

| | | |
|------------------|--|--|
| 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) | N° du candidat <input type="text"/> |
| | Prénoms : | (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel) |
| Né(e) le : | | |
| NE RIEN INSCRIRE | Appréciation du correcteur | |
| | Note : <input type="text"/> | |

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2023

ÉPREUVE E1

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

Le candidat compose sur le sujet qu'il rend dans son intégralité en fin d'épreuve.
Le candidat s'assurera, avant de composer, que le sujet est complet.

Compétences visées :

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

Ce sujet comporte 22 pages, numérotées de 1/22 à 22/22.

| | | | |
|---|----------------|-----------------|-----------|
| BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE | 23SP-BP AC U10 | Session 2023 | Sujet |
| E1- Conception et organisation de prestations de restauration | Durée 2h30 | Coefficient : 4 | Page 1/22 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PRÉSENTATION DU SUJET

Contexte professionnel



Source : www.patrimoine-marais.org
consulté le 11/10/2022 à 11h36

Le restaurant « **Les Cabanes du Monde** », nouveau concept de la région Centre-Val de Loire, est situé en plein cœur des marais de Bourges.

Lieu idéal pour une pause gourmande dans une ambiance conviviale, cette ancienne cabane de maraîchers, vous accueille dans un cadre boisé et coloré. Le chef M. Paul, également propriétaire, propose une cuisine régionale aux saveurs du Monde. Il vous invite à voyager au cœur des marais avec des saveurs et des parfums venus des différents coins de la planète. Vous aurez le choix entre déguster des plats traditionnels locaux et découvrir une farandole de plats exotiques, au mélange sucré-salé et gorgés d'épices.

Pour l'ouverture du restaurant, le chef de cuisine souhaiterait former et étoffer sa brigade. Vous avez intégré l'établissement afin de seconder M. Paul. En collaboration avec lui, vous aurez en charge le recrutement d'un commis de cuisine. Vous serez aussi sollicité pour la création de la future carte et le choix concernant l'achat du matériel de cuisine.

Afin de promouvoir l'établissement, le chef vous demandera également de participer à l'organisation de différentes soirées à thème.

FICHE DE PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

CAPACITÉ DE SERVICE

Effectif : 6 personnes

Capacité commerciale : 50 couverts

20 places assises en terrasse

Moyenne d'activité prévisionnelle : 30 couverts

Ticket moyen : 30 €

Ouverture 5 jours sur 7 - de 12h00 à 14h30 et 19h00 à 23h00

Statut juridique

SARL : Société à responsabilité limitée

Coordonnées

Adresse : 12 impasse des Pelles, 18000 Bourges

Tél : 02 48 XX XX XX

Mail : lescabanedumonde@xxxxxx.fr

Concept(s) de restauration du restaurant « Les Cabanes du Monde »

« Les Cabanes du Monde » est un restaurant de cuisine traditionnelle et originale qui propose à sa clientèle des menus de 20 à 35 € et des soirées à thème.

Cuisine basée sur les produits frais régionaux et les saveurs du Monde.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PRÉSENTATION DES DOSSIERS ET BARÈME DE NOTATION

| Dossiers | Thèmes abordés | Documents proposés | Annexes à compléter | Compétences ciblées |
|---------------------|---|--|---|--|
| Dossier 1 | RECRUTEMENT | Document 1 Curriculum Vitae | Annexe 1 Fiche de poste | CO1 - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné |
| Dossier 2 | CARTE, MENU VÉGÉTALIEN ET SOIRÉE À THÈME | Document 2 Liste des produits | Annexe 2 Carte et menu végétalien Annexe 3 Équilibre alimentaire du menu végétalien Annexe 4 Soirée à thème | CO1 - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné |
| Dossier 3 | PLANIFICATION DES PRESTATIONS DE CUISINE EN OPTIMISANT LES MOYENS À DISPOSITION | Document 3 Étiquette de la viande utilisée pour les tapas | Annexe 5 Proposition de tapas et verrines Annexe 6 Planigramme Annexe 7 Diagramme de la méthode des 5M Annexe 8 Bon de commande Annexe 9 Courriel de commande Annexe 10 Traçabilité de la viande utilisée pour les tapas | CO1 - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné CO2 - Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition CO3 - Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée |
| Dossier 4 | PROPOSITION CHIFFRÉE D'UNE PRESTATION | | Annexe 11 Fixation d'un prix de vente | CO1 - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné CO3 - Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée |
| Dossier 5 | CHOIX DE MATÉRIEL | Document 4 Matériel de cuisine | Annexe 12 Matériel de cuisine | CO2 - Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier 1 RECRUTEMENT

