



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg  
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.

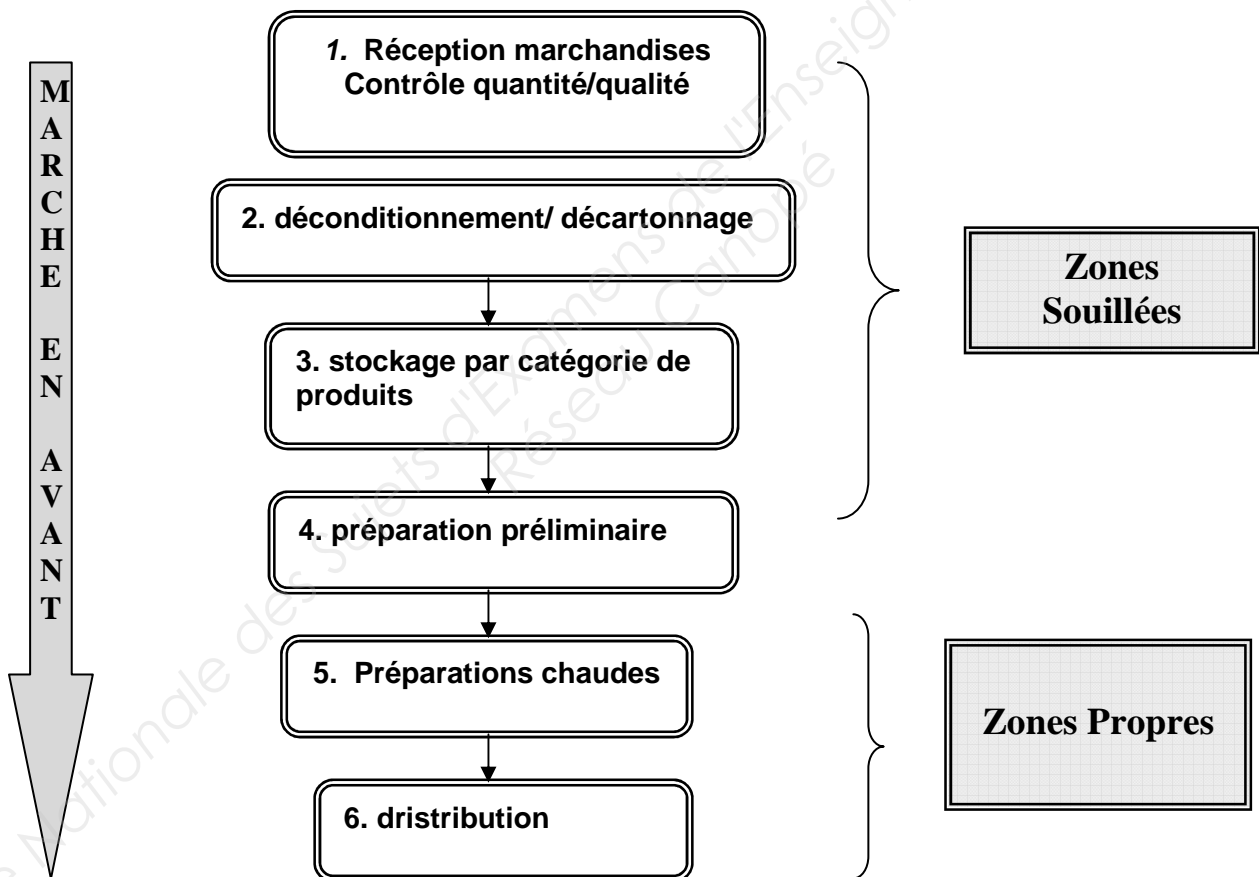
## QUESTION 1

Vous devez remettre à la direction une note précisant votre avis sur l'implantation des locaux et les différents flux de la zone production.

