

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

SOUS ÉPREUVE U.31 - Organisation et gestion de la production

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

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 →	Feuille 1/7



Session 2008	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 1/7

Étude de cas

L'hôtel des Colombages a été construit en 1996. Il se situe dans la région du Sud Ouest près d'une zone touristique dont un lac constitue le principal centre d'intérêt.

Cet établissement met à la disposition de sa clientèle depuis son ouverture un hôtel 3 étoiles de 40 chambres ainsi qu'un restaurant de 80 places d'un bon niveau gastronomique (en 2006, 45 € le prix moyen du couvert sans boisson).

Après 10 ans d'activité, il semblerait que le caractère gastronomique du restaurant limite le nombre de clients, alors qu'il existe une clientèle potentielle, recherchant des prix plus faibles et un service plus rapide.

Une salle de l'établissement pourrait être aménagée en grill d'une capacité de 45 places. La direction, acquise à ce projet, souhaiterait pour limiter les frais de personnels que la cuisine du restaurant gastronomique approvisionne cette unité par certains produits ou plats finis, sachant qu'elle a reçu l'agrément pour la fabrication des PCEA.

Travail demandé :

Afin de synthétiser l'organisation de la **production du grill** :

I. vous devez compléter les trois parties du tableau fourni en annexe 1 et 1 bis (question 1, 2 et 3).

Question 1 : (6 points)

Dénomination des mets, vous devez proposer les mets de la carte grill, en respectant le nombre de références.

Question 2 : (12 points)

Système d'approvisionnement

Vous devez mettre en évidence le système d'approvisionnement « satellite » de la cuisine du grill. Vous indiquerez pour chacun des mets définis à la question précédente.

- 1- **les produits principaux** : voir les exemples
- 2- **la provenance** : fournisseur extérieur/cuisine principale
- 3- **niveau d'élaboration** : Plat fini/Plat prêt à cuire/à personnaliser etc...
- 4- **le conditionnement** : individuel/multi-portions/sous-vide etc...
- 5- **les conditions de stockage** : temps/température
- 6- **la mise en œuvre des produits** : dressage direct/réchauffage (moyen à préciser)/cuisson (moyen à préciser).

Aucun choix technique de conditionnement n'ayant été défini, vous choisirez ce qui vous semble convenir le mieux pour chaque plat et pour le fonctionnement global de ces deux unités. (*voir le tableau qui est illustré de deux exemples pour vous aider dans votre travail*).

Brevet Professionnel Cuisinier

Feuille 2/7

Épreuve : U 31 → Organisation et gestion de la production

Ne rien inscrire dans cette partie

Question 3 : (3 points)

Estimation coût matière

Vous devez compléter les colonnes "coût matière" en faisant une estimation uniquement pour les viandes, du poids unitaire de l'élément principal et du prix au kg le plus proche de la réalité.

II. Valorisation fiche technique annexe 2

Question 4 : (9 points)

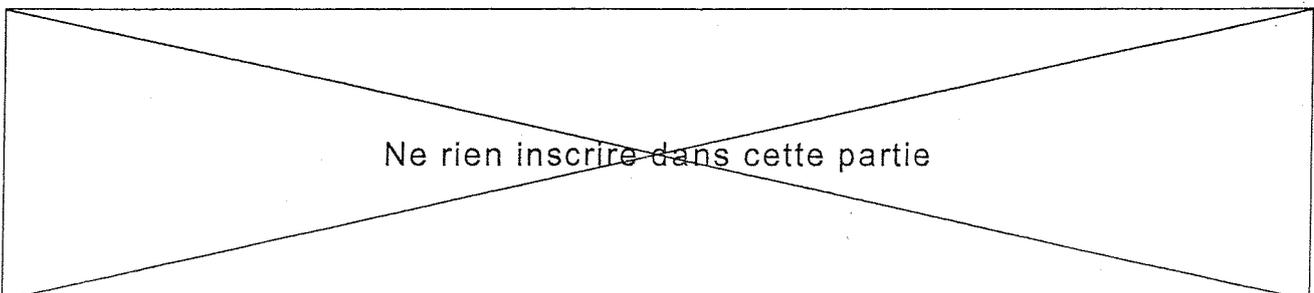
Vous valoriserez la fiche technique "Dane de saumon grillée, sauce Ciboulette fraîche" (ANNEXE 2) à l'aide de la **mercuriale**.

