

# Étude de cas

Second de cuisine dans un petit restaurant gastronomique, vous collaborez à la restructuration de la cuisine. Des travaux de réaménagement sont à prévoir.

Pour cela, vous êtes appelé à redéfinir certains domaines, et plus particulièrement, la marche en avant des locaux, les règles sur la ventilation et l'étude des caractéristiques du matériel.

Par ailleurs, vous êtes chargé d'établir, à partir d'une liste de produits, le menu du jour à trois plats.

Questions :

- ❖ ingénierie et implantation,
- ❖ ventilation,
- ❖ le matériel,
- ❖ l'organisation,
- ❖ créativité,
- ❖ les stocks.

☞ Vous devrez joindre avec la copie l'ensemble des documents.

☞ Matériel nécessaire : double décimètre

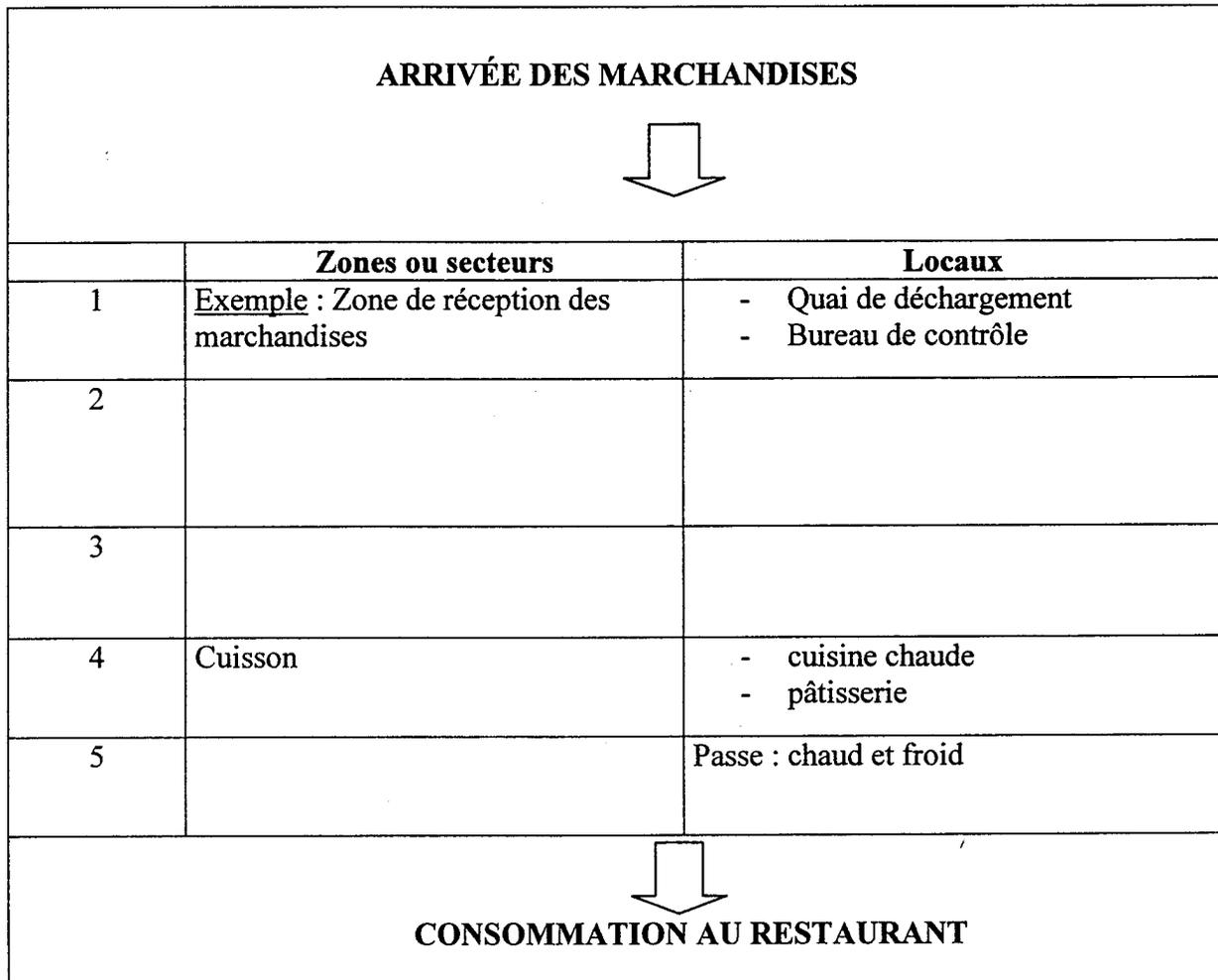
Examen et spécialité : <b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>			
Intitulé de l'épreuve : <b>U.31 : Organisation et gestion de la production</b>			
Session : 2003	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Feuille n° 1/7

# ORGANISATION ET GESTION DE LA PRODUCTION

(Document n° 1)

## 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 ?

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

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

Session : 2003

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Feuille n° 2/7

**3/ LE MATÉRIEL /5 POINTS**

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

.....  
.....

b) Quels sont les avantages des plaques à induction ?