► La situation :

Votre chef a passé une annonce dans le journal de l'Hôtellerie-Restauration, en utilisant la fiche de poste que vous lui avez transmise. Le chef a reçu plusieurs candidatures et deux, ont été retenues. De ce fait, M. Paul souhaite que vous l'aidiez à finaliser la sélection du futur commis en fonction des compétences requises. **(Document 1)**

► Votre rôle :

1. Renseigner la fiche de poste que vous avez transmise au chef. **(Annexe 1)**
2. Lister les éléments du curriculum vitae (CV) à retenir correspondant au poste. **(Annexe 1)**
3. Justifier votre choix de recrutement. **(Annexe 1)**

Dossier 2 CARTE, MENU VÉGÉTALIEN ET SOIRÉE À THÈME

► La situation :

Du lundi au vendredi, le chef propose des menus maraîchers mettant en avant les produits de la région Centre-Val de Loire **(Document 2)**.

L'été approchant, le chef décide de mettre à la carte un menu végétalien et de proposer au syndicat d'initiative des soirées à thème basées sur la cuisine du monde.

► Votre rôle :

4. Compléter la carte et le menu végétalien à partir des produits de saison uniquement, en donnant un bref descriptif de vos mets. **(Annexe 2)**
5. Renseigner les groupes d'aliments et les constituants alimentaires principaux du menu végétalien proposé. **(Annexe 3)**
6. Indiquer si le menu proposé est équilibré en justifiant votre réponse. **(Annexe 3)**
7. Proposer dans le tableau une spécialité pour chaque pays représenté dans les soirées à thème. **(Annexe 4)**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier 3

PLANIFICATION DES PRESTATIONS DE CUISINE EN OPTIMISANT LES MOYENS À DISPOSITION

► La situation :

Le chef a été sollicité par une association pour l'organisation d'une soirée à thème sur l'Espagne, pour 30 personnes, prévue à partir de 20h, sous forme de lunch. La terrasse du restaurant sera entièrement réservée pour cette manifestation. Le président de cette association a laissé « carte blanche » à votre responsable. Vous et votre commis êtes en charge de l'organisation et de la confection de deux tapas et deux verrines. Il vous est fourni l'étiquette de la viande utilisée pour les tapas. **(Document 3)**

► Votre rôle :

8. Compléter le tableau concernant les tapas et les verrines que vous allez proposer. **(Annexe 5)**
9. Renseigner le planigramme pour la réalisation des tapas et des verrines. **(Annexe 6)**
10. Identifier les 5 M du diagramme en reportant les numéros des causes possibles de contamination lors de la préparation des verrines. **(Annexe 7)**
11. Rédiger le bon de commande pour la réalisation des tapas et des verrines. **(Annexe 8)**
12. Transférer le bon de commande par courriel au fournisseur en indiquant deux raisons justifiant l'utilisation de ce mode de transmission de la commande au fournisseur. **(Annexe 9)**
13. Compléter le document de traçabilité pour les tapas en cochant les mentions obligatoires ou facultatives. **(Annexe 10)**

Dossier 4

PROPOSITION CHIFFRÉE D'UNE PRESTATION

► La situation :

Pour cette soirée, il a été convenu avec le responsable de l'association d'un prix hors taxe de 30 euros par personne (boissons non comprises).

