

Récapitulatif des points de barème

Sujet n°3

Étude de cas

- ☞ Question 1 Avantage de la création d'une cuisine centrale 9 points
- ☞ Question 2 Schéma directeur de principe des PCEA 12 points
- ☞ Question 3 Gestion des approvisionnements 5 points
 - a – les différents modes d'approvisionnement.
 - b – justifiez votre choix.
- ☞ Question 4 Réception des marchandises 5 points
- ☞ Question 5 Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite 6 points
- ☞ Question 6 Production et mise en place de fiche technique 12 points
 - a – complétez la fiche technique (7 pts)
 - b – coefficient multiplicateur (5 pts)
- ☞ Question 7 Équilibre élémentaire 3 points
- ☞ Question 8 Conservation des aliments 8 points

Total ⇨

/ 60 points

	Session 2007	Facultatif : code
Examen et spécialité	BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	
Intitulé de l'épreuve	U 31 → Organisation et gestion de la production	
Type	BARÈME	N° de page / total 1 / 1