1.1 Citer trois règles essentielles de « la marche en avant » en zone de production.

**Organisation qui consiste à séparer les circuits des produits « propres » des circuits des produits « souillés » Ces flux ne doivent pas se croiser, mais utiliser le chemin le plus adapté, le plus court. L'implantation des locaux garantit le respect de maîtrise des risques**

1.2 Complétez le schéma suivant pour définir ce procédé.



## QUESTION 2

Afin d'améliorer les performances de l'entreprise, l'approvisionnement reste un enjeu majeur. L'équipe de direction vous demande d'identifier les différents types de fournisseurs, et de préciser les différents contrôles de températures pour le stockage des marchandises.

2.1 Donner la définition d'un M.I.N.

### **Marché d'intérêt National**

2.2 Indiquer 2 autres sources d'approvisionnement possible pour vos achats.

### **Centrale d'achat. Grossistes. Marchés locaux. Producteurs. Circuits courts**

2.3. L'établissement souhaite ancrer sa réputation en proposant des produits locaux, estimez-vous que l'approvisionnement en circuit court répond à cet objectif, justifier votre réponse.

**La situation géographique de l'établissement permet une démarche d'approvisionnement en circuit court, région de primeurs et de pêche côtière. L'intérêt du circuit court : bonne connaissance du producteur, saisonnalité et incidence sur l'économie locale et le développement durable.**

2.4 Les différents contrôles sont primordiaux lors de la réception des marchandises. Identifier les différents types de contrôle et compléter le tableau ci-dessous.

CONTRÔLES QUANTITATIFS (2 réponses)	CONTRÔLES QUALITATIFS (3 réponses)
1) le poids  2) le nombre d'unité.	1) DLC DLUO.  2) TEMPERATURE.  3) FRAICHEUR

Nommer le document que vous devez signer pour valider la réception des marchandises:

**Le bon de livraison correspondant à l'ordre de commande**

2.5 Vous devez prévoir un affichage des températures de stockage des produits dans les différentes zones appropriées pour faciliter les vérifications obligatoires.

TEMPÉRATURES DE STOCKAGE DES CHAMBRES FROIDES					
PRODUIT SURGELÉS	VIANDES	POISSONS	B.O.F	LEGUMERIE	RÉSERVE TUBERCULES
-18°C	0à3°	0à+2°C	0à+4°C	+4à+8°C	Température ambiante ventilée 15°C

Second dossier

QUESTION 3

Afin de satisfaire la commande d'un client, vous proposez un menu pour 50 personnes pour le 25 juin 2014. Pour ce menu, le client tient beaucoup à la qualité de fraîcheur des produits.

3.1 Proposer l'intitulé de votre menu avec des choix pertinents et créatifs en utilisant les informations à votre disposition.

	A base de	Intitulé du plat
Entrée	Filets de rouget et asperges	<b>Evaluation en fonction de la réponse du candidat. Objectif visé la personnalisation des recettes</b>
- Plat principal - Garniture - Sauce ou jus	Carré d'agneau découpé à 8 côtes Légumes primeurs	<b>idem</b>
Dessert	Fraises Marat des bois sur biscuit	<b>idem</b>

3.2 Contrôle de la production. Vous établissez pour les cuisiniers un protocole de fabrication pour les ingrédients principaux qui composent votre menu. Préciser vos exigences dans le choix des cuissons et des résultats que vous souhaitez obtenir.

Produit principal	Citez 2 points de contrôle sur les produits bruts	méthode de cuisson	Listez le matériel utilisé	Résultat souhaité
Filets de rouget	<b>Fraicheur DLC</b> <b>Provenance</b> <b>T°</b> <b>Quantité</b>			
Carré d'agneau	<b>DLC</b> <b>Provenance</b> <b>Conditionnement</b>			
Fraises	<b>Etat de fraîcheur</b> <b>Calibre</b> <b>Fermeté</b> <b>Odeur</b> <b>Provenance</b> <b>Conditionnement</b>			

Réponse à l'appréciation du correcteur, évaluer la cohérence des réponses, la compréhension de la question, le sens de l'analyse du candidat

3.3 Compléter et valoriser la fiche technique du plat à base du carré d'agneau pour le banquet  
Vous disposez d'une mercuriale à votre disposition en annexe