- .....  
- .....  
- .....  
- .....  
- .....

**4/ ORGANISATION /15 POINTS**

*Travail à faire :*

- 1) A 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
Plat 1	
Plat 2	
Plat 3	

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

**5/ CRÉATIVITÉ /5 POINTS**

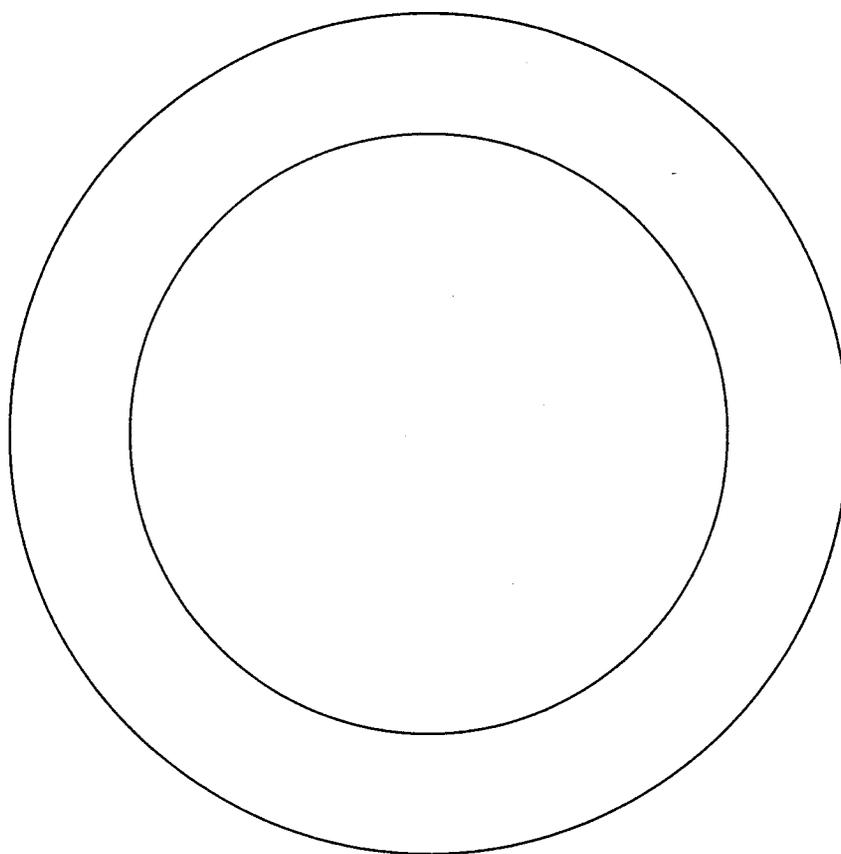
Sur le document n° 1 page 5 vous schématiserez la présentation de votre assiette de dessert (*n'oubliez pas les légendes*).

**6/ LES STOCKS /5 POINTS**

Indiquez les températures maximales de stockage des denrées suivantes :

- Poissons frais .....
- Lait et produits laitiers .....
- Plats cuisinés .....
- Conserves appertisées .....
- Légumes surgelés .....

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



<b>Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>			
<b>Intitulé de l'épreuve : U.31 : Organisation et gestion de la production</b>			
<b>Session : 2003</b>	<b>Durée : 2 heures</b>	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Feuille n° 5/7</b>



LISTE DE PRODUITS							
DENRÉES	Unité	Quantité	PUHT	DENRÉES	Unité	Quantité	PUHT
<b>BOUCHERIE</b>				Sel fin			
Filet de bœuf	Kg	1.2	15.86	Sucre glace	Kg	0.2	1.1
<b>POISSONNERIE</b>				Sucre poudre			
Coquille Saint Jacques	Kg	4	7,00	Vanille gousse	Pce	1	0.33
<b>CRÈMERIE</b>				<b>CAVE</b>			
Beurre	Kg	0.22	1.92	Grand Marnier	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	L	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 50 x 30	Pce	1	8
Cresson	Botte	1	1.45	Plaque de feuilletage	Pce	1/2	2.5
Échalotes	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					

Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**Intitulé de l'épreuve : **U.31 : Organisation et gestion de la production**

Session : 2003

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Feuille n° 7/7