► Votre rôle :

14. Préciser les éléments pour calculer ce prix de vente hors taxe par personne. **(Annexe 11)**
15. Citer un document particulièrement utile à la fixation d'un prix de vente hors taxe. **(Annexe 11)**
16. Estimer le coût matière par personne, en justifiant votre réponse. **(Annexe 11)**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier 5 CHOIX DE MATÉRIEL

►La situation :

Rassuré par une activité croissante, le chef souhaite contacter un fournisseur de matériel professionnel pour accentuer les performances et le confort de la brigade. Il vous sollicite pour l'aider à faire ses choix. **(Document 4)**

►Votre rôle :

17. Compléter le tableau concernant le matériel de cuisine. (Annexe 12)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 1 CURRICULUM VITAE

Paul AUBERT

25 ans

3 rue de la Poste

18 000 BOURGES

Tél : XX XX XX XX XX

E-mail : xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx@xxx.com

Formations

2012-2014 CAP pâtissier en apprentissage CFA

2011-2012 CAP cuisine au Lycée Jean PAUL

Langue : les bases en espagnol

Expériences professionnelles

Juin 2016 à avril 2023 : Salon de thé « **Les 3 flûtes** », pâtissier / *Tours, France*

Septembre 2014 à mai 2016 : Restaurant « **Les sucrones** », commis / *Sancerre, France*

Septembre 2012 à septembre 2014 : Pâtisserie « **La tour de beurre** », apprenti / *La Motte Beuvron, France*

Autres

Passion pour les voyages

Sarah MENICHE

28 ans

3 rue du Canal

18000 Bourges

Tél : XX XX XX XX XX

E-mail : xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx@xxx.com

Formations

2007/2009 BAC pro cuisine au Lycée Maurice à Bourges

2005/2007 BEP cuisine au Lycée Maurice à Bourges

Langue : anglais courant

Expériences professionnelles

Juillet 2014 à mars 2023 : restaurant « **L'Oriental** »

Toulouse, France / demi - cheffe de partie

Septembre 2011 à juin 2014 : restaurant « **Le homard** »

Saint-Pierre d'Oléron, France / commise de cuisine

Juillet 2008 à août 2011 : restaurant « **Le Cosmopolite** »

Paris, France / commise de cuisine

Autres


















Permis B

Passion pour la cuisine orientale

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 2 LISTE DES PRODUITS

| | | | |
|------------------------|-----------------------|---------------------------|----------------------|
| Carpe | Moutarde d'Orléans | Sucrine du Berry | Vouvray |
| Velouté de champignons | Selles-sur-Cher | Floc de Gascogne | Camembert |
| Safran du Gâtinais | Brochet | Blanquette de lapin | Cœur d'Arlicot |
| Langres | Miel de sapin | Pâtisson | Cotignac |
| Fraises de Sologne | Terrine de brochet | Entrecôte | Pithiviers |
| Valençay | Pralines de Montargis | Cèpes de Bordeaux | Œufs extra frais |
| Lentilles du Puy | Terrine de faisán | Tarte tatin | Andouille de Jargeau |
| Vinaigre d'Orléans | Crottin de Chavignol | Betteraves jaunes | Champagne |
| Chanterelles | Bêtises de Cambrai | Rillons de Touraine | Citron de Menton |
| St-Maure-de-Touraine | Filet de bœuf | Lentilles vertes du Berry | Tartiflette |
| Bière de Sologne | Poule noire du Berry | Piment d'Espelette | Munster |

| FAMILLES | PRODUITS | FAMILLES | PRODUITS |
|---|---|---|--|
|  | Framboise, fraise, groseille, mûre, cassis, myrtille, airelle |  | Concombre, tomate, potiron, haricot vert, pâtisson, gombo, poivron, aubergine, courgette, avocat |
|  | Clémentine, orange, pomelos, mandarine, kumquat, citron, lime |  | Navet, panais, carotte, radis rose, salsifis, radis noir, betterave rouge, céleri rave |
|  | Nectarine, brugnon, pêche, prune, abricot, cerise |  | Frisée, feuille de chêne, laitue, épinard, oseille, chou blanc, cresson, chou chinois, iceberg, chou rouge |
|  | Pomme, pastèque, poire, melon, raisin |  | Oignon, fenouil, ail, échalote, poireau, grelot |
|  | Noisette, amande, pistache, noix de pécan, noix |  | Asperge, endive, manioc |
|  | Pruneau, pomme, raisin, banane, figue, datte, abricot |  | Brocoli, chou-fleur, chou de Bruxelles, artichaut, artichaut poivrade |
|  | Kiwi, ananas, frécinette, goyave, fruit de la passion, mangue, carambole, litchi, grenade |  | Crosne, patate douce, pomme de terre, topinambour, banane plantain, igname |
|  | Banane, marron, châtaigne |  | Lentille, petits pois, flageolet, haricot rouge, haricot tarbais, fève |
|  | Cèpe, chanterelle, truffe, morille, champignon de Paris, trompette de la mort, mousseron | Source : http://fotosearch.com consulté le 10/11/2022 à 12h37 | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 3 ÉTIQUETTE DE LA VIANDE UTILISÉE POUR LES TAPAS