FICHE TECHNIQUE				
Nombre de couverts prévu pour la commande 50		Intitulé du plat : <b>proposé par le candidat</b>		Code fiche
Denrées	Unité	Quantité <b>Estimation</b>	Prix unité	Prix total
<b>Viande</b>				
Carré d'agneau de 8 côtes de 1,200 environ avec os	kg	<b>15</b>	<b>16.50</b>	<b>247.50</b>
<b>B.O.F</b>				
Beurre	kg	<b>1.5</b>	<b>4.80</b>	
<b>Légumes primeurs</b>				
ail	kg	0.150	<b>3.50</b>	
Petits pois frais	kg	<b>2.500</b>	<b>5.25</b>	
Haricots verts frais	Kg	<b>1.250</b>	<b>4.25</b>	
Pomme de terre nouvelle	kg	<b>6.250</b>	<b>0.98</b>	
Carotte	kg	<b>4</b>	<b>0.95</b>	
Fleur de courgette	pièce	<b>50</b>	<b>0.32</b>	
persil	botte	<b>1</b>	<b>0.85</b>	
<b>Epicerie-cave</b>				
Mie de pain	kg	<b>0.300</b>	<b>1.32</b>	
Huile d'olive	l	<b>0.5</b>	<b>3.46</b>	
Thym-laurier	Bouquet	1	<b>1.4</b>	
<b>TOTAL</b>				

**Evaluation : accepter en quantité estimée une cohérence des poids proposés par le candidat. Le bon report des prix unitaires et l'exactitude du calcul.**

Brevet professionnel Cuisinier	SUJET	Session 2014	Organisation et gestion de la production	Page 4/6
--------------------------------	-------	--------------	--	----------

3.4. Avant de passer l'ordre de commande « poissons » vous avez hésité à sélectionner des « rougets produits frais » ou des « rougets en filets surgelés »

	Rougets entiers de 200g	Rougets filets (prêt à cuire)
Conditionnement	frais	surgelés
Prix au kg	12,50	11,73
Rendement	55%	100%

À partir des indications ci-dessus vous devez analyser l'intérêt de choisir l'un ou l'autre conditionnement. Cette analyse présentée sous forme de tableau, portera sur les écarts de poids, les prix, la rapidité de mise en fabrication et l'intérêt gustatif.

**Evaluation, le candidat a bien fait le tableau, proposé les points d'analyse, la justesse des réponses**

Poissons	Ecart de poids	Ecart de prix	Rapidité de mise en fabrication	Intérêt gustatif
Rougets entiers de 200g	Perte de poids arêtes peau tête	Presque le double du produit surgelé	Temps pour les préliminaires ; levage de filet	Fraicheur du produit
Rougets en filets Surgelés	Prêt à l'emploi	Prix au Kg intéressant	Immédiat	Altération du gout par la surgélation

3.5 Etablissez le bon de commande pour les poissons

Bon de commande						
Fournisseur			Client			
Code article	Nom article	Quantité commandé	Unité	Remarques	Prix	Total
1	ROUGET BARBET			SUIVANT LE CHOIX DU CANDIDAT		

#### QUESTION 4

Pour minimiser les T I A et avoir une incidence sur le coût de revient, vous utiliserez des produits d'assemblage pour l'élaboration du dessert du menu dont le produit principal sera « la fraise sur biscuit ».

4.1 Compléter le tableau, citer trois produits d'assemblage pouvant être utilisés et justifier l'intérêt de leur utilisation.

Produits d'assemblage	Intérêt de l'utilisation
<b>ovo produits</b>	<b>Garantie sanitaire</b> <b>Maitrise des risques</b> <b>Cout matière</b> <b>Facilité d'emploi</b> <b>Stockage facilité</b> <b>Peu de perte</b> <b>DLC</b>
<b>Crème anglaise pasteurisée en brique</b>	
<b>Plaque de biscuit prêt à l'emploi</b>	

Liste non exhaustive à l'appréciation du correcteur