

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

# CORRIGE

## Question 1 : (2 points)

S'assurer que :

- le menu est équilibré,
- le plat proposé convient à un restaurant gastronomique.

Tenir compte de :

- son originalité.

## Question 2 : (8 points)

S'assurer :

- que la fiche technique est correctement et complètement remplie,
- que la progression est faite avec rigueur et en termes adéquats,
- de l'exactitude des calculs.

## Question 3 : (4 points)

S'assurer de l'exactitude des calculs.

## Question 4 : (6 points)

S'assurer de la compréhension de la question et du « bon sens » de la réponse.

### ATTENTION !

**Ce corrigé ne tient pas compte de la fiche technique réalisée par l'élève !**

<b>Groupement interacadémique II</b>	<b>Session 2004</b>	Facultatif : code		
Examen et spécialité <b>BP Cuisinier</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>U31 → Organisation et gestion de la production</b>				
Type <b>CORRIGE</b>	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 3	N° de page / total <b>Feuille : 1/9</b>

## CORRIGE

Vous êtes chef d'un restaurant gastronomique. La direction vous demande de réaliser un menu à l'extérieur, qui sera servi lors d'une réception située à 15 kilomètres de votre établissement.

Vous avez déjà choisi parmi vos fiches techniques (**Documents 1-3-4**), trois plats.

✓ *Huîtres chaudes en habit vert*

✓ .....

✓ *Filet de bœuf en brioche sauce poivrade*  
*Pommes cheveux d'ange*  
*Tomates provençales*

✓ *Feuilleté de fruits frais aux épices*

### ✎ Travail demandé :

1. Vous devez proposer un plat de poisson adapté au menu à partir des produits figurant dans la mercuriale (Annexe 1). (2 points)

2. Rédiger une fiche technique pour ce plat (**Document 2**), puis calculer le coût de matière hors taxe pour le menu complet afin de le transmettre à la direction à l'aide des **Documents 1, 3, 4**. (8 points)

*Le menu est accepté par le client.*

3. Etablir une fiche de commande globale des denrées (**Document 5**). (4 points)

4. Vous réalisez ce menu.

Vous préparez ce travail en réalisant une fiche chronologique à l'intention du personnel. Vous utiliserez le numéro des phases techniques (**Document 6**). Vous répartirez les tâches sur 2 jours et vous prévoyez le matériel en fonction de votre organisation et vous préciserez les températures de conservation et d'envoi pour proposer une prestation de qualité. (6 points)

**Vous devez joindre avec la copie l'ensemble des documents.**

BP Cuisinier	Session 2004	Rappel codage
U31 → Organisation et gestion de la production		Feuille : 2/9

## Document 2

<b>FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION</b>							Nombre de Portions : 10
<b>Valorisé le :</b>						<b>Prix de Vente :</b>	
<b>DESCRIPTIF :</b>			<b>PRESENTATION :</b>				
<b>N° des phases</b>	<b>PROGRESSION</b>	<b>DENREE</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>P.U.H.T</b>	<b>P.T.H.T</b>	
201							
<b>Coût matière hors taxe total</b>							
<b>Coût matière hors taxe par portion</b>							

# Document 1

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de Portions : 10

### HUÎTRES CHAUDES EN HABIT VERT

Valorisé le :

Prix de Vente :

**DESCRIPTIF:**

Huîtres pochées en emmaillotées dans les feuilles de laitue servies dans leurs coquilles avec une fine julienne de légumes,  
Sauce : Réduction de jus de cuisson crémée et avec jus de citron,  
Passer à la salamandre.

**PRESENTATION :**

Dressage : à l'assiette sur un lit de gros sel.

N° des phases	PROGRESSION	DENREE	Unité	Quantité	P.U.H.T	P.T.H.T
101	Ouvrir les huîtres	Huître plate "00" ou spéciale portugaise	*	*	*	*
		Laitue	Pièce	60	6,2	31
			Pièce	3	0,8	2,4
102	Les pocher dans leur eau (une minute).	Carotte	Kg	0,3	0,8	0,24
		Poireau	Kg	0,2	1,8	0,36
		Citron	Pièce	2	0,3	0,60
103	Blanchir les feuilles de laitue	Beurre	Kg	0,1	3,2	0,32
		Crème	l	0,5	5,2	2,6
104	Tailler et étuver les juliennes (carottes, poireaux).	sel fin, poivre	pm	pm	/	/
		Gros sel	Kg	1	0,4	0,4
105	Emmailloter les huîtres dans les feuilles de laitue.					
106	Réaliser la sauce.					
107	Reconstituer l'huître, napper de sauce.					
108	Passer à la salamandre au dernier moment.					
109	Dresser à l'assiette sur un lit de gros sel.					
<b>Coût matière hors taxe total</b>						<b>37,92</b>
<b>Coût matière hors taxe par portion</b>						<b>38</b>

