

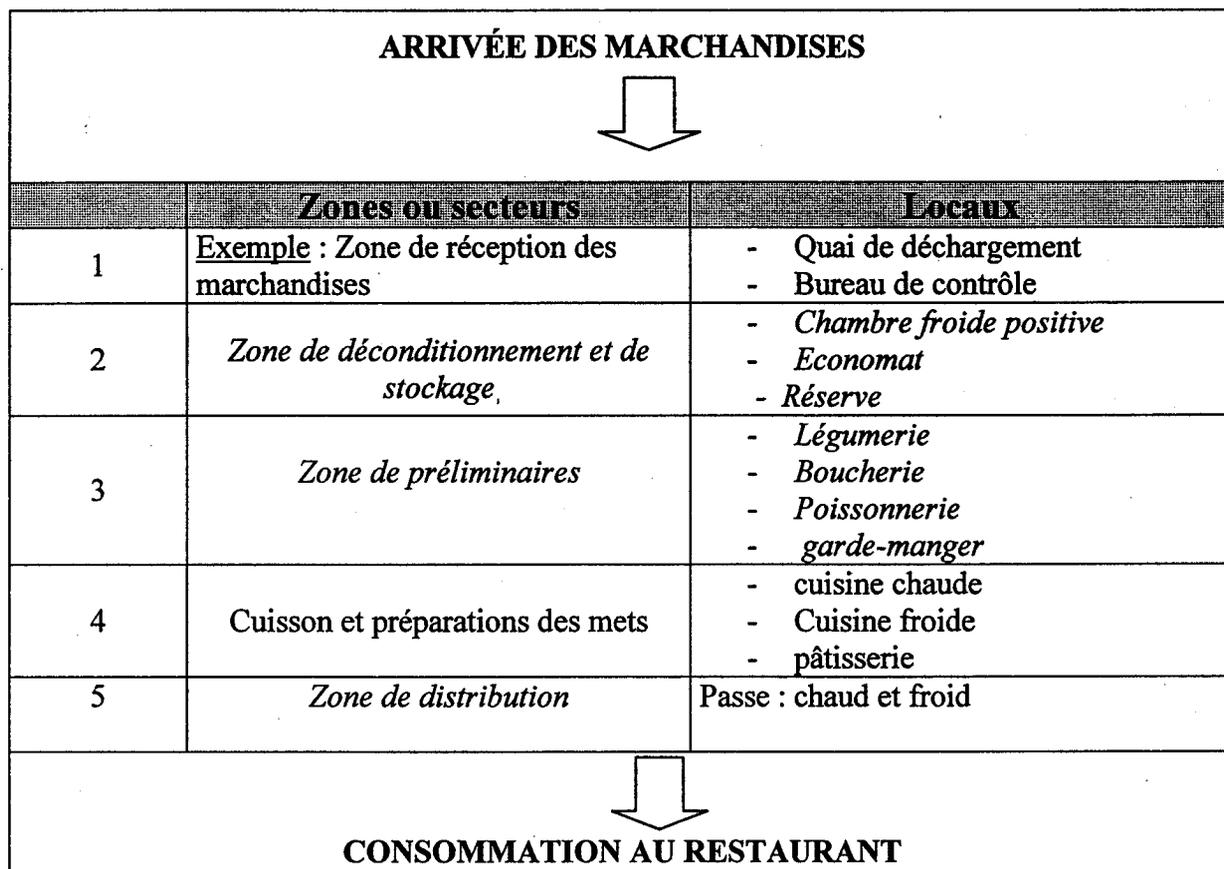
# ORGANISATION ET GESTION DE LA PRODUCTION

Corrigé ...../40 POINTS

## 1/ INGENIERIE IMPLANTATION

/5 POINTS

Pour une restauration classique, citez la progression rationnelle des produits, les différents locaux et zones traversés par ces derniers.



## 2/ VENTILATION, CLIMATISATION

/5 POINTS

Quels sont les buts d'une ventilation efficace ?

