1 - La mayonnaise peut-être contaminée pendant la préparation par une bactérie présente sur la coquille d'œuf.

- Nommer ce micro-organisme, préciser sa forme. ***(0,25 point)***

Nom	Forme
- Salmonelle	**- Bacille (bâtonnet)**

Si un client consomme cette mayonnaise contaminée par ce micro-organisme pathogène, il peut contracter une T.I.A.C.

2.2.2 - Définir le terme souligné ***(0,25 point)***

- Pathogène : **Qui a le pouvoir de rendre malade**

2.2.3 - Donner la signification du sigle T.I.A.C. Caractériser une T.I.A.C ***(0,5 point)***

- T.I.A.C : **Toxi Infection Alimentaire Collective**

Intoxication due à la consommation d'un aliment contaminé par des bactéries ayant produit des toxines. Pour qu'elle soit collective, au moins 2 personnes ayant consommé le même aliment doivent présenter des symptômes digestifs.

2.2.4 - Citer deux autres micro-organismes responsables de T.I.A.C. ***(0,25 point)***

- **Staphylocoque doré**
- Clostridium ou *Escherichia coli*

Conscient du problème, le restaurateur veut rappeler à ses salariés quelques règles et ressort du GBPH la fiche technique de la fabrication de la mayonnaise.

2.2.5 - Identifier le rôle du GBPH pour le cuisinier. ***(0,25 point)***

Le GBPH propose des moyens pour maîtriser sur le plan de l'hygiène toutes les étapes de la fabrication des préparations culinaires.

Afin de mettre en place la démarche H.A.C.C.P, vous étudiez la fiche technique de la mayonnaise

2.2.6 - Après avoir traduit en français le sigle H.A.C.C.P, citer l'objectif final de cette démarche : ***(0,50 point)***

H.A.C.C.P : en français cela signifie Analyse des dangers – Maîtrise des points critiques. La démarche vise à assurer la qualité sanitaire des aliments par la mise en place d'actions préventives à chaque point critique de la fabrication.

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION DE LA MAYONNAISE

Mayonnaise

① ☝ oeufs	huile	sel	moutarde			
ovoproduits		① ☝ poivre	jus de citron			
		① ☝ épices				

stockage des produits

↓

sortie des produits

↓

② ☝ préparation des matières premières

↓

② ☝ mélange des ingrédients

(au mélangeur)

③ ☝ conservation de la mayonnaise

consommation immédiate

2.2.7 - À partir de la fiche technique de la mayonnaise, identifier les trois principaux points critiques (CCP) à maitriser lors de la fabrication et les reporter dans le tableau ci-dessous. Pour chacun des points critiques, identifier et noter les moyens de maîtrise à mettre en place. **2,25 points *(0,25x9)***

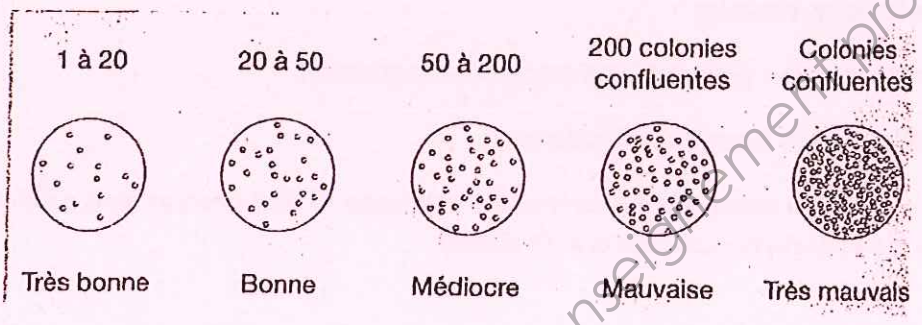
CCP	Dangers	Moyens de maîtrise
CCP 1 **Matières premières**	Les œufs sont susceptibles d'être contaminés	**Utilisation d'ovoproduits** **ou** **Œufs de premières fraîcheurs non fêlés et / ou non souillés**
CCP 2 **Préparation et mélange des ingrédients**	Contamination par le manipulateur Contamination par le matériel Contamination croisée	**Lavage des mains.** **Nettoyage et désinfection du matériel avant utilisation** **La marche en avant**
CCP 3 **Conservation de la mayonnaise**	Multiplication de germes éventuellement présents dus à une conservation à des températures ambiantes. Recontamination par les produits environnants, les courants d'air, les insectes.	**Conservation à des températures inférieures à 4° C immédiatement après fabrication** **Protéger la mayonnaise (filmer ou couvrir)**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

En fin de service, vous contrôlez la qualité de nettoyage et de désinfection du matériel. L'autocontrôle, à partir d'une boîte de contact, a révélé une centaine de colonies de bactéries. Interpréter ce résultat à partir de l'annexe ci-dessous.