BP Cuisinier

Session 2004

Rappel codage

U31 → Organisation et gestion de la production

Feuille : 4/9

# Document 3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de Portions : 10

### FILET DE BŒUF EN BRIOCHE. SAUCE POIVRADE

Valorisé le :

Prix de Vente :

**DESCRIPTIF:**

Filet de bœuf rôti, duxelle de champignons  
Roulé dans une brioche  
Sauce poivrade  
Pommes cheveux d'ange. Tomates provençales.

**PRESENTATION :**

Dressage : à la voiture de tranche

N° des phases	PROGRESSION	DENREE	Unité	Quantité	P.U.H.T	P.T.H.T
301	Parer le filet, le marquer en cuisson, laisser reposer,	Filet de bœuf	Kg	1,6	21,5	34,4
		Huile	l	0,1	2,26	0,22
		Farine	Kg	0,4	0,9	0,36
302	Préparer la duxelle de champignons et la pâte à brioche.	Sucre	Kg	pm	0,9	/
		Levure de boulanger	Kg	~	0,15	0,60
			~	0,02	/	/
303	Faire les pommes Duchesse, les rouler dans la chapelure et les cheveux d'ange.	Œufs	piec	12	0,1	1,20
		Beurre	Kg	0,5	32	1,60
304	Faire les tomates provençales.	Champignons de Paris	Kg	0,8	2,5	2
			~	~	/	/
		Echalotes	Kg	0,1	1,8	0,18
305	Préparer le fond de veau et la sauce poivrade (mignonnette de poivre, réduction vinaigre et vin blanc, montée au beurre).	Tomates	Kg	1,2	2,1	2,52
		Pommes de terre	Kg	1,5	0,8	1,20
		Pain de mie	Kg	0,8	11	0,88
306	Rouler le filet enrobé de duxelle dans la brioche (utiliser un torchon pour le moulage).	Cheveux d'ange	Kg l	0,250	0,8	0,20
		Vinaigre	Kg	0,2	1,1	0,22
		Os de veau	Kg	2	/	/
307	Frir les pommes cheveux d'ange.	Carottes	Kg	0,2	0,8	0,20
		Oignons	Kg	0,2	1,1	0,22
		Poivre en grain	Kg	pm	/	/
308	Cuisson 40 mn à 160°.	Sel poivre	piec	pm	/	/
		Bouquet garni	btte	1	/	/
309	A la voiture de tranche, en pièce entière.	Cresson		2	1	2
<b>Coût matière hors taxe total</b>						<b>48</b>
<b>Coût matière hors taxe par portion</b>						<b>4,8</b>

BP Cuisinier

Session 2004

Rappel codage

U31 → Organisation et gestion de la production

Feuille : 5/9

# Document 4

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de Portions : 10

### FEUILLETE DE FRUITS FRAIS AUX EPICES

Valorisé le :

Prix de Vente :

**DESCRIPTIF :**

Feuilleté triangulaire garni d'une mousse à l'orange accompagné de fruits de saison.  
Servi avec une sauce au caramel d'orange.  
Décor : feuilles en chocolat.

**PRESENTATION :**

Dressage : à l'assiette.

N° des phases	PROGRESSION	DENREE	Unité	Quantité	P.U.H.T	P.T.H.T
401	Découper des triangles de pâte feuilleté de 10cm de côté. Les chiqueter.	Farine	Kg	0,4	0,9	0,36
		Beurre	Kg	0,550	32	1,76
		Lait	l	0,5	0,8	0,40
402	Réalisation de la crème mousseline : crème pâtissière, plus beurre monté, plus brunoise d'orange blanchie parfumée au Grand Marnier.	Oeuf	Pièce	5	0,1	0,10
		Sucre semoule	Kg	0,4	0,9	0,36
		Sucre glace	Kg	0,1	1,9	0,19
403	Sauce à l'orange : caramel déglacé au jus d'orange parfumé au gingembre et à la cannelle.	Couverture chocolat	Kg	0,08	13,8	1,10
		~	~	~	/	/
		Menthe	Btte	1	1,5	1,5
404	Cuire les triangles de pâte feuilletée (four à 180° pendant 20mn).	Orange	Kg	1	2,1	2,1
		Ananas	Pièce	1	1,8	1,8
		kiwis	Kg	0,5	2,5	1,25
405	Découper en cube les fruits frais.	Banane	Kg	0,5	2,1	1,05
		Gingembre	Pm	pm		
		Cannelle	Pm	pm		
406	Présentation : sur grande assiette.	Sel	Pm	pm		
		Grand Marnier	l	0,04		
	Séparer en deux les triangles de feuilletage.					
	Garnir la moitié du feuilletage de crème mousseline et de cubes de fruits frais.					
	Décorer au cornet avec du chocolat couverture accompagné de feuilles en chocolat et de menthe fraîche.					
<b>Coût matière hors taxe total</b>						<b>11,97</b>
<b>Coût matière hors taxe par portion</b>						<b>1,2</b>

