



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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.

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2019

VENDREDI 24 MAI 2019

ÉPREUVE E1

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode d'examen, est autorisée.

Compétences visées :

- CO1 – Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné.
- CO2 – Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition.
- CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée.

Le sujet se compose de **19 pages**, numérotées de **1/19 à 19/19**
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, inséré dans une copie anonymée

BREVET PROFESSIONNELLE ART DE LA CUISINE	Code : 19SP – BP AC U10	Session 2019	SUJET
E1 – U10 Conception et organisation de prestations de restauration	Durée : 2h30	Coefficient : 4	Page 1/19

PRÉSENTATION DU SUJET



Source logo : photo search.com le 10/10/18 à 12h50

Contexte professionnel

Le **Brocheton de Loire** est un nouveau restaurant gastronomique spécialisé dans la préparation de poissons de rivière. Il est situé à Blois dans le Loir et Cher en région Centre-Val de Loire.

Sa cuisine est exclusivement basée sur les produits marqueurs de la région et respectueuse des saisons.

Pour répondre à la demande des clients, le restaurant propose aussi une activité traiteur.

La brigade de cuisine est actuellement composée de quatre personnes. Vous êtes recruté(e) comme second de cuisine, pour pallier le départ d'un collaborateur. Le propriétaire, Monsieur LEGENDRE, vous charge de créer la carte avec l'aide du chef et de participer au recrutement du personnel.

Afin de promouvoir l'établissement, le chef vous demande également de participer au concours de cuisine : « Les Toques des Pays de la Loire ».

Fiche de présentation de l'entreprise

CAPACITÉ DE SERVICE

SARL au capital 13000,00 €

Effectif : 6 personnes

Capacité commerciale : 60 couverts

Moyenne d'activité : 40 couverts

Ticket moyen : 38,00 €

Ouverture 5 jours sur 7 - de 12h00 à 14h30 et 19h00 à 22h30

Concepts de restauration du restaurant Le Brocheton de Loire

Le Brocheton de Loire est un restaurant gastronomique qui propose à ses clients un menu-carte à 35,00 € et une activité traiteur.

Cuisine basée sur des produits régionaux et de saison.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier 1	LE RECRUTEMENT	Document 1 page 6/19 Curriculum Vitae	Annexe 1 page 12/19 La fiche de poste	Compétence CO1 Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
Dossier 2	LE CONCOURS DE CUISINE	Document 2 page 7/19 Règlement du concours de cuisine Document 3 page 8/19 Le panier du concours Document 4 page 9/19 La fiche technique du dessert	Annexe 2 page 13/19 La fiche technique du plat Annexe 3 page 14/19 L'ordonnancement des tâches	Compétence CO1 Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné Compétence CO2 Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition Compétence CO3 Gérer les approvisionnements et les stocks, dans le cadre d'une prestation de cuisine
Dossier 3	LES VOLAILLES		Annexe 4 page 15/19 Le tableau des autocontrôles	Compétence CO1 Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné Compétence CO2 Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition Compétence CO3 Gérer les approvisionnements et les stocks, dans le cadre d'une prestation de cuisine
Dossier 4	LE BANQUET	Document 5 page 10/19 La fiche technique du « gaspacho Andalou » Document 6 page 11/19 La fiche technique du filet de volaille	Annexe 5 page 16/19 Le bon de commande Annexe 6 page 17/19 Le bon de livraison Annexe 7 page 18/19 La note de synthèse Annexe 8 page 19/19 La proposition des desserts et le calcul d'un prix de vente	Compétence CO1 Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné Compétence CO2 Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition Compétence CO3 Gérer les approvisionnements et les stocks, dans le cadre d'une prestation de cuisine
Commentaire sur le profil de compétences :				Note sur : /20

Dossier 1 LE RECRUTEMENT

► La situation :

Le chef de cuisine est absent, car il participe à un séminaire à l'étranger, vous avez un surcroît d'activité pour le week-end de la fête des mères.

De ce fait, Monsieur LEGENDRE, vous demande de participer au recrutement d'un chef de partie tournant en contrat d'extra journalier.

Vous rédigez la fiche de poste, analysez les différents curriculum vitae (**document 1 page 6/19**) en procédant au recrutement.

► Votre rôle :

1. Compléter (**annexe 1 page 12/19**) la fiche de poste.
2. Proposer un tableau comparatif des deux candidatures. (→ réponse à inscrire directement sur votre copie)
3. Justifier votre choix de recrutement. (→ réponse à inscrire directement sur votre copie)

Dossier 2 LE CONCOURS DE CUISINE

► La situation :

Afin de promouvoir l'établissement, le chef de cuisine décide, avec votre accord, de vous inscrire au concours « **Les Toques des Pays de la Loire** ».