| VIANDE IBÉRIQUE | | |
|---------------------------------------|--|--|
| Lieu De Naissance ESPAGNE 1 | Catégorie 2 PORC ADULTE | Type 3 VIANDE |
| Pays d'élevage ESPAGNE 4 | Lieu d'Abattage 5 FRANCE FR82-121-006C | Lieu de Découpe 6 FRANCE FR82-121-384CE |
| 13 FR 82.121.384 CE | 7 Jambon cru Viande porcine | 8 A conserver entre 0°C et 4°C |
| Emballe le : 10 02/04/23 | N° de LOT : A consommer jusqu'au : 11 17/04/23 | 9 8105515 |
| | | 12 Poids net 0.636kg |

Document de concepteur

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 4 MATÉRIEL DE CUISINE

LA MACHINE SOUS-VIDE :

Est un appareil qui permet de placer un aliment dans un conditionnement étanche pour en extraire l'air et le souder hermétiquement.

On distingue les différentes techniques suivantes :

- La conservation sous-vide ou sous mélange gazeux
- La cuisson sous-vide
- La cuisson et la conservation sous-vide (plats cuisinés sous-vide)



LE THERMOMIX :

Est un appareil multifonction programmable, qui grâce à ses lames spéciales, travaille comme un mélangeur (émulsion des liquides) ou comme un cutter. À cela s'ajoute un système permettant de chauffer ou de cuire n'importe quels produits en vapeur.

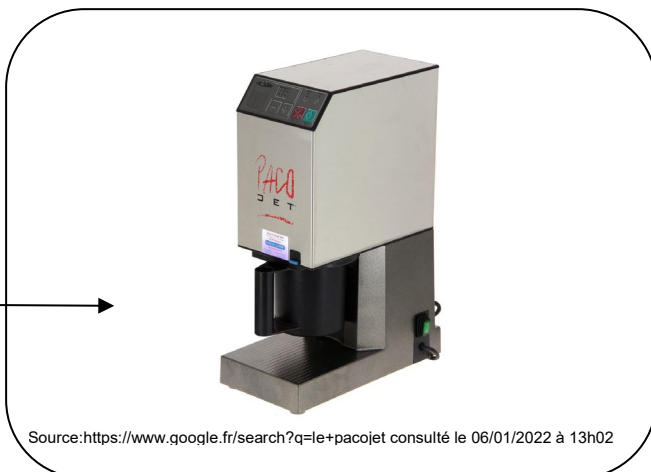
Cette machine permet de broyer, homogénéiser, émulsionner, amalgamer ou de mélanger en peu de temps tout type d'aliment.



LE PACOJET :

Est une turbine-sorbetière émulsionneuse permettant de réaliser en quelques minutes des glaces, des sorbets, des sauces, des mousses et des purées grâce à sa lame qui tourne à 2000 tours/minute.

Contrairement à la sorbetière, le liquide est d'abord surgelé puis « pacossé » au moment du service.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 1

FICHE DE POSTE

COMMIS DE CUISINE

QUALITÉS ET COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

-
-
-
-

DIPLÔMES SOUHAITÉS :

-
-
-
-

EXPÉRIENCES :

LANGUE(S) ÉTRANGÈRE(S) :

AUTRES :



Source : <https://www.developpez.net/forums/d651228/logiciels/microsoft-office/word/page-word-fond-feuille-d-cahier/> consulté le 10/11/2022 à 13h32

| NOM DU CANDIDAT | ÉLÉMENTS DU CURRICULUM VITAE (CV) À RETENIR POUR LE POSTE |
|-------------------------------|--|
| SARAH MENICHE | |
| PAUL AUBERT | |
| CHOIX ET JUSTIFICATION | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 2

CARTE ET MENU VÉGÉTALIEN

Carte du restaurant « Les Cabanes du Monde »

Entrées :

Exemple : Tartare de carpe, sucrine du Berry

-
-

Poissons :

