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 Bac Pro CSR, veuillez visiter :
bacprocsr.fr/annales-sujets-et-corriges

BAC PRO CSR • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Bac Pro CSR

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement

Session 2026 • Code sujet : **26-BCP-CSR-E1** • Durée : **1 heure** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Qualité nutritionnelle et composition alimentaire (3 questions) **Page 3**

2. Hygiène alimentaire et maîtrise des risques (4 questions) **Page 5**

3. Information du client, organisation du service et environnement (3 questions) **Page 7**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bacprocsr.fr/assets/annales/bac-pro-csr/Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement/2026/Bac Pro CSR - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Qualité nutritionnelle et composition alimentaire

Au restaurant Le Jardin des Halles, une cliente a signalé une allergie au lait et aux produits laitiers. Cette partie étudie les données nutritionnelles du plat du jour afin d'en calculer et d'en caractériser l'apport énergétique.

Partie 1

Question 1.1. Calculez, en kilocalories, l'apport énergétique des glucides, des protéines et des lipides de cette portion, puis déterminez l'apport énergétique total. Présentez vos calculs.

L'énergie de chaque nutriment se calcule en multipliant sa quantité par l'énergie libérée par gramme. Pour une portion : glucides, 18 × 4 = 72 kcal ; protéines, 12 × 4 = 48 kcal ; lipides, 14 × 9 = 126 kcal. On additionne ensuite ces trois contributions : 72 + 48 + 126 = 246 kcal. Les quantités et les équivalences utilisées sont celles du tableau nutritionnel fourni.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Glucides : 72 kcal ; protéines : 48 kcal ; lipides : 126 kcal. Apport énergétique total : 246 kcal par portion.

Question 1.2. Indiquez quel nutriment fournit le plus d'énergie dans cette portion et justifiez votre réponse à l'aide des résultats obtenus à la question 1.1.

Nutriment	Énergie par portion
Glucides	72 kcal
Protéines	48 kcal
Lipides	126 kcal

Les lipides apportent davantage d'énergie dans cette portion : 126 kcal, contre 72 kcal pour les glucides et 48 kcal pour les protéines. Le classement repose sur les contributions calculées pour la portion entière, et non uniquement sur l'énergie libérée par gramme. Bien que les glucides et les protéines fournissent chacun 4 kcal/g, la quantité consommée et l'équivalence énergétique des lipides conduisent ici au total supérieur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les lipides fournissent le plus d'énergie dans cette portion, avec 126 kcal, devant les glucides et les protéines.

Question 1.3. Citez deux informations nutritionnelles complémentaires utiles à un client souhaitant choisir son repas, puis indiquez pour chacune ce qu'elle permet d'apprécier.

Deux informations nutritionnelles utiles à ajouter sont la teneur en sel et la teneur en fibres. La quantité de sel permet au client d'évaluer l'apport en sodium et de comparer les repas selon leur teneur en sel. La quantité de fibres indique la contribution du plat aux apports en fibres, notamment utiles au fonctionnement du transit intestinal. Présentées pour une portion, ces données facilitent le choix et la comparaison entre les plats proposés.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Teneur en sel : apprécier l’apport en sodium. Teneur en fibres : évaluer la contribution du plat aux apports en fibres.

2. Hygiène alimentaire et maîtrise des risques

Le responsable contrôle les pratiques de l'équipe avant et pendant le service au restaurant. À partir des informations sur les préparations et des relevés internes de températures, il faut repérer les risques et comparer les relevés aux repères de maîtrise fournis.

Partie 2

Question 2.1. Pour la préparation destinée à la cliente allergique au lait, identifiez le danger lié à l'allergène et décrivez une situation possible de contamination croisée pendant la préparation ou le service.

La crème de la sauce contient du lait, qui constitue un allergène pour cette cliente. Son ingestion peut déclencher une réaction allergique. Une contamination croisée peut se produire si un ustensile ayant servi à la sauce est utilisé ensuite pour les pommes de terre ou les légumes, ou s'il est posé sur leur zone de dressage. Des résidus de crème peuvent alors contaminer la préparation destinée à la cliente.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La sauce à la crème est à risque. Des ustensiles ou surfaces contaminés peuvent transférer du lait à la préparation.

