



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

CORRIGÉ

Étude de cas

Vous êtes employé comme chef de partie dans un restaurant proposant un pôle traiteur sur Aix-en-Provence.

Le chef vous demande de proposer et d'organiser un menu dinatoire pour le 20 juillet, 20 heures à la mairie.

Sollicité par la mairie, il doit aussi répondre à un appel d'offre concernant la crèche municipale (100 rationnaires le midi).



Velouté de petits pois et son écume mentholée



Bar de ligne juste rôti, royale d'asperge, jus safrané



Escalope de ris d'agneau, polenta et jus au romarin



Croustillant de fraises « mara des bois » réduction de xérès



Mini savarin kiwi et coulis fruit de la passion

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Brevet professionnel Cuisinier		Session 2012	CORRIGÉ
Organisation et gestion de la production	Durée : 2 h	Coefficient : 3	Page 1/7

Question 1**(3 points)**

Suggérez trois propositions originales autour du bar de ligne et de la fraise.

Question 2**(8 points)**

Déterminez les besoins en approvisionnement en complétant le tableau.

Question 3**(12 points)**

Réalisez sur le principe d'un schéma directeur la production en liaison froide réfrigérée et en liaison chaude.

Question 4**(1,5 point)**

Réceptionnez les denrées.

Question 5**(1,5 point)**

Indiquez les barèmes températures / temps.

Question 6**(6 points)**

Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite.

Question 7

À partir de la mercuriale (annexe 1), calculez les quantités de produits que vous devez commander pour ce repas dinatoire et chiffrez le coût total des matières. **(16 points)**

Sachant que le coefficient multiplicateur est de 3.2, calculez le prix de vente HT et TTC qui sera proposé aux clients. **(4 points)**

Question 8

Conservation des aliments.

(8 points)

Question 1

Votre chef voudrait pour tester vos connaissances, que vous lui proposiez 3 choix pour le plat avec le bar de ligne et le dessert à base de fraise (en tenant compte des contraintes de production suivantes).
Faites trois propositions originales pour chaque produit.

À l'appréciation du correcteur.

1.1 - Bar de ligne (1,5 point)

1.2 - Fraise Mara des bois (1,5 point)

