

Sujet

Chef dans un grand restaurant de la région « La luciole », la direction souhaite créer un nouveau restaurant. On vous confie la conception de la nouvelle cuisine.

✂ Travail à réaliser

1. A partir du plan de la cuisine (document 1) identifiez les locaux en complétant le tableau document 2. Respectez le principe de la marche en avant.
2. A l'aide des flèches, indiquez les différents circuits (du personnel, des marchandises, des déchets). Utilisez la légende donnée ou donnez des couleurs (document 1).
3. Trouvez, commentez l'erreur présente sur le plan de la cuisine et donnez une solution (répondez sur le document 2).
4. Indiquez sur le document 3 quelles sont les normes et données ergonomiques et de sécurité en vigueur dans une cuisine et justifiez chacune de vos réponses.
5. Dans ce nouvel établissement, la direction souhaite intégrer l'utilisation de produits semi élaborés et de préparations alimentaires intermédiaires (P.A.I.). Complétez le tableau (document 4) en indiquant d'une croix la nature de ces produits. Attention certains produits peuvent être présents dans plusieurs présentations.
6. Dimanche vous devez réaliser un repas pour 50 personnes avec le menu « Automne » :

Asperges sauce mousseline
Filets de sandre rôti, sauce vin rouge
Carré de veau poêlé, garniture Choisy
Tarte Alsacienne aux pommes

- 6.1. A partir de la mercuriale (annexe 1), calculez sur le document 5 les quantités de produits que vous devrez commander pour ce repas et chiffrer le coût de cette fabrication.
- 6.2. Sachant que le coefficient multiplicateur est de 2,7 calculez le prix de vente HT et TTC (TVA 19,60 %) qui sera proposé aux clients (document 5).

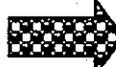
Vous devez joindre avec la copie l'ensemble des documents

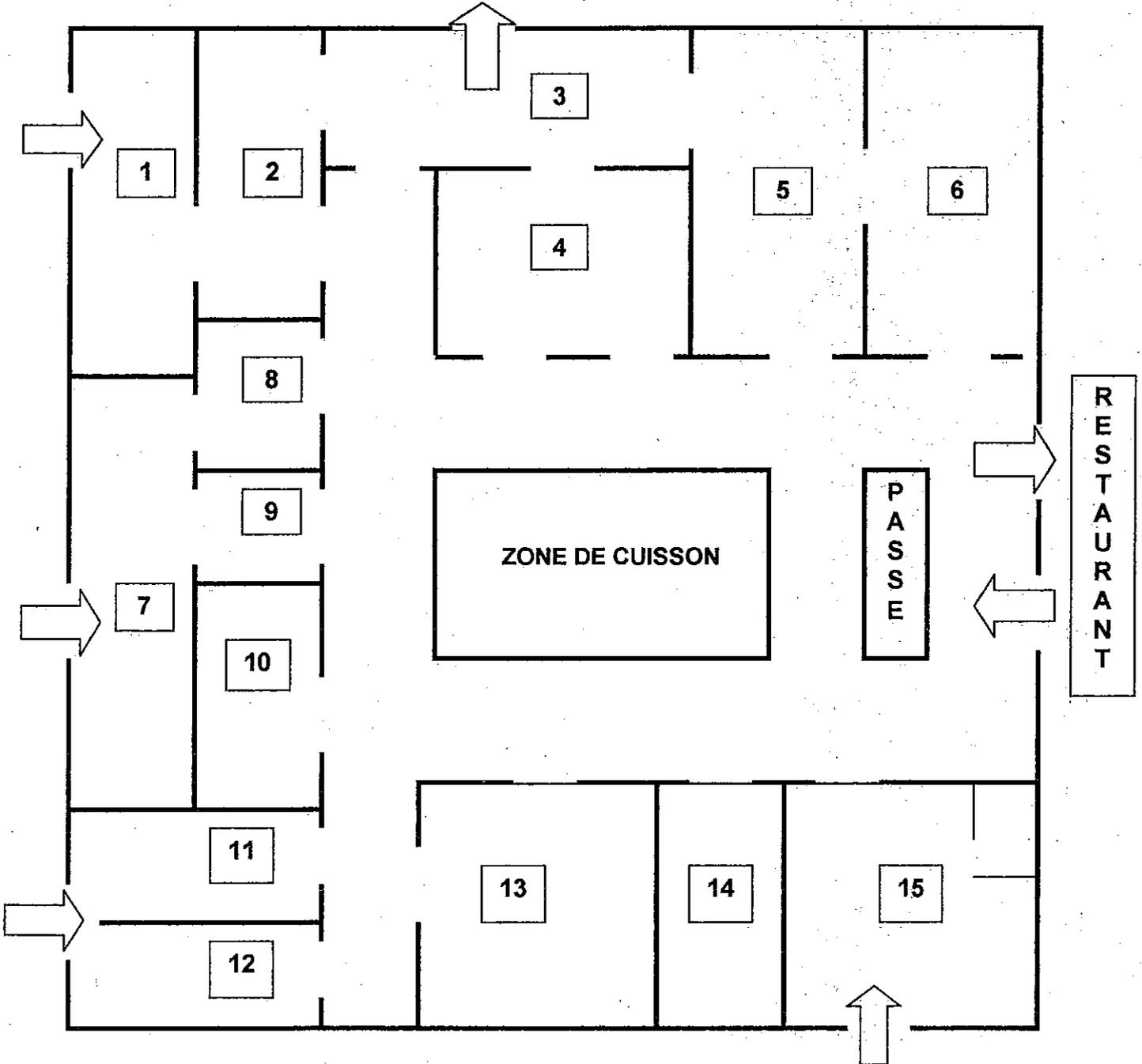
BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat
Épreuve : U.31	Feuille n° 1/7	

