

Sujet

Après réception de votre candidature à un poste de second de cuisine dans une cuisine centrale d'une ville située dans un département touristique de bord de mer. Monsieur Martin vous propose de participer à l'élaboration de divers projets :

- Le premier vise à améliorer les prestations des repas servis dans une cantine scolaire et plusieurs restaurants administratifs, 1200 repas par jour du lundi au vendredi.
- Le second porte sur la création de recettes pour les repas spéciaux des restaurants administratifs.

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.

Vous devrez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans en détacher aucune page.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat
Épreuve : U 31 → Organisation et gestion de la production	Feuille n° 1/8	



Sujet	Session 2007	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER			
Intitulé de l'épreuve : U 31 → Organisation et gestion de la production			
Nom et prénom :	Durée 2 heures	Coefficient 3	Feuille n° 1/8

Question N° 1 : Avantage de la création d'une cuisine centrale

9 points

Pour étayer votre dossier, citez les avantages de la création d'une cuisine centrale.

- a) Aspect économique.
- b) Aspect social.
- c) Aspect hygiénique.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

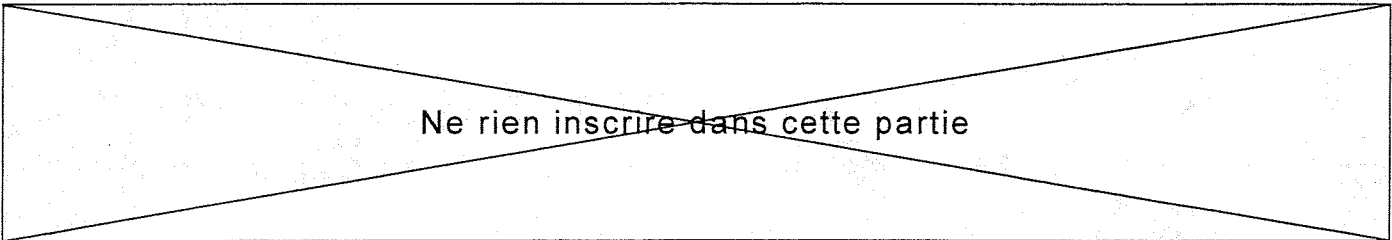
.....

.....