*Le rôle d'une ventilation est de faire disparaître ou d'atténuer au maximum les diverses nuisances causées par l'activité professionnelle. La ventilation de l'air consiste à:*

- *introduire de l'air neuf, riche en di-oxygène*
- *extraire de façon mécanique l'air vicié ou pollué*
- *filtrer les vapeurs*

**CORRIGE et BAREME**

**Session : 2003**

Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Intitulé de l'épreuve : **U.31 : Organisation et gestion de la production**

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Feuille n° 1/7

**3/ LE MATÉRIEL /5 POINTS**

a) Expliquez en une phrase le fonctionnement du brûleur séquentiel :

*Le brûleur séquentiel fonctionne en intermittence et non en continu comme les brûleurs classiques. Il s'allume et s'éteint selon des rythmes automatiques et réguliers.*

b) Expliquez en une phrase le fonctionnement du brûleur séquentiel :

- Économie d'énergie importantes
- Propreté
- Ambiance de travail moins surchauffée
- Sécurité (La surface de cuisson reste froide autour du récipient de cuisson)
- Souplesse d'utilisation

**4/ ORGANISATION /15 POINTS**

**Travail à faire :**

- 1) À partir de la liste des produits (annexe n° 1), concevez le menu du jour à trois plats, conforme à l'attente de votre clientèle habituelle.
- 2) Chaque intitulé de plat sera suivi d'un résumé de la recette qui servira d'argumentation commerciale (tableau ci-dessous). Efforcez-vous d'être original.
- 3) Rédigez la fiche technique (document 2) de l'entrée choisie.  
Calculez le coût de ce plat pour 4 personnes.

INTITULÉS DES PLATS	ARGUMENTATION COMMERCIALE

<b>CORRIGÉ et BARÈME</b>		<b>Session : 2003</b>
Examen et spécialité : <b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>		
Intitulé de l'épreuve : <b>U.31 : Organisation et gestion de la production</b>		
Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Feuille n° 2/7

**5/ CRÉATIVITÉ /5 POINTS**

Sur le document n° 1 page 4 vous schématiserez la présentation de votre assiette de dessert (*n'oubliez pas les légendes*).

**6/ LES STOCKS /5 POINTS**

Indiquez les températures maximales de stockage des denrées suivantes :

- Poissons frais de 0°C à +2°C
- Lait et produits laitiers +6°C
- Plats cuisinés +3°C
- Conserves appertisées Température ambiante ( entre 18 et 20°C)
- Légumes surgelés - 18°C

**CORRIGÉ et BARÈME**

**Session : 2003**

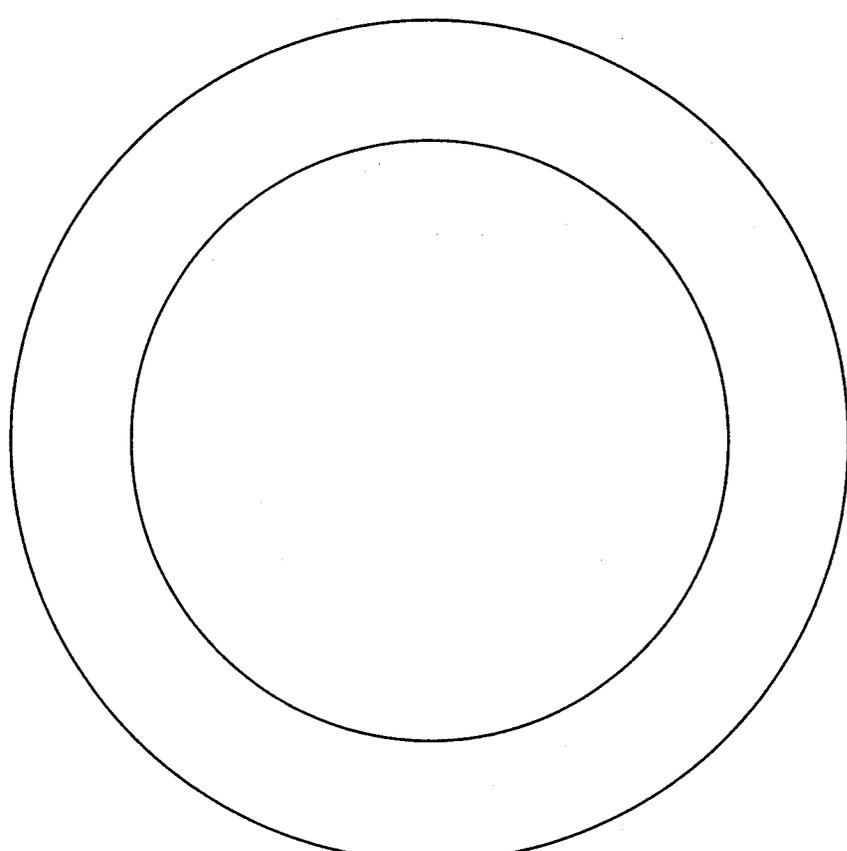
Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Intitulé de l'épreuve : **U.31 : Organisation et gestion de la production**

