

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	Note : <input type="text"/>	Appréciation du correcteur

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2021

ÉPREUVE E1

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de 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 restauration adaptée à un contexte donné
- CO2 – Planifier une prestation de restauration en optimisant les moyens à disposition
- CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine

Ce sujet comporte 21 pages, numérotées de 1/21 à 21/21

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE	21SP-BP AC U10 1	Session 2021	Sujet
E1 : Conception et organisation des prestations de restauration	Durée : 2h30	Coefficient : 4	Page 1/21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PRÉSENTATION DU SUJET

LE MOULIN



Source : https://fr.123rf.com/photo_46666925_ancien-moulin-%C3%A0-eau-esquisse.html, consulté le 06/01/2021 à 8h26

Contexte professionnel

Vous êtes second de cuisine au restaurant « LE MOULIN » ayant également une activité traiteur, situé sur les bords de l'Indre dans la région Centre-Val de Loire. Votre chef réalise une cuisine créative composée de produits du terroir et privilégie les fournisseurs locaux.

Récemment, votre chef a été contacté pour participer aux « Automnales de la Gastronomie » et vous confie des tâches importantes pour valoriser la cuisine et l'image de l'établissement lors de cet événement.

La ville de Montbazon vous sollicite pour organiser cette prestation traiteur dans un endroit de prestige. Votre responsable compte sur vos compétences pour la réussite de cette manifestation.

Fiche de présentation de l'entreprise

Restaurant gastronomique / Traiteur « LE MOULIN »

39 rue nationale

37250 MONTBAZON

Tel : 02 47 XX XX XX

SARL au capital de 15325 €

Mail : lemoulin@laposte.net

SIRET : 545 415 468 45258

RCS : TOURS B 752984258

APE : 56.10A

Composition de l'équipe :

- **En cuisine** : le propriétaire (chef de cuisine), un second de cuisine (vous), un chef de partie pâtisserie, un commis de cuisine et deux apprentis.
- **En salle** : la propriétaire (maître d'hôtel), un chef de rang et un apprenti.

Capacité commerciale : 40

Ticket moyen : 38 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**Fermeture annuelle du 15 janvier au 20 février.
Fermé le mardi soir et le mercredi**

PRÉSENTATION DES DOSSIERS ET BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier ①	CONCEVOIR UN MENU	<p>Document n°1 « Automnales de la gastronomie »</p> <p>Document n°2 Sélection de produits</p>	<p>Annexe n°1 Proposition du menu</p> <p>Annexe n°2 Fiche descriptive et argumentation commerciale</p>	<p>Compétences CO1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné</p>
Dossier ②	OPTIMISER LES MOYENS MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS	<p>Document n°3 Comparatif de plaques de cuisson</p> <p>Document n°4 Commande de matériel</p>	<p>Annexe n°3 Choix de la plaque de cuisson</p> <p>Annexe n°4 Bon d'approvisionnement</p> <p>Annexe n°5 Estimation du coût de la location</p>	<p>Compétences CO2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition</p> <p>Compétences CO3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée</p>
Dossier ③	PLANIFIER LES TÂCHES	<p>Document n°4 Commande de matériel</p> <p>Document n°5 Extrait de l'arrêté du 21 décembre 2009</p>	<p>Annexe n°6 Tableau d'organisation de la production</p> <p>Annexe n°7 Protocole de liaison froide réfrigérée</p> <p>Annexe n°8 Schématisation des assiettes</p>	<p>Compétences CO1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné</p> <p>Compétences CO2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition</p>
Dossier ④	CONCEVOIR ET VALORISER UN SUPPORT COMMERCIAL	<p>Document n°2 Sélection de produits de la Région Centre-Val de Loire</p>	<p>Annexe n°9 Produits labellisés</p> <p>Annexe n°10 Création de recette</p> <p>Annexe n°11 Support commercial</p>	<p>Compétences CO1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné</p>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier 1 CONCEVOIR UN MENU

►La situation :

Comme chaque année, les « Automnales » mettent en valeur les produits locaux, de saison (**Document 1**). La première étape consiste à établir le menu dans lequel vous utiliserez un poisson ou une viande en plat.

Afin de vous aider à réaliser un menu créatif et original, votre chef vous remet une liste des produits contenant des spécialités de la région Centre-Val de Loire qu'il a sélectionné (**Document 2**).

►Votre rôle :

1. Proposer (**Annexe 1**) un menu créatif et original de saison, caractéristique de la Région Centre-Val de Loire.
2. Compléter (**Annexe 2**) la fiche d'argumentation commerciale, pour faciliter le service.

Dossier 2 OPTIMISER LES MOYENS MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS

►La situation :

Pour simplifier l'organisation, les « Automnales » vous proposent de recenser vos besoins en matériel de location pour 50 couverts. Une liste de vaisselle et d'équipements de cuisson électrique pour la remise en température est fournie (**Document 3 et Document 4**).