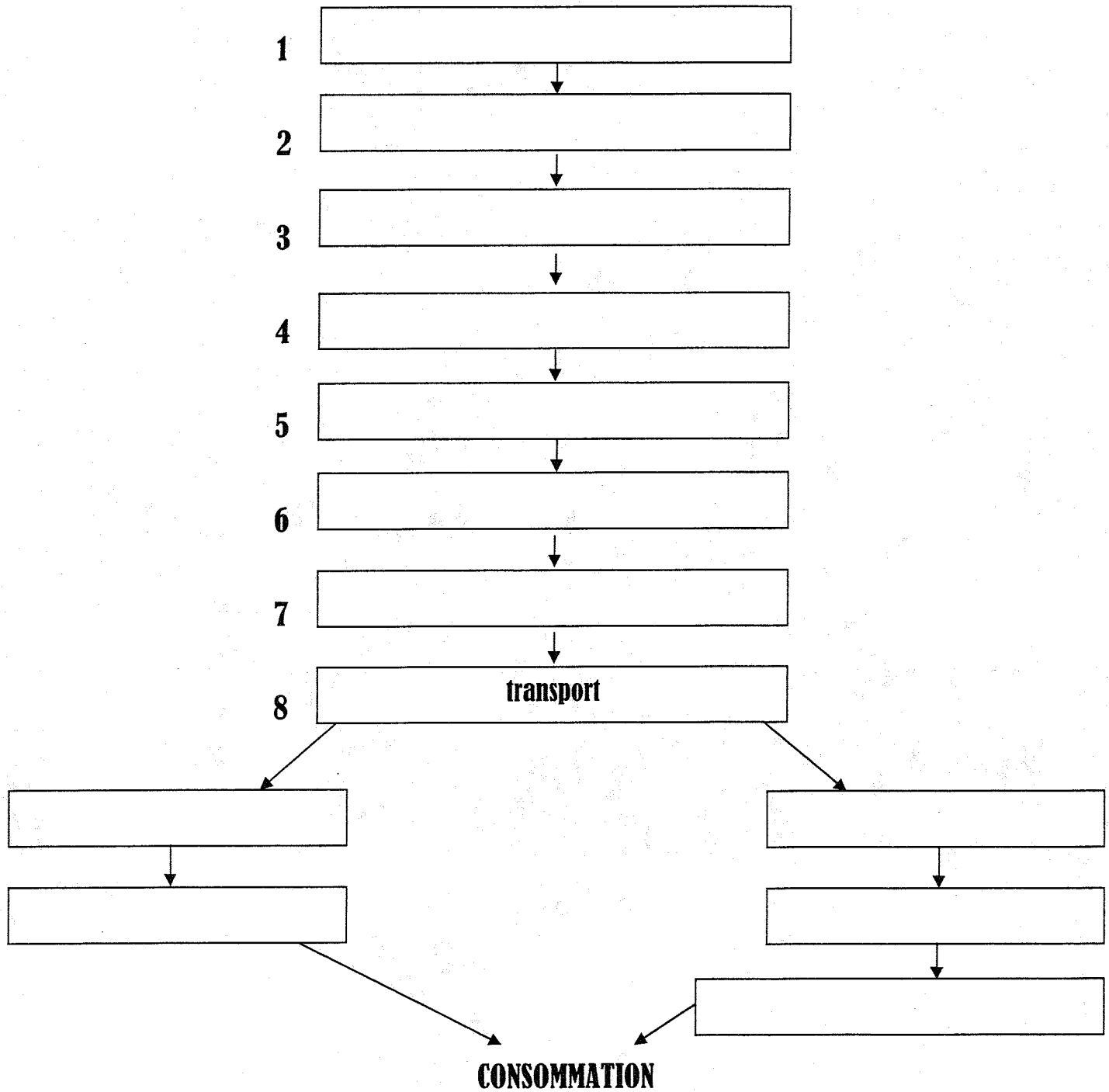
.....

.....

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		Feuille n° 2/8
Épreuve : U 31 → Organisation et gestion de la production		



Établissez, sous forme de tableau, le schéma directeur de principe des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) en liaison froide réfrigérée et en liaison chaude.



✂

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

Question N° 3 : Gestion des approvisionnements

5 points

Monsieur Martin vous demande :

a) de citer les différents systèmes d'approvisionnement existants :

.....
.....
.....
.....
.....

b) de choisir celui qui vous paraît le plus adapté pour la formule de restauration en justifiant votre choix :

.....
.....
.....
.....
.....

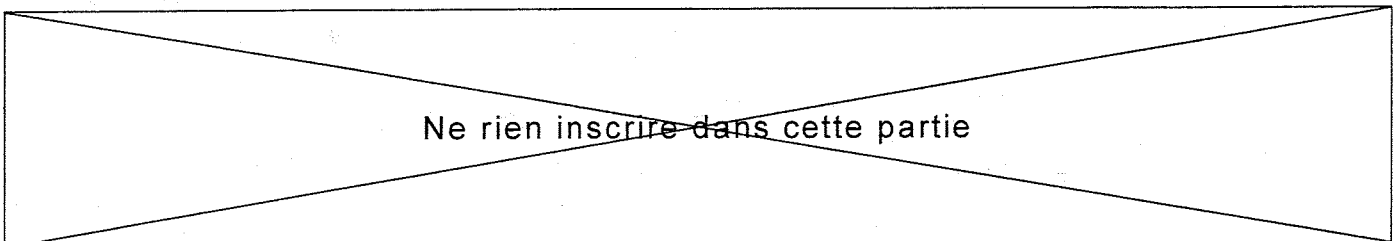
Question N° 4 : Réception des marchandises

5 points

Lors de la livraison des marchandises, quelles sont les précautions réglementaires qui doivent être prises par l'économiste :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Feuille n° 4/8
Épreuve : U 31 → Organisation et gestion de la production	



Question N° 5 : Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite

6 points

De quels types de matériels avez-vous besoin pour faciliter la distribution en cuisine satellite ?