Vous recevez (**document 2 page 7/19**) le règlement du concours, ainsi que le panier (**document 3 page 8/19**).

Vous espérez être retenue(e) parmi les huit meilleurs dossiers en sachant que le concours impose la réalisation d'une fiche technique et une organisation du temps de travail. (**document 4 page 9/19**).

► Votre rôle :

4. Rédiger et représenter graphiquement (**annexe 2 page 13/19**) la fiche technique du plat principal.
5. Préciser (**annexe 2 page 13/19**) le matériel nécessaire.
6. Organiser (**annexe 3 page 14/19**) votre travail dans le temps.

Dossier 3 LES VOLAILLES

►La situation :

Avant la saison d'été, le chef souhaite changer les plats de la carte. Son choix est de remplacer le filet de bœuf par une volaille de grande qualité. Il vous demande de procéder à des recherches auprès de votre fournisseur en impliquant Stéphanie, l'apprentie de cuisine.

Pour parfaire la formation de l'apprentie, vous décidez de rédiger avec elle, une fiche produit sur le chapon.

Vous lui expliquez également les autocontrôles à effectuer lors de la réception des volailles.

►Votre rôle :

7. Proposer, sous la forme de votre choix, une fiche de présentation du produit « **chapon de Challans** », en précisant les caractéristiques du produit, le prix moyen, le poids moyen, les sigles de qualité. (→ **réponse à inscrire directement sur votre copie**)

8. Proposer également cinq utilisations culinaires différentes pour cette volaille. (→ **réponse à inscrire directement sur votre copie**)

9. Compléter (**annexe 4 page 15/19**) le tableau des autocontrôles lors de la réception de la livraison.

Dossier 4 LE BANQUET

►La situation :

Un client sollicite le restaurant pour réaliser un banquet de 80 personnes en service traiteur. Il a choisi le gaspacho andalou, le filet de volaille de Challans et ses petits légumes. Le chef vous demande de passer la commande des légumes en vous aidant des fiches techniques.

(**document 5 page 10/19 et document 6 page 11/19**).

Vous êtes chargé(e) de la réception et du contrôle des marchandises à l'aide du bon de livraison.

Pour ce banquet, le chef hésite entre deux modes de distribution distincts : la liaison froide réfrigérée ou la liaison chaude.

Il vous sollicite pour lui expliquer la différence entre les deux modes de distribution.

Concernant le dessert le client souhaite une proposition créative de quatre desserts différents à la façon « finger food » (« à manger avec les doigts »). Pour établir le devis, le chef a estimé le coût matières H.T. de la brioche façon « pain perdu » à 0,65 € en se basant sur la norme attendue du ratio matières.

►Votre rôle :

10. Rédiger (**annexe 5 page 16/19**) le bon de commande.

11. Contrôler (**annexe 6 page 17/19**) le bon de livraison.

12. Élaborer (**annexe 7 page 18/19**) la note de synthèse sur les deux modes de distribution.

13. Proposer (**annexe 8 page 19/19**) quatre desserts façon « finger-food ».

14. Calculer (**annexe 8 page 19/19**) le prix de vente H.T. d'une brioche façon « pain perdu ».

Emma Raison

25 ans

3 rue du Loyer

41000 Blois

Tél : XX XX XX XX XX

E-mail : xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx@xxx.com**Formations****2009/2011 BAC pro cuisine** au Lycée Jeannot à Blois**2007/2009 BEP cuisine** au Lycée Jeannot à Blois*Langues : bases en anglais et espagnol courant***Expériences professionnelles****Décembre 2016 à octobre 2018 :** restaurant « **La Goule** »
Toulouse, France *demi - cheffe de partie chaud***Février 2014 à juin 2016 :** restaurant « **L'Océan** »
Brest, France *commise de cuisine***Juillet 2011 à décembre 2013 :** restaurant « **La Mer** »
La Rochelle, France *commise de cuisine***Paul Dorée**