BP Cuisinier

Session 2004

Rappel codage

U31 → Organisation et gestion de la production

Feuille : 6/9

# Annexe 1

## MERCURIALE

BOUCHERIE	Unité	Prix €	FRUITS ET LEGUMES (suite)	Unité	Prix €	
Filet de bœuf	Kg	21,5	Menthe	botte	1,5	
Entrecôte	Kg	12,8	Oignon	Kg	1,1	
Os de veau	Kg	pm	Orange	Kg	2,1	
Paleron	Kg	8,3	Petits pois	Kg	2,5	
			Pomme de terre	Kg	0,8	
POISSONNERIE	Unité	Prix	Tomate	Kg	2,1	
Brochet	Kg	7,7	Persil	botte	0,3	
Dorade	Kg	11,5	Poivron	Kg	4,2	
Grondin	Kg	18,3	Poireau	Kg	1,8	
Lavaret	Kg	14,5	Kiwis	Kg	2,5	
Lotte	Kg	20,3				
Merlan	Kg	6,8	EPICERIE		Unité	Prix
Saint Pierre	Kg	12,8	Amande effilée	Kg	14,8	
Sandre	Kg	14,1	Farine T45	Kg	0,9	
Saumon frais	Kg	7,5	Cheveux d'ange	Kg	0,8	
Truite	Kg	5,2	Chocolat couverture	Kg	13,8	
Saumon fumé	Kg	18,8	Huile d'arachide	l	2,2	
Œufs de Lump	Kg	29,9	Levure de boulanger (50g)		0,15	
Crevettes décortiquées	Kg	35,6	Pain de mie	Kg	11	
Etrilles	Kg	11,6	Sucre semoule	Kg	0,9	
Moules de Bouchot	Kg	3,1	Sucre glace	Kg	1,9	
Huîtres plates "00"	Dz	6,2	Gros sel	Kg	0,4	
			Vinaigre	l	1,1	
CREMERIE	Unité	Prix	Tomate concentré	boîte	1,2	
Beurre	Kg	3,2				
Lait	l	0,8	Aromates, condiments, épices...pm			
Crème	l	5,2				
Œuf	pièce	0,1	CAVE		Unité	Prix
Gruyère	Kg	9,8	Vin blanc ordinaire	l	1,2	
			Chablis	Btle	11	
FRUITS ET LEGUMES	Unité	Prix	Côte de Nuit	Btle	13,8	
Ananas	Pièce	1,8	Grand Marnier	Btle	19,5	
Avocat	Pièce	0,5	Noilly Prat	Btle	10,5	
Banane	Kg	2,1				
Carottes	Kg	0,8				
Cerfeuil	botte	1				
Courgette	Kg	1,5				
Ciboulette	botte	1				
Citron	Pièce	0,3				
Cresson	botte	1				
Echalote	Kg	1,8				
Estragon	botte	1				
Champignon de Paris	Kg	2,5				
Haricot Vert	Kg	3,1				
Navet	Kg	1,4				
Laitue	Pièce	0,8				



## Document 6

### Fiche chronologique

<b>MENU</b>	<b>J - 1</b> n° des phases	<b>J</b> n° des phases	<b>Températures</b> <b>de conservation</b>	<b>Matériel</b>	<b>Températures</b> <b>d'envoi</b>
<b>HUITRES</b> <b>CHAUDES</b> - - - - - - - - - -		<b>109</b>			
<b>POISSON</b> - - - - - - - -					
<b>FILET DE BOEUF</b> - - - - - - - - -	<b>301</b>	<b>309</b>			
<b>FEUILLETE</b> <b>DE FRUITS</b> - - - - -		<b>406</b>			

<b>BP Cuisinier</b>	<b>Session 2004</b>	Rappel codage
<b>U31 → Organisation et gestion de la production</b>		<b>Feuille : 9/9</b>