►Votre rôle :

3. Choisir (**Annexe 3**) la plaque de cuisson qui vous paraît être la plus adaptée à votre prestation.
4. Justifier (**Annexe 3**) votre choix de plaque de cuisson.
5. Établir (**Annexe 4**) le bon d'approvisionnement dont vous aurez besoin pour la prestation.
6. Estimer (**Annexe 5**) le coût total du matériel de location retenu pour la prestation.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier 3 PLANIFIER LES TÂCHES

►La situation :

La prestation se déroule dans le pavillon de chasse du Domaine de Candé. La cuisine se compose d'un piano à gaz, d'un four mixte, d'une armoire réfrigérée disposant également d'un compartiment congélateur et d'une table inox. Le chef décide de réaliser la production la veille (J-1) dans le laboratoire du restaurant. Le **Document 5** vous rappelle la réglementation en vigueur concernant les liaisons différées. Deux « extras » seront présents pour assurer le service. De ce fait, vous avez la responsabilité de rédiger des documents qui seront affichés dans l'office.

►Votre rôle :

7. Compléter (**Annexe 6**) le tableau d'organisation de la production pour votre équipe de J-1 à la distribution.
8. Présenter (**Annexe 7**) le protocole de liaison froide réfrigérée à l'aide du **Document 5**.
9. Schématiser (**Annexe 8**) le dressage des assiettes fournies aux serveurs à l'aide du **Document 4**.

Dossier 4 CONCEVOIR ET VALORISER UN SUPPORT COMMERCIAL

►La situation :

Votre chef privilégie les produits frais et labellisés (**Document 2**) et vous sollicite pour créer une fiche recette simple et gourmande autour du gibier intitulée : « La recette du Moulin ». Cette fiche, sera distribuée aux clients présents aux « Automnales ». Il a également décidé d'élaborer un support commercial qui sera disposé sur table lors de cette manifestation qui lui permettrait d'accroître sa clientèle.

►Votre rôle :

10. Compléter (**Annexe 9**) le tableau des produits labellisés du **Document 2**.
11. Compléter (**Annexe 10**) la fiche recette autour du gibier intitulée « La recette du Moulin ».
12. Proposer (**Annexe 11**) une idée de support commercial.
13. Indiquer (**Annexe 11**) les informations figurant sur ce support.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 1

« AUTOMNALES DE LA GASTRONOMIE »



L'Office de Tourisme du Val de l'Indre présente la 6^{ème} édition des « **Automnales de la Gastronomie et du Goût** », qui se déroulera dans le **Pavillon de Chasse du Domaine de Candé à Monts**.

L'objectif : valoriser le savoir-faire de la Touraine en matière de gastronomie (produits, formations, tables et chefs).


Le principe : rassembler tous les chefs tourangeaux en un lieu unique sur 17 dates (4 semaines), afin de proposer des repas gastronomiques de qualité au prix unique et exceptionnel de 34 € (boissons non comprises).

Source : adapté de <http://www.azay-chinon-valde Loire.com/agenda/les-automnales-de-la-gastronomie-et-du-gout-en-touraine-2019> consulté le 06/01/2021 à 08h36