35 ans

3 rue de la Place

85000 La Roche sur Yon

Tél : XX XX XX XX XX

E-mail : xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx@xxx.com**Formations****2006/2007 Mention complémentaire Desserts de restaurant** en apprentissage**2005/2006 CAP cuisine** au Lycée Ville Perdue**1995/1997 Master en génie civil***Langues : bilingue en anglais et espagnol courant***Expériences professionnelles****Juin 2017 à octobre 2018 :** restaurant « **Le Lorrain** » 1 étoile au guide Michelin
Metz, France *chef de partie pâtisserie***Décembre 2016 à mai 2017 :** restaurant « **Le Lorrain** » 1 étoile au guide Michelin
Metz, France *chef de partie garde-manger***Février 2010 à octobre 2016 :** restaurant « **Le Tradition** » 2 étoiles au guide Michelin
La Mothe Achard, France *chef de partie viande***Juillet 2007 à juin 2010 :** restaurant « **Le London** »
Londres, Angleterre *commis de cuisine***Juillet 1997 à aout 2005 :** « **EMDG** »
Montélimar, France *concepteur de projets*

LES TOQUES DES PAYS DE LA LOIRE



Règlement du concours

Article 1

- 1.1 - La région Pays de la Loire organise le concours national « Les Toques des Pays de la Loire » pour valoriser les produits de la région.
- 1.2 - Ce concours est ouvert aux professionnels, il n'est pas réservé uniquement aux chefs de la région.
- 1.3 - L'inscription des candidatures doit être adressée avant le mois de juillet à l'adresse suivante :
Les Toques des Pays de la Loire, 1 rue du grand large 44000 Nantes
- 1.4 - Déroulement du concours :
- **En juillet** : envoi du dossier avec la fiche technique.
 - **En octobre** : sélection des 8 meilleurs dossiers par un jury de professionnels composé de pâtissiers et chefs cuisiniers de renom.
 - **En novembre** : finale dans l'établissement d'hôtellerie et restauration de la ville de Nantes.
- 1.5 - La région des Pays de la Loire donne une somme forfaitaire de 60 euros pour les frais de déplacement, pour les chefs des départements extérieurs, elle nourrit également les chefs lors du déjeuner de la finale.

Article 2

Les candidats doivent élaborer et proposer une recette libre pour 8 personnes **obligatoirement à base de produits de la région des Pays de la Loire.**

L'élément du plat principal est **le poulet de Challans.**

Le dessert est imposé : « **gâche façon pain perdu, glace au Grand Marnier®** ».

- 2.1 - Le temps de préparation sur les fiches techniques ne peut excéder 4h00.
- 2.2 - Le panier des denrées est joint.
- 2.3 - La recette doit être détaillée sur la fiche technique, toutes les mentions doivent être remplies.
Aucune indication du nom du candidat ne sera admise sous peine d'annulation de la candidature.
- 2.4 - La fiche technique sera accompagnée de la photo ou du croquis du plat (présentation sur assiette).

Article 3

- 3.1 - Pour la sélection de la meilleure recette au mois d'octobre, le jury sera composé de professionnels et de professeurs des spécialités.
- 3.2 - Pour la finale au mois de novembre, le jury de dégustation sera convoqué à 16h00.

Lors de la dégustation les jurys doivent rendre une feuille de notation anonyme. Tout jury de dégustation ne peut pénétrer dans l'enceinte de la réalisation des recettes.

PANIER DU CONCOURS**Volailles et Viandes :**

Poulet d'Ancenis : 2 pièces de 1.4 Kg
 Poulet de Challans : 2 pièces de 1.4 Kg
 Poulet de Loué : 2 pièces de 1.4 Kg
 Chair à saucisse : 0.250 Kg
 Crépine : 0.100 Kg
 Poitrine Fumée : 0.100 Kg
 Jambon de Vendée : 0.100 Kg

BOF (Beurre, Œuf, Fromage) :

Lait : 1 Litre
 Crème liquide : 1 Litre
 Œuf : 12 Pièces
 Beurre : 0.200 Kg
 Curé Nantais : 0.150 Kg
 Emmental : 0.100 Kg

Légumes et fruits :

Mâche nantaise : 0.200 Kg
 Mogette de Vendée : 0.150 Kg
 Pomme de terre « Bonnotte » de
 Noirmoutier : 0.500 Kg
 Salicorne : 0.100 Kg
 Reinette du Mans : 0.800 Kg
 Poire d'Angers : 0.800 Kg
 Carotte nantaise : 0.400 Kg
 Oignon : 0.150 Kg
 Choux vert : 0.800 Kg
 Poireau : 0.500 Kg
 Échalote grise : 0.100 Kg
 Asperge verte : 0.200 Kg
 Cassis : 0.100 Kg
 Fraise : 0.100 Kg

Épicerie et divers :