-
-

Viandes :

-
-

Fromages :

Exemple : Selles-sur-Cher

-
-

Desserts :

-
-



MENU VÉGÉTALIEN

Entrée froide :

-

Entrée chaude :

-

Plat :

-

Dessert :

-



NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 3

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE DU MENU VÉGÉTALIEN

| PLATS DU MENU VÉGÉTALIEN | GROUPE(S) D'ALIMENTS | CONSTITUANT(S) ALIMENTAIRE(S) ET LEUR RÔLE PRINCIPAL |
|---|------------------------------|--|
| <i>Exemple :</i> Gaspacho de melon au Pineau des Charentes | Fruits et légumes crus | Vitamines et Fibres → Rôle fonctionnel |
| Entrée froide | | |
| Entrée chaude | | |
| Plat | | |
| Dessert | | |
| MENU ÉQUILIBRÉ | <input type="checkbox"/> OUI | <input type="checkbox"/> NON |
| JUSTIFICATION | | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 4 **SOIRÉE À THÈME**

Restaurant « Les Cabanes du Monde »



Source : www.patrimoine-marais.org consulté le 10/11/2022 à 11h36

THÈME : LES CUISINES DU MONDE

| PAYS | SPÉCIALITÉS | DESCRIPTIFS CULINAIRES |
|---|--------------------|-------------------------------|
| DROM (DÉPARTEMENTS ET RÉGIONS D'OUTRE- MER) | | |
| MAGHREB | | |
| JAPON | | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 5

PROPOSITION DE TAPAS ET VERRINES

Restaurant « Les Cabanes du Monde »





Source : www.patrimoine-marais.org consulté le 11/10/2022 à 11h36

TAPAS ESPAGNOLES

| <i>INGRÉDIENTS</i> | <i>DESCRIPTIFS TECHNIQUES</i> |
|--------------------|-------------------------------|
| | |
| | |

VERRINES ESPAGNOLES

| <i>INGRÉDIENTS</i> | <i>DESCRIPTIFS TECHNIQUES</i> | <i>SCHÉMA LÉGENDE</i> |
|--------------------|-------------------------------|---|
| | |  |
| | |  |

Source : <https://passiondecor.net/fr/accueil/> consulté le 11/10/2022 à 11h39

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 6 PLANIGRAMME

Restaurant « Les Cabanes du Monde »



Source : www.patrimoine-marais.org consulté le 11/10/2022 à 11h36

| HORAIRE | TEMPS | SECOND | COMMIS |
|---------|--------|---------------------------------|-----------------------------------|
| 17H00 | 10 min | Vérifier les matières premières | Mise en place du poste de travail |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 20H30 | | ENVOYER | ENVOYER |