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Feuille n° 3/7



<b>CORRIGÉ et BARÈME</b>		<b>Session : 2003</b>
<b>Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>		
<b>Intitulé de l'épreuve : U.31 : Organisation et gestion de la production</b>		
Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Feuille n° 4/7



## LISTE DE PRODUITS

DENRÉES	Unité	Quantité	PUHT	DENRÉES	Unité	Quantité	PUHT
<b>BOUCHERIE</b>				Sel fin	kg	0.1	3.3
Filet de bœuf	kg	1.2	15.86	Sucre glace	kg	0.2	1.1
<b>POISSONNERIE</b>				Sucre poudre	Kg	0.3	0.96
Coquille Saint Jacques	kg	4	7,00	Vanille gousse	pte	1	0.33
<b>CRÈMERIE</b>				<b>CAVE</b>			
Beurre	Kg	0.22	1.92	Grand Marinier	l	0.1	14.93
Lait	L	0.75	0.53	Rhum	l	0.2	5.88
Œufs entiers	Pce	4	0.09	Vin blanc	l	0.1	0.9
Jaunes d'œufs	Pce	6	0.08	Vin rouge	l	0.4	0.76
Crème liquide	l	1	2.53	<b>BOULANGERIE</b>			
<b>LÉGUMERIE</b>				Farine T45	kg	0.06	0.49
Artichauts de 300gr	Pce	8	0.66	Tranche de pain de mie	Pce	8	0.07
Bouquet garni	U	1	0.13	<b>PRODUITS CONFECTIONNÉS</b>			
Carottes	Kg	0.1	0.32	Fond blanc de volaille	l	1	0.28
Champignons de Paris	Kg	0.15	2.5	Fond de veau brun lié	l	0.75	0.37
Citrons	Kg	0.05	0.9	Plaque de génoise 50x30	Pce	1	8
Cresson	Botte	1	1.45	Plaque de feuilletage	Pce	1/2	2.5
Echalotes	Kg	0.2	1.05				
Oignons	Kg	0.15	0.41				
Laurier	Pm	Pm	0.79				
Persil frisé	Kg	0.01	2.25				
Persil plat	Kg	0.02	1.15				
Poireaux	Kg	0.6	0.75				
Pomme de terre BF15	Kg	3.2	1.85				
Thym	Pm	Pm	1.32				
<b>ÉCONOMAT</b>							
Fruits confits en morceaux	kg	0.08	4.09				
Huile d'arachide	l	0.3	1.12				
Pain de mie entier	kg	0.1	1.32				
Poivre blanc	kg	0.002	6.27				
Poivre du moulin	Pm	Pm	5.50				
Poudre à crème	kg	0.06	4.46				
Pulpe de mangues	kg	0.2	3.07				
Pulpe de pêches	kg	0.2	3.07				
Raisins secs	kg	0.13	2.13				
Gélatine feuille	kg	0.015					

## CORRIGÉ et BARÈME

Session : 2003

Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Intitulé de l'épreuve : U.31 : Organisation et gestion de la production

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Feuille n° 6/7

# BARÈME RÉCAPITULATIF SUR 40

## Question n° 1 : 5 points

- ⇒ 3 points : 1 point par zone.
- ⇒ 2 points :
  - ⇒ 1 point : 0,5 point par locaux (2).
  - ⇒ 1 point : 0,5 point par locaux (3).

## Question n° 2 : 5 points

- ⇒ 1,25 point par réponse soit 4 réponses.

## Question n° 3 : 5 points

- A) 2 points : définition du brûleur séquentiel.
- B) 3 points : 1 point par avantage.

## Question n° 4 : 15 points

- 1) 3 points : 1 point par plat (*estimé correct par le jury*).
- 2) 3 points : 1 point par argumentation (*estimé correct par le jury*).
- 3) 9 points : pour la réalisation de la fiche technique.
  - dont : 2 points pour la classification des denrées.
  - ⇒ 1 point pour la possibilité d'exécution de la recette.
  - ⇒ 2 points pour l'explication technique.
  - ⇒ 1 point pour la propreté du document.
  - ⇒ 3 points pour le coût du plat.

## Question n° 5 : 5 points

L'évaluation est laissée à l'appréciation de correcteurs selon les choix effectués par le candidat.

## Question n° 6 : 5 points

- ⇒ 1 point par bonne réponse.

<b>CORRIGÉ et BARÈME</b>		<b>Session : 2003</b>
Examen et spécialité : <b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>		
Intitulé de l'épreuve : <b>U.31 : Organisation et gestion de la production</b>		
Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Feuille n° 7/7