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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

SESSION 2026

ÉPREUVE E1 : SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, À L'HYGIÈNE ET À L'ENVIRONNEMENT

Coefficient : 2 Durée : 1 heure

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Qualité nutritionnelle et composition alimentaire (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Hygiène alimentaire et maîtrise des risques (8 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Information du client, organisation du service et environnement (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES : RESTAURANT LE JARDIN DES HALLES, TOURS

Vous travaillez au restaurant Le Jardin des Halles, à Tours. Le service du déjeuner accueille une clientèle variée. Une cliente a signalé une allergie au lait et aux produits laitiers lors de sa réservation. Le responsable vous demande d'exploiter les documents techniques pour contribuer à la sécurité alimentaire, informer la cliente et limiter les impacts environnementaux du service.

Répondez à toutes les questions sur votre copie. Les calculs doivent être présentés et les résultats accompagnés de leur unité. Les documents réponses sont à rendre avec la copie.

PARTIE 1 : Qualité nutritionnelle et composition alimentaire (6 points)

Exploiter des données nutritionnelles et caractériser l'apport énergétique d'un plat

Vous étudiez le plat du jour et ses données nutritionnelles présentées dans le DT 1.

Données nutritionnelles pour une portion du plat du jour

Nutriment	Quantité	Énergie libérée par gramme
Glucides	18 g	4 kcal/g
Protéines	12 g	4 kcal/g
Lipides	14 g	9 kcal/g

Valeurs fournies pour une portion servie.

1.1 (3 points) Calculez l'apport énergétique, en kilocalories, correspondant aux glucides, aux protéines et aux lipides de cette portion. Déterminez ensuite l'apport énergétique total de la portion. Présentez vos calculs.

1.2 (1,5 point) Indiquez quel nutriment fournit le plus d'énergie dans cette portion. Justifiez votre réponse à l'aide des résultats obtenus à la question 1.1.

1.3 (1,5 point) Citez deux informations nutritionnelles complémentaires qui seraient utiles à un client souhaitant choisir son repas, puis indiquez pour chacune ce qu'elle permet d'apprécier.

PARTIE 2 : Hygiène alimentaire et maîtrise des risques (8 points)

Repérer les dangers et analyser les relevés de maîtrise des températures

Le responsable contrôle les pratiques de l'équipe avant et pendant le service. Les repères de maîtrise et les relevés figurent dans le DT 2. Pour les questions portant sur les températures, utilisez exclusivement les valeurs indiquées dans ce document.

Relevés de températures et repères applicables dans la situation

Situation contrôlée	Relevé	Repère de maîtrise
Réfrigérateur contenant une préparation réfrigérée	+4,2 °C	Température maximale indiquée sur l'étiquette de cette préparation : +4 °C
Refroidissement d'une préparation chaude	De +63 °C à +10 °C en 1 h 40	Passage de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures
Maintien au chaud d'un plat	+61 °C	Au moins +63 °C

Données du suivi interne de l'établissement et repères de maîtrise fournis au candidat.

2.1 (2 points) Pour la préparation du DT 1 destinée à la cliente allergique au lait, identifiez le danger lié à l'allergène et décrivez une situation de contamination croisée possible pendant la préparation ou le service.

2.2 (2 points) Analysez le relevé du réfrigérateur. Indiquez s'il respecte le repère fourni, puis proposez deux actions immédiates adaptées à la situation.

2.3 (2 points) Analysez le relevé de refroidissement. Indiquez s'il respecte le repère fourni et justifiez votre réponse par la durée relevée.

2.4 (2 points) Le plat maintenu à chaud est relevé à +61 °C. Comparez cette valeur au repère fourni et indiquez la conduite à tenir avant de servir le plat.

PARTIE 3 : Information du client, organisation du service et environnement (6 points)

Mettre en œuvre une réponse professionnelle, assurer la traçabilité et limiter les déchets

La cliente souhaite savoir si une solution peut lui être proposée. Le DT 1 indique les ingrédients des préparations et les informations disponibles en cuisine. Le DT 2 présente les consignes de prévention et de suivi retenues par l'établissement.

3.1 (2 points) À partir du DT 1, indiquez si le plat du jour peut être servi tel quel à la cliente. Proposez une réponse professionnelle qui comprend une vérification à effectuer et une information à communiquer à la cliente.

