

Corrigé BP Cuisinier
Épreuve Organisation et gestion de la production

ANNEXE 1

PREMIERE QUESTION		DEUXIEME QUESTION						TROISIEME QUESTION	
COMPOSITION CARTE		SYSTEME D'APPROVISIONNEMENT						COÛT MATIERE	
FAMILLE	DÉNOMINATION	Produit principal	Provenance	Niveau d'élaboration	Condi-tionnement	Condition de stockage	Mise en œuvre produit	Poids Unitair	Prix au kg
ENTRÉES FROIDES OU CHAUDES (3 références)	Exemple : Terrine de la mer, coulis de tomate au basilic.	Terrine Coulis de tomate	Fournisseur extérieur-cuisine extérieur.	Fini à trancher-Fini	S/v multiportion S/v multiportion	+3°/21 j +3°/6 j	Dressage Direct		
	Fricassée d'écrevisses, Sauce Américaine.	Écrevisses Sauce Américaine	Cuisine Principale	P.A.C Fini	S/v S/v multiport.	+3°/6 j	Dressage Direct		
	Merrine de St Jacques et saumon	St Jacques Saumon	Cuisine principale	À trancher	S /v	+3°/6 j	Dressage Direct		
	Bouchée de foie gras du Gers, salade d'herbes	Foie gras Feuilletage	Cuisine principale PAI	Fini (P.A.S) Fini	S/v Surgelé	+3°/21 j 3 mois à - 18°C	Assemblage/ Cuisson/ et dressage		
POISSONS CRUSTACÉS (2 références)	Exemple : Darne de saumon grillée Sauce ciboulette.	Darne Sauce ciboulette	Fournisseur extérieur-cuisine extérieur	Grillée-marquée Deshydraté	Multiportion-Réfrigérée	+3°/3 j	Cuisson four trad. Réhydratation cuisson		
	Dos de Cabillaud grillé, émulsion basilic	« pavés » fillettes émulsion basilic	Fournisseur extérieur-Cuisine principale	Grillée-marquée Fini	S/v Surgelé (3 ^{ème} gamme)	3 mois à - 18°C	Décongé. et cuisson four traditionnel		
VIANDES (3 références)	Pavé de Bœuf grillé, paloise.	Rumsteck Sauce Paloise	Fournisseur extérieur	P.A.C P.A.S	S/v à trancher Boite	+3°/21 j +3°/3 j	Griller Dresser	180g	
	Volaille des Landes, sauce suprême	Poulet label Sauce Suprême	Cuisine principale	P.A.C Fini	S/v multiport. Brique	+3°/21 j +04°C une fois ouverte.	Marquer/ Remise en T°	300g	
	Picata de veau aux cèpes et girolles	Noix de veau cèpes et girolles	Fournisseur extérieur cuisine	A trancher 3 ^{ème} gamme	S/v multiport Sac surgélation	+3°/6 j 3 mois/- 18°C	Marquer/ Cuisson/dressage	100g	
GARNITURES (2 références)	Châtelaine	Fonds d'artichauts	Fournisseur extérieur	Fini	3 ^{ème} gamme	3 mois/- 18°C	Blanchir+Garnir		
	Tian Bayaldi	Oignons Courgettes/ Aubergines Tomates	3 ^{ème} gamme 1 ^{ère} gamme	P.A.S Produit brut : À laver/trancher	3 ^{ème} gamme 1 ^{ère} gamme	3 mois à - 18°C +3°/6 j	Assembler et Marquer en Cuisson.		
DESSERTS (3 références)	Aumônière de pommes Granny Smith	Pâte à crêpes Pomme Granny Smith	Fournisseur extérieur Cuisine principale	P.A.S Produit brut à tailler	S/v multi portion	+3°/6 j	Réchauffer/ Dresser en direct.		
	Crème Brûlée verveine	Crème Brûlée	Fournisseur extérieur cuisine extérieur	P.A.S	Brique	+04°C une fois ouverte.	Dresser en direct		
	Nougat glacé	Nougat glacé	Fournisseur extérieur	P.A.S	3 ^{ème} gamme	3 mois/- 18°C	Dresser en direct		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION						
Intitulé du plat :						
DARNE DE SAUMON GRILLÉE SAUCE CIBOULETTE FRAÎCHE						
Descriptif :					Nombre de portion : 4	
Darne dressée à l'assiette, sauce à part dans une verrine. Décor citron historié et brin de ciboulette						
N° des phases	Denrées	Unité	Q	P.U.	P.T	PROGRESSION
	DARNE					<ul style="list-style-type: none"> - Habiller le saumon - Détailler les darnes - Préparer la marinade instantanée - Réaliser sauce type beurre Blanc - Griller les darnes - Décor, citron historié et brin de ciboulette
	Saumon	Kg	0,8			
	Huile olive	L	0,05			
	Thym	Bte	PM			
	Citron vert	P	1/2			
	Sel/poivre	Kg	PM			
	SAUCE					
	Échalote	Kg	0,020			
	Vin blanc	L	0,10			
	Citron J	P	1/2			
	Beurre	Kg	0,200			
	Ciboulette	Bte	1/4			
	P. Cayenne	Kg	PM			
	Sel /Poivre	Kg	PM			
	DÉCOR					
	Citron J	P	1			
	Ciboulette	Bte	1/4			

Pour la question N° 1, il faut compter ½ point par case

Pour la question N° 2, il faut compter ½ point par ligne

Pour la question N° 3, il faut compter ½ point par bonne réponse

Brevet Professionnel Cuisinier	CORRIGÉ
Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	Feuille : 2/3

MERCURIALE

DENRÉES	U	P.U.	DENREES	U	P.U.
<u>POISSONNERIE</u>			<u>ÉCONOMAT</u>		
Bar	Kg	12,80	Huile olive	L	8,25
Saumon	Kg	7,85	Thym	Botte	3,25
Sole	Kg	21,00	<u>BOF</u>		
<u>LÉGUMERIE</u>			Beurre	Kg	4,80
Citron vert	P	4,10	Oeufs	P	0,51
Citron Jaune	P	2,25	Crème	L	2,25
Ciboulette	Botte	1,60	Lait	L	0,80
Cerfeuil	Botte	1,80	<u>CAVE</u>		
Échalote	Kg	3,20	Vin blanc	L	1,19
Gros Oignons	Kg	0,75	Vin rouge	L	1,22
Carottes	Kg	0,80			
Asperges vertes	Kg	5,20			

Question N° 5: un point par bonne réponse plus l'appréciation du correcteur.

Corrigé

- 1 grill
- 1 plancha
- 1 friteuse
- 1 bain-marie à sauce
- 1 Rôtissoire
- 1 four Poly-cuiseur
- 1 lampe infra rouge
- 1 passe chaud
- 1 passefroid

Brevet Professionnel Cuisinier	CORRIGÉ
Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	Feuille : 3/3