



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Sujet

Étude de cas

Vous êtes chargé d'organiser une prestation sur site le 21.12.2009.

Le dîner se déroulera dans la salle d'un château classé, situé à 25 kms de votre hôtel – restaurant et du lieu de production. La cuisine de votre établissement dispose des locaux de mise en place et des matériels adaptés à la fabrication de plats cuisinés à l'avance. (PCEA).

Sur le lieu de la manifestation, vous disposerez d'un local de 50 m² pouvant servir de cuisine satellite et attenant à la salle à manger et d'un camion de réfrigération.

Le nombre de convives sera de 150 personnes qui passeront à table à 20 heures précises.

Le budget "repas" sera de 35 € par personne TTC (hors boissons), soit un coût matière imposé par votre directeur de 10 € par couvert.

⇒ *Toutes les prestations seront stockées le 19.12 au matin.*

Vous écrivez directement vos réponses aux emplacements prévus.

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

Calculatrice autorisée.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	N° d'anonymat
Épreuve : U.31	Feuille n° 1/10

✕

	Session 2009	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° 1/10

➤ **Question 1 :**

Vous devez rappeler au personnel la législation et la réglementation à respecter concernant la technique du sous-vide : compléter les " 5M " et indiquer pour chacun 2 règles essentielles.

M.....	
M.....	
M.....	
M.....	
M.....	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat
Épreuve : U.31	Feuille n° 2/10	

Session 2009		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° 2/10

➤ **Question 2 :**

Vous devez personnaliser l'entrée du menu en recherchant l'originalité dans la présentation et en tenant compte des exigences de l'énoncé. L'entrée froide sera conditionnée sous vide sauce à part.

APPELLATION	COMPOSITION	PRESENTATION A L'ASSIETTE
<i>Entrée :</i>		
<i>Poisson : Emincée de lotte sauce américaine, polenta aux olives, mousse de légumes</i>	<p>Morceaux de lottes cuites pochés au fumet de poisson, Conditionné sous vide avec la sauce Américaine.</p> <p>Polenta aux olives cuites détaillées en forme de triangle, conditionnés sur plaque.</p> <p>Mousse de légumes, cuites conditionnés en moules jetables.</p>	<p>Dressage : Morceaux de lottes émincées nappés de sauce Américaine.</p> <p>Triangle de polenta aux olives, gratinés à l'envoi.</p> <p>Mousse de légumes dressés, décoré d'une chips de carottes.</p>
<i>Dessert : Nougat glacé au coulis d'abricots</i>	<p>Nougat glacé conditionné en moule jetable aluminium individuel.</p> <p>Coulis d'abricots à base de pulpe</p>	<p>Dressage : Assiette nappée de coulis, nougat démoulé, décoré d'une amande au caramel.</p>

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

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

Feuille n° 3/10

Ne rien inscrire dans cette partie

➤ Question 3 :

Définir vos besoins en matériel de production du froid pour stocker l'ensemble de votre production du lieu de production ainsi que dans le local d'envoi, en précisant les températures légales pour la conservation.

➤ Question 4 :

Enumérer 5 matériels de remise en température pour le plat chaud et définir le procédé à suivre pour la remise en température
Justifier vos réponses.

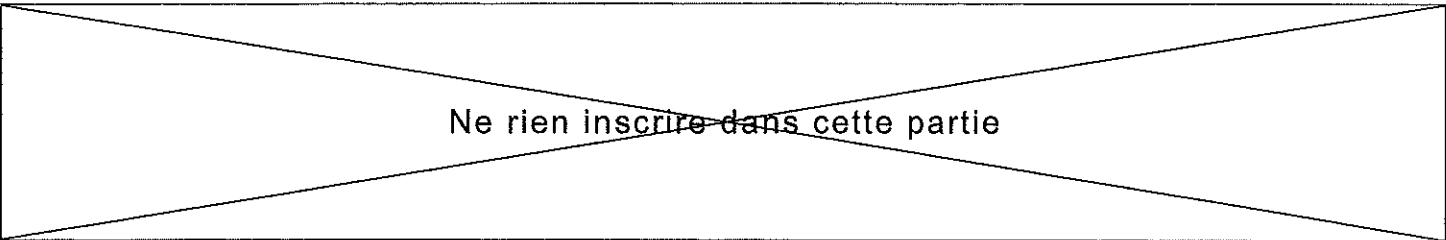
➤ Question 5 :

Vous devez rédiger la fiche technique de fabrication de l'entrée froide et sa sauce pour 10 personnes en complétant la feuille (annexe A) et calculer le coût de revient à l'aide la mercuriale (annexe B).
Rappel : il faut tenir compte du coût matière imposé par votre directeur pour l'ensemble de la prestation.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

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

Feuille n° 4/10

✂
.....