3.2 (2 points) 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.

3.3 (2 points) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : SITUATION DE SERVICE ET INFORMATIONS SUR LES PRÉPARATIONS

Situation : le restaurant a reçu une demande de réservation précisant une allergie au lait et aux produits laitiers. La cliente ne signale pas d'autre allergie. Ces informations sont communiquées à l'équipe avant le service.

Plat du jour : filet de volaille, sauce à la crème, pommes de terre vapeur et légumes. La fiche de fabrication indique que la sauce contient de la crème. Les pommes de terre et les légumes sont préparés séparément, mais les ustensiles de service sont installés sur le même plan de travail que ceux utilisés pour la sauce.

Alternative envisagée : filet de volaille grillé, pommes de terre vapeur et légumes. La fiche de fabrication de cette alternative ne mentionne pas de lait ni de produit laitier dans les ingrédients. La cuisine doit toutefois vérifier les étiquettes des produits utilisés, les informations relatives aux traces éventuelles et l'absence de contamination croisée lors de la préparation et du dressage. Aucune garantie d'absence d'allergène ne peut être donnée sans ces vérifications.

Données nutritionnelles d'une portion du plat du jour : 18 g de glucides, 12 g de protéines et 14 g de lipides. Pour les calculs de l'épreuve, utiliser les équivalences indiquées dans le tableau de la partie 1.

Informations utiles à la prise en charge de la demande client

Élément	Information disponible
Besoin signalé	Allergie au lait et aux produits laitiers
Plat du jour	Sauce contenant de la crème
Alternative envisagée	Filet de volaille grillé, pommes de terre vapeur et légumes
Vérifications requises avant réponse définitive	Étiquettes, informations sur les traces éventuelles, ustensiles, surfaces et organisation du dressage

Informations transmises par la cliente et données issues des fiches de fabrication de l'établissement.

DT 2 : EXTRAIT DES CONSIGNES DE MAÎTRISE SANITAIRE ET DE SUIVI DE L'ÉTABLISSEMENT

Les consignes ci-dessous sont mises à disposition pour l'épreuve. Elles s'appliquent aux situations décrites dans le sujet et ne remplacent pas la vérification des exigences propres à chaque produit.

Températures et refroidissement : maintien au chaud à au moins +63 °C. Refroidissement rapide d'une préparation de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures. Pour une denrée réfrigérée, respecter la température maximale portée sur son étiquetage ou prévue pour le produit.

Écart de température : prévenir le responsable, identifier et isoler la denrée concernée, contrôler le matériel et enregistrer l'écart. Le responsable décide de la suite à donner selon la nature du

produit et la durée de l'écart.

Prévention du risque allergène : vérifier les informations des fiches et étiquettes, prévenir le responsable de cuisine, nettoyer le plan de travail, utiliser des ustensiles propres et séparés, préparer et dresser la commande à part, puis transmettre clairement l'information à l'équipe de salle. Ne pas annoncer une absence garantie d'allergène sans vérification suffisante.

Suivi : noter les contrôles et les mesures correctives dans le document de suivi prévu par l'établissement. En cas de doute sur la sécurité d'une denrée ou sur les informations relatives à un allergène, ne pas la servir avant décision du responsable.

Repères opérationnels fournis pour l'épreuve

Point de maîtrise	Repère ou action
Maintien au chaud	Au moins +63 °C
Refroidissement rapide	De +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures
Denrée réfrigérée	Respecter la température maximale indiquée pour le produit
Allergène signalé	Vérifier les informations et prévenir le responsable
Prévention de la contamination croisée	Nettoyer, utiliser des ustensiles propres et séparés, préparer et dresser à part
Écart ou doute	Isoler, informer le responsable et tracer les actions

Extrait des consignes internes de maîtrise sanitaire.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau d'actions pour prévenir la contamination par le lait **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases indiquées par « ... ». Indiquez des actions concrètes correspondant à la préparation et au service de la commande décrite dans le sujet.

Actions de prévention et modalités de vérification ou de traçabilité

Étape	Action de prévention	Vérification ou traçabilité
Avant la préparation	.....	.....
Pendant la préparation et le dressage	.....	.....

À compléter par le candidat et à rendre avec la copie.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.