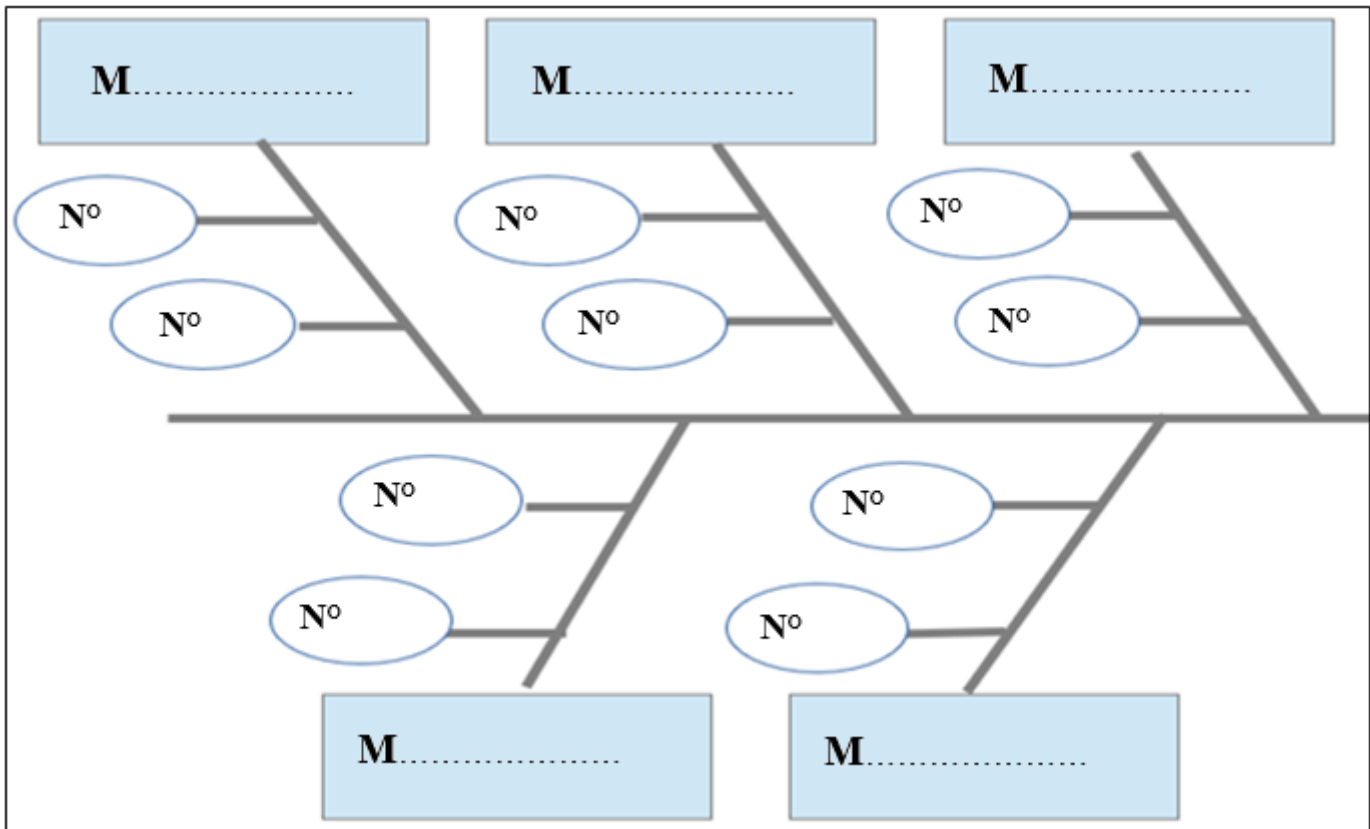
NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 7

DIAGRAMME DE LA MÉTHODE DES 5 M

Causes possibles de contamination lors de la préparation des verrines
(à associer aux 5M correspondants) :

1. Hygiène et état de santé du personnel,
2. Respect de la chaîne du froid des matières premières,
3. Conception des locaux,
4. Nettoyage et entretien du matériel,
5. Respect de la marche en avant,
6. Formation du personnel,
7. Nettoyage et désinfection des locaux,
8. DLC et DDM des matières premières,
9. Vérifications et contrôles,
10. Installation du matériel.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 8

BON DE COMMANDE

RESTAURANT « LES CABANES DU MONDE »