Question 2.2. Analysez le relevé du réfrigérateur. Indiquez s'il respecte le repère fourni, puis proposez deux actions immédiates adaptées à la situation.

Le réfrigérateur est à +4,2 °C, au-dessus de la limite de +4 °C : le repère n'est pas respecté. L'écart est de 0,2 °C. Les actions immédiates sont :

- Identifier et isoler la préparation réfrigérée concernée.
- Prévenir le responsable, qui contrôle le réfrigérateur et décide de la suite selon le produit et la durée de l'écart.

Enregistrer l'écart et les mesures prises dans le document de suivi.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Repère dépassé de 0,2 °C. Isoler la préparation, prévenir le responsable et tracer l'écart.

Question 2.3. Analysez le relevé de refroidissement. Indiquez s'il respecte le repère fourni et justifiez votre réponse par la durée relevée.

Le relevé indique un passage de +63 °C à +10 °C en 1 h 40. Le repère exige que ce refroidissement soit réalisé en moins de 2 heures. Or, 1 h 40 correspond à 100 minutes, une durée inférieure à 120 minutes. Le refroidissement respecte donc le critère fourni. Cette conclusion concerne uniquement la durée indiquée dans le relevé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Refroidissement conforme : 1 h 40, soit 100 minutes, en moins de 2 heures.

Question 2.4. Le plat maintenu au chaud est relevé à +61 °C. Comparez cette valeur au repère fourni et indiquez la conduite à tenir avant de servir le plat.

Le relevé de +61 °C est inférieur de 2 °C au minimum requis de +63 °C : le repère de maintien au chaud n'est pas respecté. Avant tout service :

1. Ne pas servir le plat et l'isoler.
2. Prévenir le responsable, contrôler le matériel et consigner l'écart ainsi que les actions prises.
3. Attendre la décision du responsable, qui tient compte du produit et de la durée de l'écart.

✓ RÉPONSE À RETENIR

À +61 °C, le plat est sous le minimum de +63 °C. Ne pas le servir avant la décision du responsable.

3. Information du client, organisation du service et environnement

Une cliente souhaite savoir si le restaurant peut lui proposer un repas adapté à son allergie au lait. À partir des informations sur les préparations et des consignes internes, il faut organiser une réponse sûre, assurer la traçabilité et proposer des actions réduisant les déchets ou les consommations de ressources.

Partie 3

Question 3.1. À partir du DT 1, indiquez si le plat du jour peut être servi tel quel à la cliente. Proposez une réponse professionnelle comprenant une vérification à effectuer et une information à communiquer à la cliente.

Le plat du jour ne peut pas être servi tel quel : sa sauce contient de la crème, qui présente un risque pour la cliente allergique au lait. L'alternative envisagée peut être proposée seulement après vérification des étiquettes et des traces éventuelles, puis confirmation que les ustensiles, le plan de travail et le dressage évitent toute contamination croisée.

Prévenez le responsable de cuisine et informez la cliente que ces vérifications sont en cours. Ne garantissez pas l'absence d'allergène avant leur validation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plat du jour refusé tel quel. Alternative envisageable après vérifications, sans garantir l'absence d'allergène avant validation.

Question 3.2. Complétez le DR 1 avec deux actions permettant de limiter le risque de contamination par le lait, puis indiquez pour chacune une modalité de vérification ou de traçabilité.

Complétez les deux lignes du DR 1 avec des mesures concrètes et une vérification ou une trace pour chacune.

Étape	Action de prévention	Vérification ou traçabilité
Avant la préparation	Vérifier les étiquettes et les traces éventuelles, puis prévenir le responsable.	Consigner les vérifications dans le suivi prévu.
Pendant la préparation et le dressage	Nettoyer le plan de travail, utiliser des ustensiles propres et séparés, préparer et dresser à part.	Tracer les mesures réalisées et informer l'équipe de salle.