Muscade : PM
 Quatre épices : PM
 Cannelle : PM
 Miel : 0.250 Kg
 Cointreau : PM
 Sucre : 1.5 Kg
 Farine : 1 Kg
 Maïzena : 0.100 Kg
 Huile de tournesol : 0.10 Litre
 Vinaigre de cidre : 0.10 Litre
 Sel : PM
 Fleur de sel de Noirmoutier : PM
 Poivre blanc : PM
 Sucre glace : 0.400 Kg
 Vanille Extrait : PM
 Chocolat noir 70% pistole : 0.400 Kg
 Chocolat lait pistole : 0.400 Kg
 Chocolat blanc pistole : 0.400 Kg
 Poudre d'amandes : 0.250 Kg
 Poudre à lever : 0.050 Kg
 Brioche vendéenne : 0.600 Kg
 Gâche : 0.600 Kg
 Concentré de tomate : 0.050 Kg
 Trouspinette* : 0.50 Litre
 Gélatine : 0.016 Kg
 Vin blanc de Loire : 0.25 Litre
 Fond brun lié : 0.25 Litre
 Pâte d'amande 50% : 0.200 Kg
 Quinoa : 0.120 Kg
 Riz à risotto : 0.120 Kg
 Grand Marnier® : 0.10 Litre

* Apéritif typique de Vendée fait avec de l'épine noire (prunellier sauvage)

INTITULÉ et ILLUSTRATION

Gâche façon « pain perdu »,
glace au Grand Marnier®



Nombre de couverts : 8



Denrée	Unité	Quantité	N° phase	Technique	Durée
Élément de base :			1	Réaliser la préparation pour le pain perdu : Blanchir le sucre avec les œufs, ajouter la crème et le lait puis mélanger.	5 min
Gâche	Kg	0.600			
Œuf entier	Pièce	8			
Lait	Litre	0.500	2	Réaliser la crème au Grand Marnier®: Réaliser la crème anglaise, refroidir avec la crème liquide puis parfumer au Grand Marnier®.	15 min
Crème liquide	Litre	0.500			
Sucre semoule	Kg	0.300			
Huile de tournesol	Litre	0.050			
Glace au Grand Marnier®:			3	Faire prendre la glace en cellule de refroidissement négative pendant 2h00 en bol Pacojet®.	2 h00
Grand Marnier®	Litre	0.050			
Jaune d'œuf	Kg	2	4	Tremper les tranches de gâche dans l'appareil.	5 min
Lait	Litre	0.250			
Sucre	Kg	0.050	5	Sauter les tranches avec l'huile de tournesol.	15 min
Crème liquide	Litre	0.100			
Décor :			6	Réaliser la glace au Pacojet®.	5 min
Sucre glace	Kg	PM			
Vanille (gousse)	Pièce	4	7	Dresser, décorer avec la demi-gousse de vanille puis saupoudrer de sucre glace à la fin.	15 min

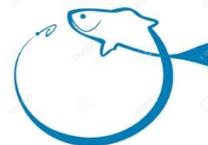
Matériels nécessaires :

Pacojet® / russe / cul de poule / poêle anti adhésive / chinois étamine / plaque à débarrasser / planche à découper

Source photo : <https://www.pinterest.fr/pin/511862313877678207/>

INTITULÉ			Nombre de couverts : 8		
Gaspacho andalou					
Denrée	Unité	Quantité	N° Phase	Technique	Durée
Éléments de base :			1	Éplucher et laver les légumes.	15 min
Ail (gousse)	Pièce	1	2	Tailler les légumes : Pour la soupe : Émincer grossièrement les concombres, les tomates, les oignons, les poivrons et l'ail. Pour la garniture : Tailler en brunoise les poivrons, les concombres, le céleri et les olives. Ciseler la ciboulette.	30 min
Basilic	Botte	1			
Concombre	Kg	0.260	3	Mariner les éléments du gaspacho : Rassembler tous les éléments du gaspacho dans une calotte, assaisonner avec le vinaigre et l'huile d'olive. Réserver au frais pendant 3h00.	2h30
Eau glacée	Litre	PM			
Huile d'olive	Litre	0.080			
Oignon doux	Kg	0.080			
Pain de mie	Kg	0.080			
Poivron rouge	Kg	0.160			
Tabasco	Litre	PM			
Tomate Concentré	Kg	PM			
Tomate mûre	Kg	1			
Vinaigre de Xérès	Litre	0.020			
Garniture :			4	Tailler puis sauter les croutons : Tailler des cubes de 3 mm de section, puis les sauter à l'huile de tournesol et les égoutter.	15 min
Céleri branche	Kg	0.080	5	Mixer la soupe : Mixer la soupe, ajouter le pain de mie pour la liaison. Passer au chinois étamine et vérifier l'assaisonnement.	15 min
Ciboulette	Botte	1			
Concombre	Kg	0.160	6	Terminer et dresser le gaspacho.	15 min
Huile de tournesol	Litre	0.040			
Olives noires	Kg	0.080			
Pain de mie	Kg	0.160			
Poivron rouge	Kg	0.160			
Assaisonnement :					
Sel fin	Kg	PM			
Poivre du moulin	Kg	PM			