♦ pour le transport : -

.....

♦ pour le stockage : -

.....

♦ pour la régénération thermique :

.....

.....

Question N° 6 : Dans le cadre d'une production de repas spéciaux pour les restaurants administratifs vous devez créer une fiche technique, la recette aura pour base les fruits de mer.

12 points

✍ Proposition d'un intitulé du plat :

.....

Pour cela :

a) Complétez la fiche technique jointe en appliquant les recommandations suivantes :

- Utilisez uniquement les produits figurant dans la mercuriale fournie en annexe.
- Employez un maximum de vocabulaire culinaire.
- La fiche devra comporter une farce.
- Calculez le prix de revient du plat :

Prix du plat

.....

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Feuille n° 5/8

Épreuve : U 31 → Organisation et gestion de la production

✂
.....
Ne rien inscrire dans cette partie

Extrait de mercuriale

Principales denrées mises à disposition du candidat

Denrées	Unité	Qté	Prix HT	Denrées	Unité	Qté	Prix HT
❖ Poissons – Fruits de mer				❖ Produits d'épicerie			
Soles filets	kg		13,00	Riz	kg		0,80
Barbue	kg		16,00	Fumet de poisson	kg		15,00
Moules fraîches	kg		6,00	Huile d'olive	L		4,80
Crevettes fraîches	kg		20,60	Vinaigre balsamique	L		4,00
Palourdes	kg		15,00				
Merlan	kg		8,00				
Langoustines	kg		12,00				
Huîtres	Pièce		0,50				
Noix coquilles St Jacques	kg		25,00				
❖ Crèmerie				❖ Surgelés			
Crème liquide	L		3,00	Haricots verts	kg		2,30
Lait	L		0,70	Choux fleurs	kg		2,50
Beurre	kg		4,00				
Œufs	Pièce		0,09				
❖ Légumes et fruits				❖ Cave			
Champignons	kg		2,60	Vin blanc	L		1,20
Carottes	kg		0,70				
Courgettes	kg		1,30				
Échalotes	kg		1,50				
Citrons	kg		1,50				
Oignons	kg		0,50				
Poivrons verts	kg		2,40				
Poivrons rouges	kg		2,70				
Tomates	kg		2,00				
Poireaux	kg		0,80				
Aneth	Botte		1,00				
Persil	Botte		1,00				
Cerfeuil	Botte		1,00				
Ciboulette	Botte		1,00				
Estragon	Botte		1,00				
Basilic	Botte		1,00				

b) Dans l'hypothèse où ce plat serait servi dans un menu gastronomique à 30 Euros, que le dessert représente un coût de revient de 5 Euros :

→ Calculez le coefficient multiplicateur que vous devez appliquer à ce menu. Faites figurer les opérations.

Question N° 7 : Équilibre alimentaire

3 points

Les repas destinés à la cantine scolaire, doivent respecter l'équilibre alimentaire. Citez 3 principes de base pour équilibrer un repas.

.....

.....

.....

Question N° 8 : Conservation des aliments

8 points

Vous réfléchissez sur les différents procédés de conservation pouvant être utilisés en cuisine. Vous les énumérez dans le tableau suivant :

<i>Conservation par le froid</i>	<i>Conservation par la chaleur</i>	<i>Autres procédés de conservation</i>
<ul style="list-style-type: none">▪▪▪	<ul style="list-style-type: none">▪▪	<p>ex : le salage</p> <ul style="list-style-type: none">▪▪▪