	Session 2005	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER			
Intitulé de l'épreuve : Organisation et gestion de la production			
Nom et prénom :	Durée 2 heures	Coefficient 3	Feuille n° 1/7

Plan de la nouvelle cuisine

Légende :

-  produits souillés et déchets
-  marchandises non périssables
-  produits propres
-  personnels



BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.31 – Organisation et gestion de la production

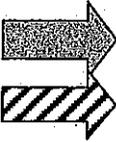
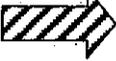
Feuille n° 2/7

Ne rien inscrire dans cette partie

1. A partir du plan de la cuisine, identifiez les locaux. Respectez le principe de la marche en avant.

N° sur le plan	Locaux
14	Bureau du chef
6	Office restaurant
12	Chambre froide viande
	Vestiaires personnel
10	Pâtisserie
	Plonge batterie
	Chambre froide BOF
	Garde-Manger
	Plonge vaisselle
	Economat
	Chambre froide poissons
	Local poubelles
	Chambre froide légumes
	Légumerie
9	Local décartonnage, désemboitage

2. Indiquez sur le document 1 les différents circuits et utilisez la légende suivante ou donnez des couleurs :

	produits souillés et déchets		produits non périssables
	produits propres		personnels

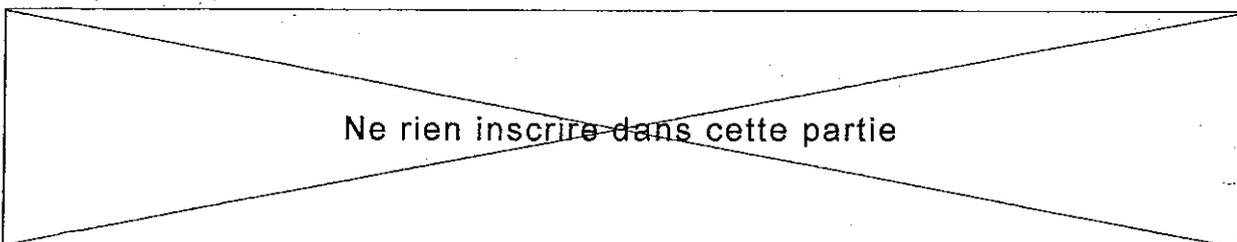
3. Trouvez, commentez l'erreur présente sur le plan de la cuisine, et donnez une solution.

.....

.....

.....

.....



DOCUMENT 3

(document à rendre)

4. Indiquez sur le document 3 quelles sont les normes et données ergonomiques et de sécurité en vigueur dans une cuisine et justifiez chacune de vos réponses.

	Normes et données ergonomiques et de sécurité en vigueur.	Justifications
1. Nature du sol		
2. Raccordements sol-murs et murs-plafond		
3. Hygiène des mains		
4. Hauteur minimum sous plafond		
5. Hauteur des tables de travail debout		
6. Hauteur minimale du carrelage dans les zones d'éclaboussures		

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.31 – Organisation et gestion de la production

Feuille n° 4/7

~~Ne rien inscrire dans cette partie~~

DOCUMENT 4
(document à rendre)

5. Complétez le tableau en indiquant d'une croix la nature de ces produits. Attention certains produits peuvent être présents dans plusieurs présentations.