Boîte de contact : c'est une boîte contenant de la gélose (milieu nutritif pour les micro-organismes) est appliquée sur la surface à contrôler. L'incubation à + 37°C pendant 24 h permet de voir la quantité de colonies formées et de la comparer aux normes indiquées dans la notice d'utilisation.

1 colonie = 1 micro-organisme qui s'est multiplié.



2.2.8 - Noter le résultat de l'autocontrôle. ***(0,25 point)***

Résultat médiocre

En vue d'améliorer ce résultat et afin de mobiliser votre personnel vous décidez de mettre en place un plan de nettoyage qui sera affiché dans la cuisine.

2.2.9 - Expliquer l'objectif du plan de nettoyage. ***(0,25 point)***

Le plan de nettoyage définit l'organisation générale de nettoyage et de désinfection pour l'ensemble du secteur

2.2.10 - Indiquer les quatre principales rubriques qui doivent apparaître dans un plan de nettoyage. ***(0,5 point)***

- **Zone et matériel (Quoi)**
- **Fréquence (Quand)**
- **Protocole (Comment, avec quel produit)**
- **Personne responsable de l'opération (Qui)**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

3 - : TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES TRADITIONNELLES ET NOUVELLES (6 points)

Vous vous renseignez sur les différentes normes et les différents éclairages existants. Le texte en annexe 1 « À propos de l'éclairage dans les locaux de travail » attire votre attention.

3.1 - À l'aide du texte en annexe 1, citer deux avantages d'un bon éclairement. ***(0,5 point)***

► **Éviter la fatigue visuelle**

► **Déceler les risques perceptibles par la vue (sécurité)**

► **Travailler dans de bonnes conditions**

3.2 - Il existe différents mode d'éclairage. Relier chaque type d'éclairage aux répartitions de la lumière qu'il procure. ***(1 point)***

Éclairage indirect	90 à 100 % de la lumière est dirigée vers la surface à éclairer
Éclairage diffus	La lumière est dirigée vers une paroi qui en réfléchit une partie
Éclairage mixte	Le flux lumineux, filtré par un écran translucide, est émis dans toute la pièce.
Éclairage direct	Éclairage d'appoint : une partie de la lumière est diffusée, l'autre dirigée sur une surface.

3.3 - Donner le principe de fonctionnement de la lampe à incandescence ***(0,5 point)***

Le passage du courant électrique porte le filament de tungstène à incandescence et celui-ci émet de la lumière visible .

3.4 - D'après l'article annexe 1, que signifie « lux ». ***(0,5 point)***

Lux est **l'unité d'éclairement.**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

3.5 - À partir de quelle date les ampoules de 25 W ne seront plus vendues ? ***(0,25 point)***

Les ampoules de 25 W ne seront plus vendues à partir de **janvier 2013**

3.6 - Dans le texte il est écrit « ampoules de 25 W ». Dire à quoi correspond l'unité W et à quelle grandeur électrique elle est associée ? ***(0,5 point)***

W signifie **Watt**. Grandeur électrique : **la puissance**

3.7 - Dans ce texte, il est question aussi des tubes à fluorescence. Comparer les 2 types d'éclairage en complétant le tableau suivant : **1 point** ***(0,25x4)***

	Lampe à incandescence	Les tubes à fluorescence
Avantage	***Allumage instantané*** ***Faible coût d'achat*** ***Branchement direct sur l'installation***	***Moins éblouissant que les lampes à incandescence*** ***Échauffement très faible*** ***Durée de vie plus longue*** ***Consommation moins importante...***
Inconvénient	***Importantes pertes de chaleur*** ***Efficacité lumineuse médiocre*** ***Inconfort dû à la dissipation de chaleur***	***Important coût d'achat*** ***Installation plus coûteuse***

3.8 - Calculer la consommation d'une ampoule de 25 W pendant 1 h 30 par jour. Noter le calcul. ***(0,5 point)***

Consommation = 25 x 1,5 = 37,5 Wh

3.9 - Le prix du kilowattheure est de 0,125 € .Calculer le coût de fonctionnement de cette lampe pendant 365 jours. Détailler le calcul. ***(0,5 point)***

Coût = 0,0375 x 0,125 x 365 = 1,71 €

3.10 - Citer 3 risques pour l'utilisateur et son environnement de l'utilisation de l'électricité en cuisine. ***(0,75 point)***

►Électrisation

►Électrocution

►Incendie

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.