III. Recensement des matériels

Question 5 : (10 points)

Vous devez lister le matériel nécessaire pour le bon fonctionnement du Grill (Stockage, Cuisson, Remise en T°, et envoi) 10 matériels.

Brevet Professionnel Cuisinier	Feuille 3/7
Épreuve : U 31 → Organisation et gestion de la production	



PREMIERE QUESTION COMPOSITION CARTE		DEUXIEME QUESTION SYSTEME D'APPROVISIONNEMENT						TROISIEME QUESTION COUT MATIERE	
FAMILLE	DÉNOMINATION des mets	Produit Principal	Provenance	Niveau d'élaboration	Conditionnement	Condition de stockage	Mise en œuvre produit	Poids Unitaire	Prix au kg
<i>Exemple :</i> ENTRÉES FROIDES OU CHAUDES (3 références)	<i>Terrine de la mer, Coulis de tomate au basilic.</i>	<i>Terrine Coulis de tomate</i>	<i>Fournisseur extérieur-cuisine extérieur.</i>	<i>Fini à trancher- Fini</i>	<i>S/v multiportion S/v multiportion</i>	<i>+3°/21 j +3°/6 j</i>	<i>Dressage Direct</i>		
<i>Exemple :</i> POISSONS CRUSTACÉS (2 références)	<i>Darne de saumon grillée Sauce ciboulette</i>	<i>Darne Sauce ciboulette</i>	<i>Fournisseur extérieur-cuisine extérieur</i>	<i>Grillée-marquée Déshydraté</i>	<i>Multi portion- Réfrigérée</i>	<i>+3°/3 j</i>	<i>Cuisson four traditionnel Réhydratation cuisson.</i>		

Brevet Professionnel Cuisinier

Feuille 4/7

Épreuve : U 31 → Organisation et gestion de la production



Ne rien inscrire dans cette partie

PREMIERE QUESTION COMPOSITION CARTE		DEUXIEME QUESTION SYSTEME D'APPROVISIONNEMENT						TROISIEME QUESTION COÛT MATIERE	
FAMILLE	DÉNOMINATION	Produit Principal	Provenance	Niveau d'élaboration	Conditionnement	Condition de stockage	Mise en œuvre produit	Poids Unitaire	Prix au kg
VIANDES (3 références)									
GARNITURES (2 références)									
DESSERTS (3 références)									

✂

~~Ne rien inscrire dans cette partie~~

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					
	Saumon	Kg	0,8			- Habiller le saumon
	Huile olive	L	0,05			- Détailler les darnes
	Thym	Bte	PM			
	Citron vert	P	1/2			- Préparer la marinade instantanée
	Sel/poivre	Kg	PM			
	SAUCE					
	Échalote	Kg	0,020			- Réaliser sauce type Beurre Blanc
	Vin blanc	L	0,10			
	Citron J	P	1/2			- Griller les darnes
	Beurre	Kg	0,200			
	Ciboulette	Bte	1/4			- Décor, citron historié et brin de ciboulette
	P.Cayenne	Kg	PM			
	Sel/Poivre	Kg	PM			
	DÉCOR					
	Citron J	P	1			
	Ciboulette	Bte	1/4			

Brevet Professionnel Cuisinier

Épreuve : U 31 → Organisation et gestion de la production

Feuille 6/7

Ne rien inscrire dans cette partie

DENRÉES	U	P.U.	DENRÉES	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			

Brevet Professionnel Cuisinier

Épreuve : U 31 → Organisation et gestion de la production

Feuille 7/7

Ne rien inscrire dans cette partie

Récapitulatif des points de barème

Étude de cas

« Hôtel Colombages »

Question 1 :	6 points	créativité, recherche
Question 2 :	12 points	approvisionnements, provenance, niveau élaboration, stockage, cuisine d'assemblage, matériel, ingénierie.
Question 3 :	3 points	coûts portions
Question 4 :	9 points	organisation du travail + contrôle de la production.
Question 5 :	10 points	le matériel

Total : 40 points