Ne rien inscrire dans cette partie

Question 6 :

Vous devez implanter le matériel de production du froid et le matériel de remise en température sur le schéma ci-dessous en sachant que le local a les dimensions suivantes : 9 m × 4,5 m.

Positionner les tables de travail et la table chaude en respectant les normes ergonomiques et une progression logique.

Vous ferez figurer tous les éléments sur le schéma en respectant : l'échelle : 1/50^{ème}
(1 cm sur le schéma = 0.5 m en réalité)

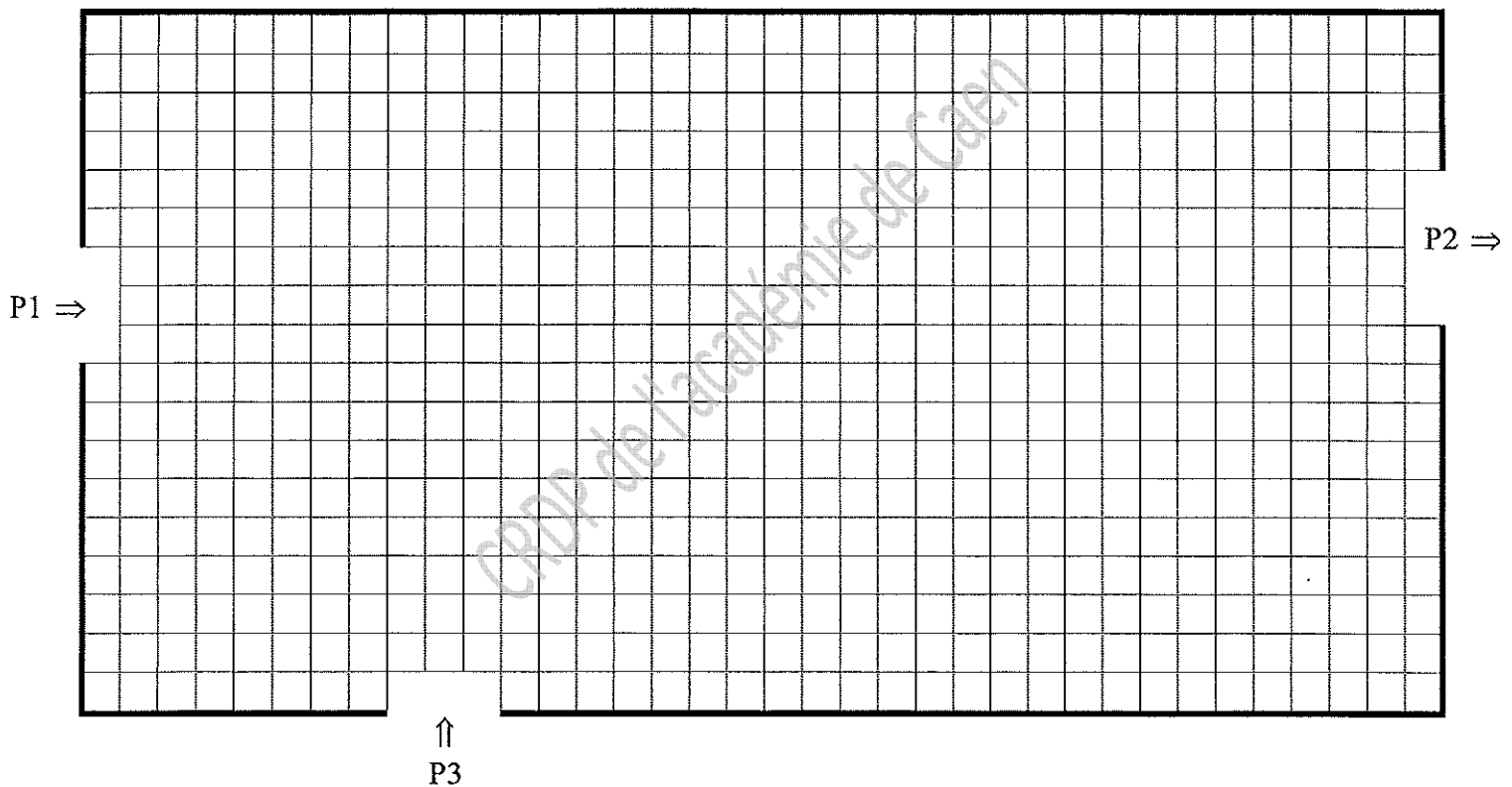
Ne pas oublier de faire apparaître les noms des matériels sur le plan.

Schéma de la cuisine d'envoi

P 1 : Arrivée des marchandises

P 2 : Distribution/ Envoi

P 3 : Entrée du personnel



BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

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

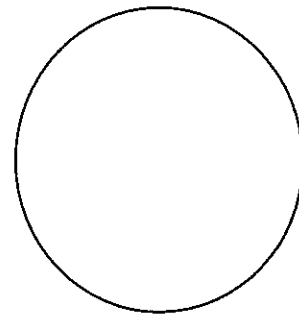
Feuille n° 5/10

Ne rien inscrire dans cette partie

FICHE TECHNIQUE
ANNEXE B

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Denrées	Intitulé et descriptif				Phases techniques	Nbr de Cvts10
	U	Qte	PU	P.T		
Etrilles	kg	0,500	6,50	3,25	1. Habiller et laver les lottes 2. Portionner les queues de lotte 3. Pocher les lottes 4. Confectionner la sauce américaine 5. Refroidissement rapide des lottes et de la sauce 6. Mise sous vide de la lotte et de la sauce	
Lotte	kg	2	18,98	37,96		
Beurre	kg	0,100	6,06	0,61		
All	kg	0,010	4	0,04		
Carottes	kg	0,050	0,55	0,03		
Cerfeuil	Botte	1/2	1,35	0,68		
Echalote	kg	0,025	5,30	0,13		
Estragon	Botte	1/2	0,94	0,47		
Gros oignon	kg	0,050	0,63	0,03		
<u>Epicerie</u>						
Concentré de tomates	kg	0,02	1,35	0,03		
Huile de tournesol	L	0,05	2,31	0,12		
Tomates pelées	kg	0,20	0,8	0,16		
Farine	kg	0,02	0,96	0,02		
Fumet de poisson	L	1	0,48	0,48		
Cognac	L	0,10	8,22	0,82		
Vin blanc	L	0,30	0,89	0,27		
Bouquet garni	Pce	1	0,13	0,13		
<u>Cave</u>						
Coût Matière 10 couverts				45,42 €		
Coût Matière 1 couvert				4,54 €		



BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

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

Feuille n° 6/10

Ne rien inscrire dans cette partie

Annexe D

Mercuriale

Denrées	Unité	Prix à l'Unité
CHARCUTERIE		
Poitrine fumée	kg	4,52
POISSONNERIE		
Noix de pétoncles	kg	49,00
Moules de bouchot	kg	3,55
Saumon frais	kg	7,92
LEGUMERIE		
Basilic	Botte	1,35
Batavia	Pièce	0,85
Cerfeuil	Botte	1,35
Citrons	kg	2,50
Coriandre fraîche	botte	1,35
Estragon	Botte	1,35
Gingembre	kg	5,50
Poivrons rouges	kg	2,60
Pommes Granny	kg	1,59
ECONOMAT		
Câpres	kg	4,20
Huile d'olives	L	2,63
Poivre du moulin	kg	5,49
Safran poudre	kg	278,88
Sel de Guérande	kg	1,58
Sel fin	kg	0,52
Vanille gousses	Pièce	1,30
Jus d'oranges	L	1,58
Vin blanc	L	0,89
Vinaigre de Xérès	L	3,94
SURGELES		
Asperges vertes congelées	kg	5,07

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

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

Feuille n° 10/10

Ne rien inscrire dans cette partie