Liste des produits P.A.I.	2 ^{ème} gamme	3 ^{ème} gamme	4 ^{ème} gamme	5 ^{ème} gamme	P.A.I. poudre lyophilisés	Ovo produits	Produits secs de pâtisserie
EX : cardes	X	X		X			
Blancs d'œuf							
Macédoine de légumes							
Abricots							
Gratin dauphinois							
Sauce poivre vert							
Filets de sandre							
Poudre à crème							
Moules décortiquées							
Croûtes de bouchées							

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.31 – Organisation et gestion de la production

Feuille n° 5/7

~~Ne rien inscrire dans cette partie~~

6.1 A partir de la mercuriale (annexe 1), calculez les quantités de produits que vous devrez commander pour ce repas et chiffrer le coût total des matières.

Coût des matières pour le menu « Automne » pour 50 personnes				
Produits	Unité	Quantité à commander	Prix unitaire HT	Coût total HT
Asperges				
Œufs jaunes pièces (sauce mousseline)				
Sandre entier				
Carré de veau				
Laitues (pièces)				
Pommes de terre				
Farine (pâte brisée)				
Beurre (pâte brisée)				
Pommes fruits				
Coût total des matières				
Coût unitaire du repas				

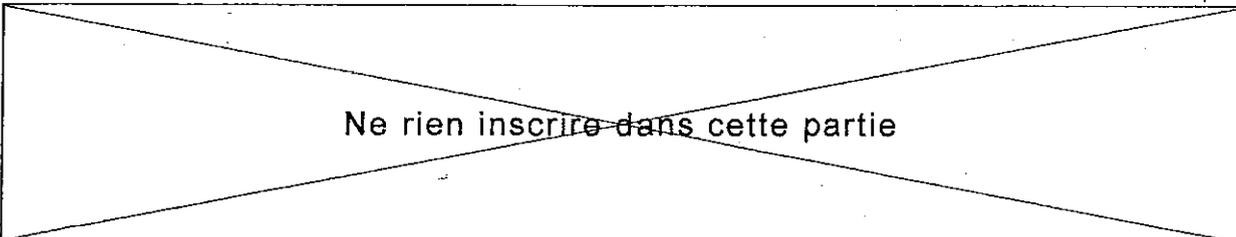
6.2 Sachant que le coefficient multiplicateur est de 2,7 calculez le prix de vente HT et TTC (TVA 19,60 %) qui sera proposé aux clients.

.....

.....

.....

.....



MERCURIALE

	Unité	Prix		Unité	Prix
BOUCHERIE			POISSONNERIE		
Carré de veau	Kg	9,50	Brochet	Kg	7,70
Coq	Kg	11,20	Grondin	Kg	18,30
Filet de bœuf	Kg	21,50	Lavaret	Kg	14,50
Poitrine demi-sel	Kg	3,50	Merlan	Kg	6,80
Sang de volaille	Kg	0,50	Sandre	Kg	12,50
CREMERIE			EPICERIE		
Beurre	Kg	4,80	Farine	Kg	1,30
Gruyère	Kg	9,80	Fond brun de veau lié	L	1,10
Œuf	pièce	0,14	Gros sel	Kg	0,40
			Huile d'arachide	l	2,20
FRUITS ET LEGUMES			Pain de mie	Kg	1,10
Asperges	Kg	3,50	Sucre semoule	Kg	0,90
Ail	Kg	2,50	Tomate concentrée	boîte	1,20
Carottes	Kg	0,80	Vinaigre	L	1,10
Champignons de Paris	Kg	2,50			
Echalote	Kg	1,80	CAVE		
Estragon	botte	1,00	Cognac cuisine	Btle	26,80
Laitues	P	0,50	Kirsch	Btle	15,00
Menthe	botte	1,50	Vin rouge ordinaire	L	1,20
Oignon	Kg	1,10			
Orange	Kg	2,10			
Pommes fruits	Kg	2,60			
Pommes de terre	Kg	0,45			
Persil	botte	0,30			
Petits oignons	Kg	2,10			
Petits pois	Kg	2,50			
Poireau	Kg	1,80			

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.31 – Organisation et gestion de la production

Feuille n° 7/7

Ne rien inscrire dans cette partie