Question 2

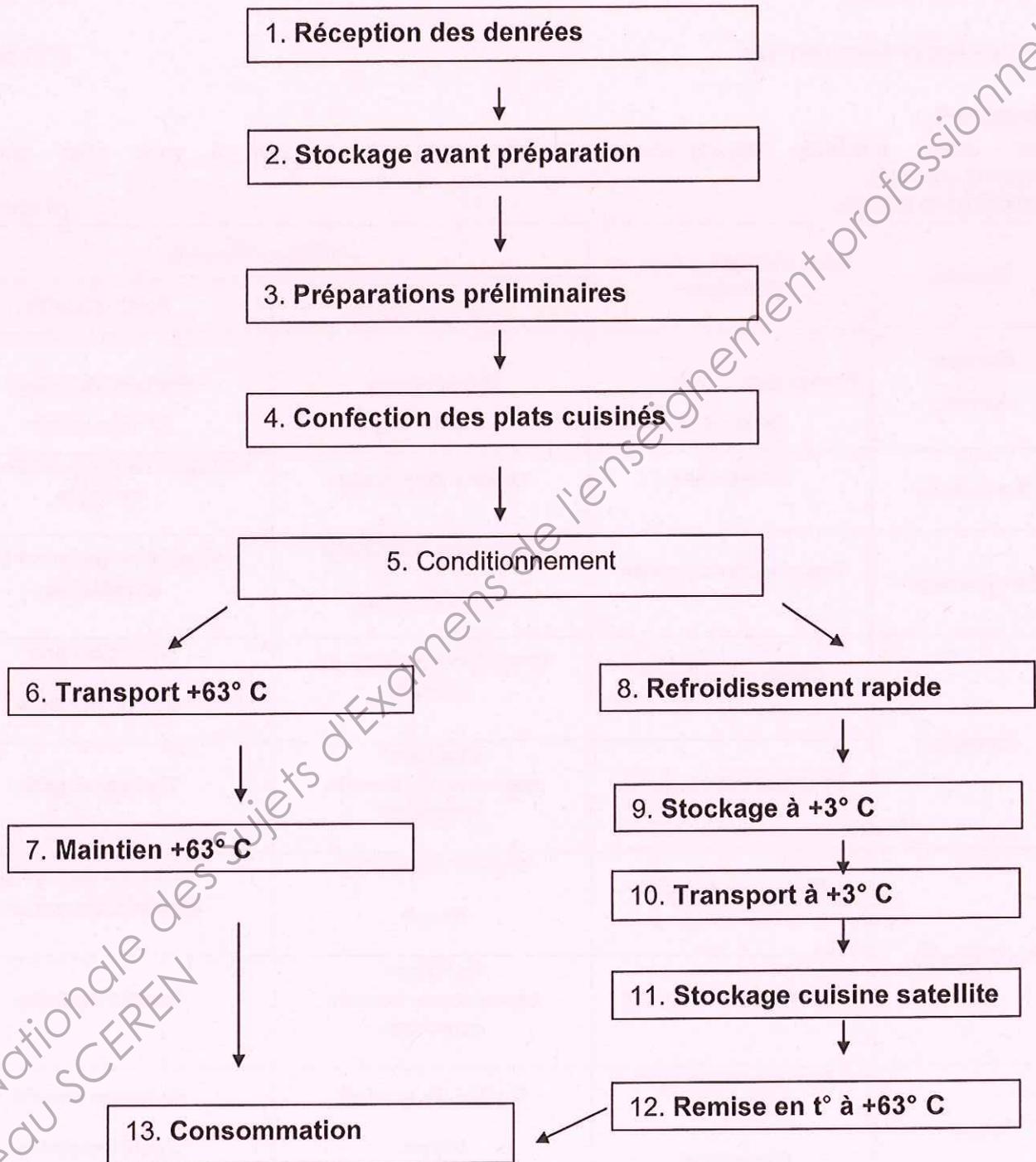
Vous devez effectuer l'approvisionnement du menu et proposer à votre chef plusieurs solutions d'achats.

Complétez le tableau. (8 points)

Produits	Mode d'achat ou Type de fournisseur	Justifiez votre choix	
		Points positifs	Points négatifs
<i>Exemple</i> Agneau	Producteurs locaux Grossistes	Produit terroir DLC plus longue	Produits plus chers Origine variée
Bar de ligne	Direct criée	Qualité du produit	Variation de prix, poids pièce variable
Bar d'élevage	Fournisseur surgelés	Grammages constant Suivi du produit	Qualité moindre dû à la surgélation
Asperges	Direct producteur	Qualité et fraîcheur du produit	Variation prix Qualité variable
	Fournisseur surgelés	Qualité et approvisionnements constants	Texture et goût
Ris d'agneau	Direct producteur	Qualité du produit terroir	Variation de prix et approvisionnement
	Fournisseur surgelés	Qualité et approvisionnements constants	Qualité moindre
Kiwi	Direct producteurs locaux	Qualité du produit terroir	Variation de prix Qualité variable
	Grossistes	terroir	Qualité variable
Coulis fruit passion	Grossistes	Facilité d'utilisation	Goût et aspect variables
	Direct producteur	Qualité du produit	

Question 3

Dans un souci d'organisation, le chef vous demande de lui proposer sous forme d'un schéma directeur, une production en froid réfrigérée et en liaison chaude. (12 points)



Question 4

Le chef vous charge de réceptionner la livraison de bar de ligne. Quels sont les trois points de contrôle essentiels auxquels vous allez procéder ? (1,5 point)