Adresse de livraison :
12 impasse des Pelles, 18000 Bourges



~~Date de Commande :
Date de livraison :~~

L'épicerie des
saveurs
Epicesaveurs@....fr

Adresse du fournisseur
12, rue du Chêne
18000 Bourges

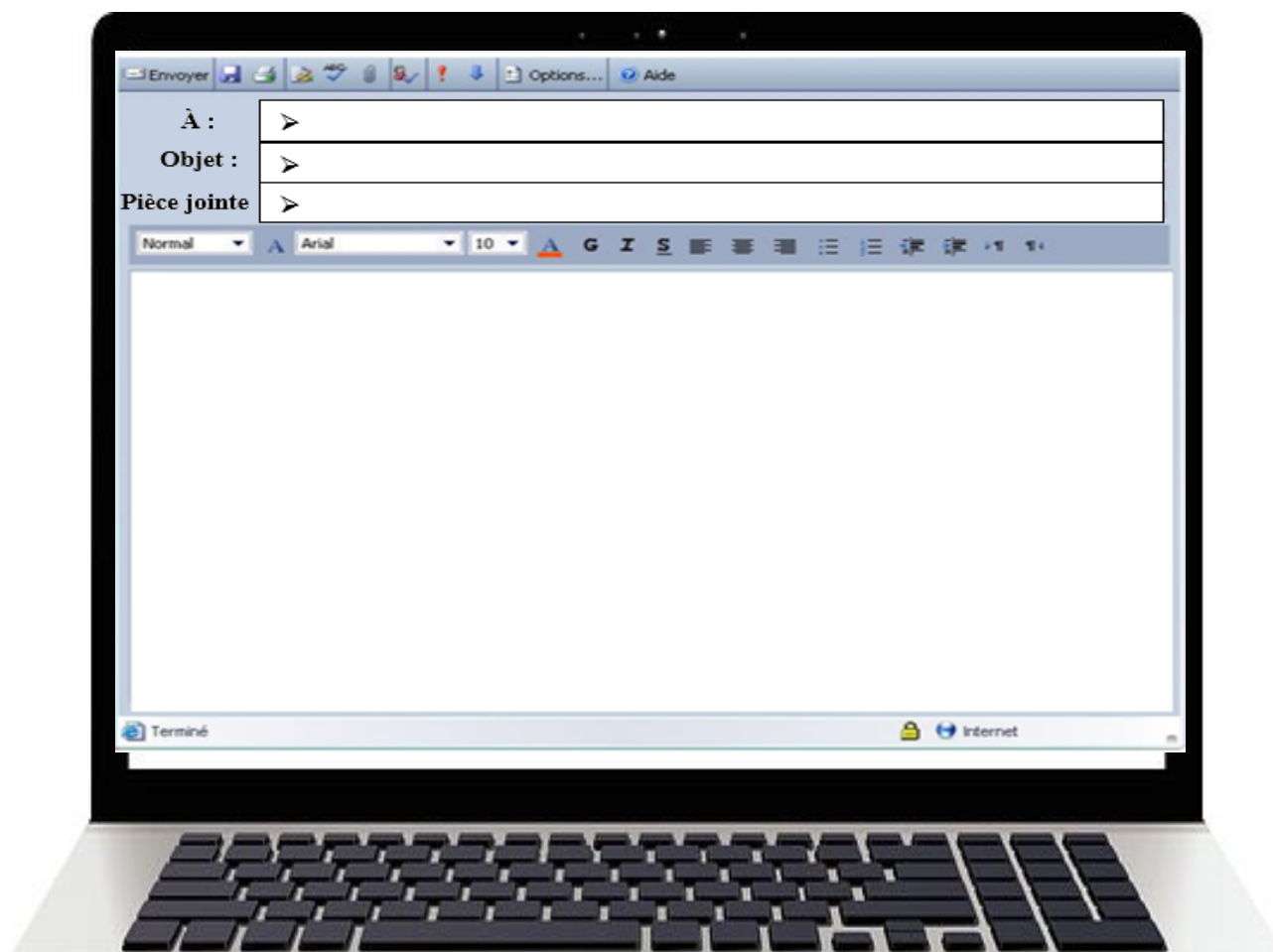
| Désignation du produit | Unité | Quantité | Prix unitaire | Montant HT | Montant TVA | Montant TTC |
|------------------------|-------|----------|---------------|------------|-------------|-------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

TOTAL

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 9

COURRIEL DE COMMANDE



Source: <https://googleimages> consulté le 11/10/2022 à 09h55

→ **Justifications de l'utilisation de ce mode de transmission :**

✓

✓

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 10

TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE UTILISÉE POUR LES TAPAS

ORIGINE DES VIANDES

| N° | Mention sur l'étiquette | Obligatoire | Facultative |
|----|-------------------------|-------------|-------------|
| 1 | Lieu de naissance | X | |
| 2 | Catégorie de la viande | | X |
| 3 | Type de viande | | X |
| 4 | Origine | X | |
| 5 | Lieu d'abattage | X | |
| 6 | Lieu de découpe | X | |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 11

FIXATION D'UN PRIX DE VENTE

- Éléments pris en compte pour calculer le prix de vente H.T.



- Document utile à la fixation du prix de vente H.T.



- Estimation du coût matière



- Justification



Source : <https://busci.fr/bloc-notes-spirale-a7-travers-100p-1954.html> consulté le 10/11/2022 à 11h36

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 12

MATÉRIEL DE CUISINE

LA MACHINE SOUS-VIDE

Avantages

Inconvénients

➤

➤

➤

➤

LE THERMOMIX

Avantages

Inconvénients

➤

➤

➤

➤

LE PACOJET

Avantages

Inconvénients

➤

➤

➤

➤