En cas de doute, isoler la denrée concernée et ne pas servir la commande avant la décision du responsable. Les vérifications et les mesures correctives doivent être inscrites au document de suivi de l'établissement.

DR 1 complété

Étape	Action de prévention	Vérification ou traçabilité
Avant la préparation	Vérifier étiquettes et traces; prévenir le responsable	Noter les contrôles au suivi prévu
Pendant la préparation et le dressage	Nettoyer, ustensiles séparés; préparer et dresser à part	Tracer les gestes; informer la salle

À compléter par le candidat et à rendre avec la copie

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vérifier les produits et prévenir le responsable ; nettoyer, séparer les ustensiles et dresser à part. Tracer les contrôles et informer la salle.

Question 3.3. Proposez deux actions réalisables pendant le service pour réduire les déchets alimentaires ou les consommations de ressources. Pour chaque action, indiquez le bénéfice environnemental attendu.

Pendant le service, demander l'appétit du client et adapter la portion ou l'accompagnement à sa demande : cela limite les restes alimentaires. Pour la vaisselle, ne pas laisser couler l'eau pendant le prélavage et utiliser le rinçage seulement quand nécessaire : cette pratique réduit la consommation d'eau et l'énergie liée à son chauffage. Ces gestes sont réalisables par l'équipe sans modifier les règles de sécurité alimentaire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Adapter les portions pour limiter les restes ; éviter l'eau courante inutile au prélavage pour économiser l'eau et l'énergie.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E1 de sciences appliquées du Bac professionnel Commercialisation et services en restauration, session 2026, porte le code 26-BCP-CSR-E1. D'une durée d'une heure et de coefficient 2, elle s'appuie sur une situation de service au restaurant Le Jardin des Halles, avec une demande liée à une allergie au lait. Elle évalue les calculs nutritionnels, la maîtrise sanitaire, l'information de la cliente, la traçabilité et les actions environnementales.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les glucides et les protéines fournissent 4 kcal/g, tandis que les lipides fournissent 9 kcal/g.
- Le refroidissement doit faire passer la préparation de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures.
- Le maintien au chaud doit respecter le repère fourni : au moins +63 °C.
- Prévenir une contamination croisée par allergène exige nettoyage, ustensiles propres et séparés, préparation et dressage à part.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les calculs énergétiques et écrire les unités, notamment g, kcal/g et kcal.
- Comparer chaque relevé au repère associé en utilisant exclusivement les valeurs du sujet.
- Ne pas garantir l'absence de lait sans vérifier les étiquettes, les traces éventuelles et les conditions de préparation.
- Pour les actions de prévention, préciser une vérification ou une trace dans le document de suivi prévu.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer l'apport énergétique total du plat ?

Multipliez les grammes de glucides et de protéines par 4 kcal/g, puis les grammes de lipides par 9 kcal/g. Additionnez les trois résultats pour obtenir l'apport total en kilocalories pour une portion.

Q : Comment décider si le refroidissement respecte le repère du sujet ?

Vérifiez que la préparation passe de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures. Comparez la durée relevée à cette limite, puis indiquez explicitement si le repère est respecté.

Q : Comment répartir son temps et quels sont les points de l'épreuve ?

L'épreuve dure une heure et comporte trois parties notées respectivement sur 6, 8 et 6 points, soit 20 points au total. Le sujet ne fixe pas de durée par partie : répartissez votre temps selon les tâches.

Q : Qu'attend le jury pour la prise en charge de l'allergie au lait ?

Il faut identifier le risque, vérifier les fiches, les étiquettes et les traces éventuelles, puis prévenir le responsable. La préparation et le dressage doivent éviter les contaminations croisées, et aucune garantie ne doit être annoncée sans vérification suffisante.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacprocsr.fr/assets/annales/bac-pro-csr/Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement/2026/Bac Pro CSR - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources Bac Pro CSR : 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.