Bon de livraison conforme	T° camion et produit	Contrôle qualitatif et emballage
---------------------------	----------------------	----------------------------------

Question 5

Indiquez les barèmes de temps et températures à appliquer dans la procédure de refroidissement positif rapide. (1,5 point)

T°	TEMPS
+63° à +3°C	En moins de 2h

Question 6

Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite (6 points)

- Pour le transport : **Caisson isotherme hermétique, chariots.**
- Pour le stockage : **Chambre froide positive, banque de distribution réfrigérée.**
- Pour la régénération thermique : **Four mixte ou micro-ondes, banque de distribution chauffante.**

Question 7

À partir de la mercuriale (annexe 1), calculez les quantités de produits que vous devrez commander et chiffrer le coût total des matières. (16 points)

Coût des matières pour le menu « printemps » pour 50 personnes				
Produits	Unité	Quantités à commander	Prix unitaire HT	Coût total HT
Petits pois	Kg	18	3,5	63
Œufs	P	25	0,14	3,5
Bar de ligne	Kg	15	18	270
Ris d'agneau	Kg	9	15	135
Asperges	Kg	5	4,5	22,5
Pomme de terre « ratte »	Kg	8	3,5	28
Fraises				
Farine (savarin)	Kg	1,5	1,30	1,95
Beurre (savarin)	Kg	0,750	4,80	3,60
Coût total des matières				527,55
Coût unitaire du repas (..... / 50)				10,55

Sachant que le coefficient multiplicateur est de 3.2, calculez le prix de vente HT et TTC qui sera proposé aux clients en appliquant le taux de T.V.A. en vigueur à ce jour. (4 points)

PV HT= $10.55 \times 3.2 = 33.76$. (2 points)

PV TTC = $33.76 \times 1.055 = 36.62\text{€}$. (2 points)

Question 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 :

Conservation par le froid	Conservation par la chaleur	Autres procédés de conservation
<ul style="list-style-type: none">➤ Réfrigération,➤ Congélation,➤ Surgélation.	<ul style="list-style-type: none">➤ Pasteurisation,➤ Appertisation.	<ul style="list-style-type: none">➤ Déshydratation,➤ Salage ou sucrage,➤ Ionisation etc...

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

	Unité	Prix		Unité	Prix
Boucherie			Poissonnerie		
Ris d'agneau	Kg	15	Bar de ligne	Kg	18
Côte de bœuf	Kg	16	Brochet	Kg	8,50
Volaille de Bresse	Kg	22	Saumon	Kg	14,50
Poitrine ½ sel	Kg	3,50	Etrille	Kg	8
Crépine	Kg	4	Merlan	Kg	7,50
Crémerie			Epicerie		
Beurre	Kg	4,80	Farine	Kg	1,30
Crème liquide	L	3,50	Gros sel	Kg	0,40
Œufs	Pièce	0,14	Fond brun d'agneau	L	2,80
			Huile olive	L	3,80
Fruits et légumes			Sucre semoule	Kg	0,90
Asperge	Kg	4,50	Polenta	Kg	2,30
Ail	Kg	2,50	Vinaigre de xérès	L	6,50
Oignons	Kg	2,45	Pelures de truffes	Kg	45,25
Carottes	Kg	1,20	Réglisse	Kg	8,25
Echalote	Kg	1,80	Pulpe de fruit de la passion	Kg	5,00
Orange	Kg	2,10	Cave		
Petits pois	Kg	3,50	Cognac cuisine	Btle	26,80
kiwis	Pièce	0,75	Kirsch	Btle	16
Pomme de terre ratte	Kg	3,50	Vin blanc	L	3,65
Persil	Botte	0,30			
Pomme golden	Kg	0,95			
Menthe	Botte	1,45			
Feuille de chêne	Pièce	0,70			
Poireau	Kg	1,65			
Champignons de Paris	Kg	2,75			
Fraises marra des bois	Kg	3,50			

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN