



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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 engagé comme cuisinier dans un restaurant qui réalise des plats du jour issus d'une cuisine classique. Pour assurer la production vous avez sous votre responsabilité un commis et un apprenti.

Pour diversifier la clientèle le chef d'entreprise souhaite s'engager dans la vente à emporter de plats cuisinés sous vide.

En vue de l'ouverture d'un pôle traiteur, le chef vous demande d'étudier les incidences sur les approvisionnements, et la mise au point des recettes.

• Question 1 :

Pour la préparation d'un navarin printanier avec votre commis, vous devez répartir le travail, (d'après le **document 1**). Dresser la liste des tâches à accomplir par l'apprenti et vous-même. Compléter le tableau ci-dessous :

Travaux réalisés par l'apprenti	Travaux réalisés par vous-même
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	N° d'anonymat
Épreuve : U.31	Feuille n° 1/6

✂

	Session 2010	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° 1/6

• Question 2 :

Pour réaliser cette recette, vous utilisez une fiche technique (document 1).

- a) : compléter et valoriser à partir de la mercuriale ci-dessous, la fiche technique.
- b) : réaliser le dessin du dressage à l'assiette.

MERCURIALE

PRODUITS	U	PHT	PRODUITS	U	PHT
BOUCHERIE			FRUITS ET LÉGUMES		
Épaule d'agneau entière	Kg	4,50	Haricots verts	Kg	4,50
Poitrine demi sel	Kg	10,90	Oignon gros	Kg	1,00
Épaule désossée morceau 50g	Kg	4,5	Petits pois	Kg	2,50
POISSONNERIE			Pommes de terre		
Merlan	Kg	8,64	Petits oignons nouveaux	Botte	2,10
Sandre	Kg	14,90	Persil	Kg	0,80
Saumon frais	Kg	7,90	Carottes fanes	Kg	4,80
Saumon fumé	Kg	18,80	Échalote	Kg	1,80
CRÈMERIE			Navet fanes		
Beurre	Kg	3,50	Champignons de Paris	Kg	2,5
CAVE			All		
Vin blanc ordinaire	L	1,20	ÉPICERIE		
			Tomate concentrée	kg	1,10
			Pain de mie	Kg	1,10
			Fond brun de veau lié	L	1,10
			Farine type 55	Kg	0,90
			Huile arachide	L	2,20
			Sucre semoule	Kg	0,90
			Gros sel	Kg	0,40

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

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

Feuille n° 2/6

Ne rien inscrire dans cette partie

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION				
Réalisation : Navarin d'agneau printanier				
Nombre de portions : 8 personnes			Techniques de réalisation	
Denrées	Quantités	Prix Unitaire	Total	
Viande de boucherie : Épaule d'agneau désossée	1,200 kg			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre la viande à rissoler après vérification. ▪ Préparer la garniture aromatique. ▪ Terminé la préparation. ▪ Préparer la garniture. ▪ Cuire et surveiller. ▪ Décanter le navarin. ▪ Terminer le navarin, rectifier les assaisonnements. ▪ Dresser et envoyer.
Légumerie				
Carotte fane	0,400 kg			
Haricots verts	0,100 kg			
Navets nouveaux	0,400 kg			
Oignons gros	0,080 kg			
Oignons petits nouveaux	1 botte			
Petits pois	0,100 kg			
Persil	0,020 kg			
Crémerie				
Beurre	0,040 kg			
Economat				
Huile	0,10 L			
Farine	0,050 kg			
Sel fin	P.m			
Poivre du moulin	P.m			
Sucre semoule	P.m			
Tomate concentrée	0,050 kg			
Sous-total				Présentation à l'assiette :
Assaisonnement 2 %				
Coût matière total				
Coût matière par portion				

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

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

Feuille n° 3/6

Ne rien inscrire dans cette partie

• Question 3 :

Vous devez réaliser un navarin pour 45 couverts en traiteur, le chef d'entreprise vous demande une étude comparative pour définir l'achat de la gamme produit « d'épaule d'agneau ».

a/ Compléter le tableau ci-dessous en précisant vos calculs sous le tableau :

Choix de viande Options :	Poids net / pers.	% de perte	Quantité brute / pers.	Quantité totale à commander	Prix unitaire HT	Coût total HT
Épaule entière						
Épaule désossée détaillée						

☞ Calculs :

b/ Après avoir analysé les calculs obtenus, votre choix pour la commande de la viande se porte sur une des deux options. Justifier votre choix par une note écrite au chef d'entreprise.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Feuille n° 4/6
Épreuve : U.31 – Organisation et gestion de la production	

Ne rien inscrire dans cette partie

• **Question 4 :**

La restauration est soumise à deux textes de loi qui sont issus de la directive européenne 93/43. Ces arrêtés prévoient que le principe de la marche en avant dans l'espace peut être remplacé par une marche en avant dans le temps.

4.1- Préciser quel(s) avantage(s), un établissement de petite taille peut trouver dans le principe de la marche en avant dans le temps.

4.2- Quels sont les dispositions à prendre entre chaque phase de travail, dans le cas d'une marche en avant dans le temps ?

• **Question 5 :**

Vous réaliserez le navarin d'agneau en cuisson sous-vide. La livraison chez votre client se fera en liaison froide réfrigérée positive.

5.1- Lister le matériel requis pour réaliser cette préparation en sous-vide.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Feuille n° 5/6
Épreuve : U.31 – Organisation et gestion de la production	

Ne rien inscrire dans cette partie

5.2- Définir le principe de la liaison froide positive :

5.3- Compléter le tableau ci-dessous, en remplissant les parties non grisées :

Protocole de réalisation en cuisson sous-vide d'un navarin				
Étapes de fabrication	Matériels utilisés (petits et gros)	Refroidissement /réchauffage (temps + températures)	Température de stockage	Équipement du personnel
Rissoler la viande, suer la garniture, déglacer au vin blanc, ajouter le fond d'agneau tomaté. Porter à ébullition, écumer. Débarrasser.				
Refroidir				
Portionner et conditionner sous-vide.				
Cuire 63°C				
Refroidir				
Stocker				
Transport				
Remettre en température.				

5.4- Le chef d'entreprise souhaite pour cette recette faire réaliser une étude dite de vieillissement, quel est le but de cette démarche ?

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

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

Feuille n° 6/6

Ne rien inscrire dans cette partie