



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

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

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Ne rien Écrire	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

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 devez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve.

*Ce sujet comporte **11** pages*

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome

*et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante
(Réf. C n°99-186 du 16-11-1999).*

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2016		SUJET
U31 - Organisation et gestion de la production	Durée : 2 h	Coefficient : 3	Page 1 / 11

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet

Étude de cas

Chef de partie au sein de la brigade du restaurant Armor Argoat (Terre Mer) situé en Bretagne, vous avez l'habitude de prendre en charge la production et la distribution de banquet.

Le président du «Club des gastronomes» du canton vous contacte pour réaliser une prestation à l'extérieur le vendredi 15 janvier 2016.

Ce dîner sera servi à la salle polyvalente de la commune voisine de Locronan (29), distante de 12 kilomètres.

La mise en place sera réalisée en amont dans les cuisines de l'établissement et vous assurerez avec votre commis l'envoi en liaison mixte et le dressage sur site.

Pour que cette manifestation se passe au mieux, ainsi que pour former votre commis à réaliser de telles prestations dans le futur, vous réalisez les documents se rapportant à la production.

DOSSIERS A TRAITER

Dossier 1 : Intitulés et descriptifs des plats - Connaissance des produits	15 pts
Dossier 2 : Fiche technique	15 pts
Dossier 3 : Schéma de dressage	4,5 pts
Dossier 4 : HACCP	3 pts
Dossier 5 : Matériels	3 pts
Dossier 6 : Liaisons	4,5 pts
Dossier 7 : Planification des productions	15 pts
TOTAL /	60 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➤ Dossier 1 : 15 points

Proposer un menu régional à 4 plats en tenant compte de la saison et en privilégiant les fournisseurs locaux. **Compléter l'Annexe A page 4/11.**

- Les intitulés ainsi que la description des plats doivent être suffisamment détaillés.

Pour l'entrée chaude uniquement, vous devez utiliser la mercuriale ci-dessous :

MERCURIALE

PRODUITS	Unité	Prix HT
POISSONS		
Coquilles St-Jacques	kg	6,50
Langoustines	kg	15,40
LÉGUMES		
Carottes	kg	0,90
Poireaux	kg	1,60
Échalotes	kg	2,75
Champignons de Paris	kg	3,10
Cerfeuil	Btte	1,10
Tomates	kg	2,20
Bouquet garni	Pce	0,20

PRODUITS	Unité	Prix HT
ÉPICERIE		
Galette de Sarrasin	Pce	0,45
Concentré de tomates	kg	3,10
Huile d'arachide	L	2,50
Sel fin	pm	pm
Poivre du moulin	pm	pm
CAVE		
Vin blanc	L	1,10
Cognac	L	3,50
CRÈMERIE		
Crème	kg	2,42
Beurre	kg	4,65

➤ Dossier 2 : 15 points

L'entrée chaude est à base de langoustines et de coquilles Saint-Jacques.

En vous aidant de la mercuriale ci-dessus, vous réalisez la fiche technique pour 40 couverts en calculant le coût matière. **(Annexe B page 5/11)**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

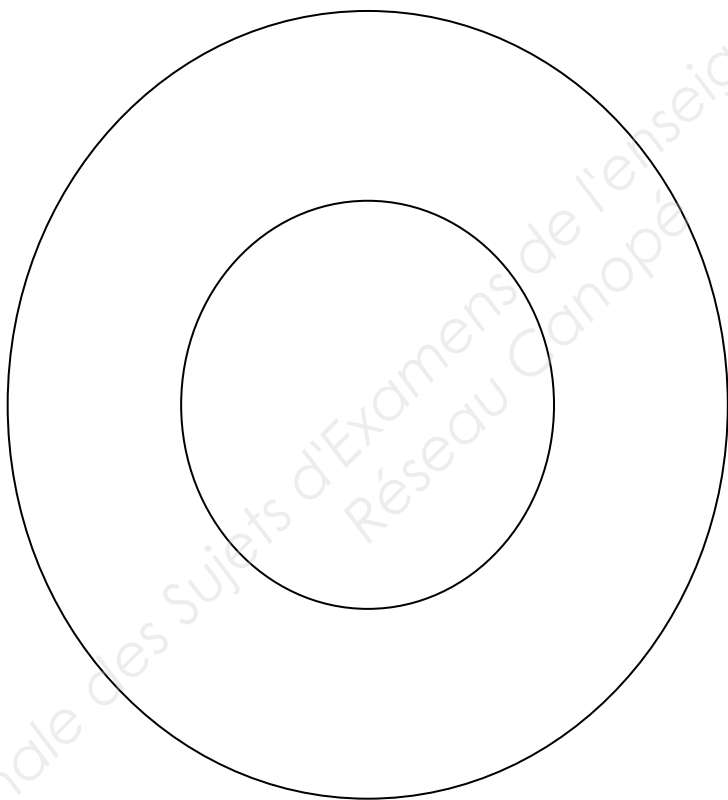
Annexe A

INTITULÉ DU PLAT	DESCRIPTIF DU PLAT
Une entrée froide à partir de deux éléments : – Le Coco de Paimpol et une charcuterie régionale.	
Une entrée chaude sur assiette à base de Langoustines et St Jacques.	
Un plat et deux garnitures.	
Un dessert dressé sur assiette.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➤ **Dossier 3 : 4,5 points**

Réaliser un schéma de votre entrée chaude, vue de dessus, avec légende.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➤ **Dossier 4 : 3 points**

Pour cette soirée, vous utiliserez un véhicule isotherme. Quelles précautions devrez-vous prendre afin de respecter la réglementation en vigueur pour le transport de la production ? Justifier vos réponses.

Précautions à prendre pour respecter la réglementation en vigueur	Justifier vos réponses
<u>Avant le transport :</u>	
<u>Pendant le transport :</u>	
<u>Stockage sur le lieu de distribution :</u>	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➤ Dossier 5 : 3 points

Une visite de la cuisine du lieu de la réception vous a permis de lister les différents matériels disponibles : un fourneau 4 feux, un four mixte 3 niveaux, un plan de travail (2 m x 0,90 m), une plonge, une armoire réfrigérée positive de 10 niveau pour surface de 40 cm x 60 cm par étagère/niveau, un lave-mains.

Pour compléter cet équipement vous établissez la liste des gros matériels complémentaires, nécessaires à votre prestation.

	Réception du : Lieu :
Plat 1	
Plat 2	
Plat 3	
Plat 4	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➤ **Dossier 6 : 4,5 points**

Votre commis vous demande quelques explications concernant les différentes liaisons.

Compléter le tableau ci-dessous en :

- Citant les différentes liaisons.

Pour chacune d'elle :

- Expliquer le type de liaison.
- Citer les températures et les durées réglementaires.

Liaisons	Explications	Températures et durées réglementaires

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

	CHRONOLOGIE DE REALISATION	MISE EN PLACE AU RESTAURANT	TRAVAIL LE JOUR DE LA RÉCEPTION
PLAT ET GARNITURE			
DESSERT			