INTITULÉ			Nombre de couverts : 8		
Filet de volaille et jardinière de légumes					
Denrée	Unité	Quantité	N° Phase	Technique	Durée
Éléments de base :			1	Éplucher et laver les légumes.	15 min
Beurre	Kg	0.020	2	Tailler les légumes : Tailler les carottes, les navets longs en jardinière.	30 min
Filet de volaille	Pièce	8			
Huile	Litre	0.020	3	Cuisson : Cuire les légumes à l'anglaise séparément, puis les refroidir dans l'eau glacée.	10 min
Jus au thym :			4	Sauter les filets : Assaisonner puis sauter les filets de volaille dans un sautoir avec le beurre et l'huile.	10 min
Beurre	Kg	0.050			
Fond brun de volaille clair	Litre	0.800			
Vin blanc sec	Litre	0.050	5	Réaliser la sauce par déglacage : Débarrasser les filets puis réaliser le jus au thym. Dégraisser le sautoir, déglacer au vin blanc, ajouter le fond brun clair puis laisser réduire jusqu'à consistance. Monter au beurre.	15 min
Garniture :					
Beurre	Kg	0.080			
Carotte	Kg	0.800			
Haricot vert	Kg	0.200	6	Terminer les légumes : Lier les légumes au beurre, vérifier l'assaisonnement.	15 min
Navet long	Kg	0.800			
Petit pois	Kg	0.200	7	Terminer et dresser.	15 min
Assaisonnement :					
Sel fin	Kg	PM			
Poivre	Kg	PM			

CHEF(FE) DE PARTIE TOURNANT – EXTRA JOURNALIER**QUALITÉS ET COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :**

-
-
-
-
-
-

DIPLÔMES SOUHAITÉS :

-
-

EXPÉRIENCES :

-
-

LES TOQUES DES PAYS DE LA LOIRE

PLAT 1 :

PLAT 2 :

PROGRESSION

1 ^{ère} heure	
2 ^{ème} heure	
3 ^{ème} heure	
4 ^{ème} heure	
Dernière Demi-heure	Envoi et dressage des plats

**Annexe 4****LE TABLEAU DES AUTOCONTRÔLES**

Familles de produit	Autocontrôles en matière d'hygiène à réaliser lors de la réception des produits (3 réponses attendues)	Lieux et températures de stockage	Éléments de traçabilité (2 réponses attendues)
Chapon de Challans			
Suprême de volaille sous-vide			
Cuisse de canard surgelée			

Bon de livraison

				Adresse du fournisseur 3 rue du moulin 41000 Blois			Adresse de livraison 22 rue du Chauve 41000 Blois		
Date de commande :				Ce document fait référence à la facture N° 261016					
Date de livraison :									
Désignation produit	Unité	Quantité	Prix Unitaire	montant HT	montant TVA	montant TTC			
Ail (gousse)	Pièce	8							
Basilic	Botte	8							
Concombre	Kg	2.600							
Oignon rouge	Kg	0.800							
Tomate	Pièce	10							
Cèleri branche	Kg	0.800							
Olive noire	Kg	0.800							
Carotte	Kg	8.000							
Haricot vert	Kg	12							
Navet long	Kg	8.000							
Ciboulette	Botte	8							
Petit pois	Kg	2.000							
TOTAL									
Contrôle de la livraison									
Produit non conforme à la commande	Commentaires								

→ Ne rien inscrire dans les cellules grisées

LIAISON FROIDE

Temps et températures de refroidissement :

Matériel de refroidissement :

Température de conservation et lieu de stockage :

Temps et températures de remise en température :

Matériel de remise en température :

Température de maintien et d'envoi :

LIAISON CHAUDE

Température de maintien et d'envoi :

Lieu de stockage :

Moyen de contrôle de la température :

Élément de base	Proposition	Descriptif technique du dessert	Support de présentation
Pâte à choux			
		Fond de tarte cuit à blanc, garni d'une crème chantilly et de quartiers de fraises.	
	Brioche façon « pain perdu »		
			Verrine
Calcul du prix de vente H.T. d'une brioche façon « pain perdu »		Calcul :	