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 2

SÉLECTION DE PRODUITS

<p>Aromates, condiments :</p> <ul style="list-style-type: none"> • vinaigre d'Orléans • safran du Gâtinais • herbes aromatiques (cerfeuil bulbeux, basilic, oseille) • miel du Gâtinais et du Berry 	<p>Charcuteries :</p> <ul style="list-style-type: none"> • andouille de Jargeau • rillettes de Tours • andouillette au Vouvray • saucisse de la Beauce • pâté d'alouette 	<p style="text-align: center;"><i>LE MOULIN</i></p> 
<p>Gibiers :</p> <ul style="list-style-type: none"> • canard • caille • faisan • pigeon ramier • perdreau • lièvre • lapin de garenne • chevreuil • cerf • biche • sanglier 	<p>Volailles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • géline de Touraine • poule noire du Berry • chapon fermier (LR) • volaille de l'Orléanais (IGP) • volaille du Berry (IGP) • volaille du Gâtinais (IGP) <p>Viandes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • agneau de Touraine (LR) • bœuf charolais et Limousin (LR) • porc du Limousin et de la Sarthe (LR) • bœuf fermier du Maine (AOC) 	<p>Produits de la Loire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • anguille • brochet • carpe • alose • sandre • truite • écrevisse • gardon • perche • lamproie • goujon
<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> • pithiviers au foin de Sancerre (fromage proche du coulommiers affiné sous le foin) • cendré d'Olivet • feuille de Dreux • Chécy • pavé du Berry • p'tit berrichon • pavé de Sologne • couronne Lochoise • trou de Montbazou • Pouligny Saint-Pierre (AOC) • crottin de Chavignol (AOC) • Sainte-Maure de Touraine (AOC) • Valençay (AOC) • Selles-sur-Cher (AOC) • brie de Meaux (AOC) 	<p>Fruits :</p> <ul style="list-style-type: none"> • pomme de Sologne • poire (William, passe-crassane, Jeanne d'Arc, conférence) • coing • cerise et poire d'Olivet • cassis • framboise • fraise d'Orléans (Mara des bois) • mûre • melon de Vendôme • prune • nèfle • raisin de table • noix • châtaigne • pruneau du Chinonais 	<p>Confiseries, pâtisseries :</p> <ul style="list-style-type: none"> • forestine de Bourges • sucre d'orge de Tours • nougat de Tours • pralines de Montargis • chocolats de Blois • cognac d'Orléans (pâte de coing molle et fondante) • cailloux de Beauce • croquet de Charost (biscuit sucré à tremper) • sablé de Nançay • demoiselle de Montrond (ensemble de pâte d'amande et de praliné royal) • massepain d'Issoudun • macaron de Cormery et d'Orléans
<p>Légumes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lentilles vertes du Berry (LR, IGP) • oignon et échalote de Sologne • pomme de terre « belle de Fontenay » (LR) • courgette • poireau • carotte • crosne • concombre • navet 	<ul style="list-style-type: none"> • salsifis • potimarron • topinambour • potiron • courge • céleri • cardon • chou pommé et de Bruxelles • fève • haricot en grain • haricot gris de Bourges • petit pois 	<ul style="list-style-type: none"> • betterave rouge (LR) • poivron rouge • salade : mesclun, mâche • asperge de Sologne • pleurote (AB) • girolle • cèpe • morille • truffe du Richelais • truffe noire du Berry • haricot vert • tomate

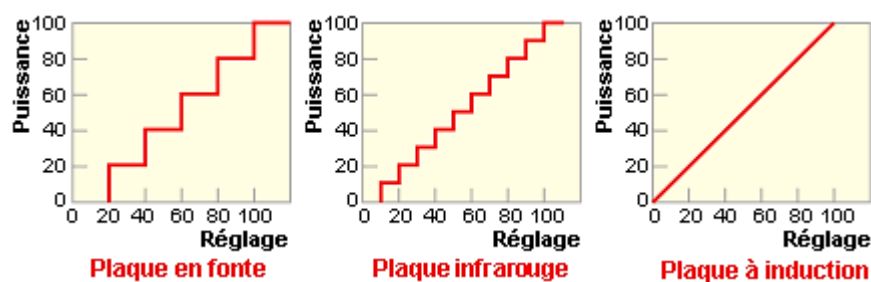
Source : https://fr.wikipedia.org/wiki/Centre-Val_de_Loire consulté le 06/01/2021 à 10h28

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 3

COMPARATIF DE PLAQUES DE CUISSON

Régulation de la température :



Rendement énergétique :

Le rendement énergétique est le pourcentage d'énergie consommée par la plaque qui sera réellement transformée en énergie thermique. Plus le rendement est élevé, plus le rendement énergétique est bon.

Plaque à induction	90 %
Plaque infrarouge	75 %
Plaque de cuisson en fonte	60 %

Source : adapté de <https://www.energieplus-lesite.be/index.php?id=11401#c4442+c4443+c4444+c4445+c4446+c4441>, consulté le 06/01/2021 à 10h09

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 4 COMMANDE DE MATÉRIEL

Besoins en matériel



Gamme Porcelaine Blanche		Prix TTC*
Assiette présentation blanche ø 28 cm		0,25 €
Assiette plate ø 25 cm		0,19 €
Assiette plate ø 16 cm (fromage)		0,19 €
Assiette creuse ø 23 cm		0,19 €
Bol tête de lion		0,48 €
Mini bol tête de lion		0,20 €
Mini caquelon / crème brûlée		0,20 €
Plat à crème brûlée		0,48 €
Cuillère chinoise		0,16 €
Assiette à Steak		0,35 €
Coupe carrée dessert 38 cl		0,35 €
Gamme Porcelaine Carrée / rectangle		Prix TTC*
Assiette carrée 25 x 25 cm		0,24 €
Assiette plate 30 cm premium		0,40 €
Assiette à dessert L 20 cm premium		0,34 €
Assiette rectangle		0,26 €
Assiette à dessert rectangle		0,26 €
Plaques de cuisson		Prix TTC*
Plaque à induction		32,00 €
Plaque à infrarouge		25,00 €
Plaque de cuisson en fonte		15,00 €

* TVA en vigueur à 20 %

Source : adapté de <http://www.azay-chinon-valde Loire.com/agenda/les-automnales-de-la-gastronomie-et-du-gout-en-touraine-2019>
consulté le 06/01/2021 à 08h36

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 5

EXTRAIT DE L'ARRÊTÉ DU 21 DÉCEMBRE 2009



Extrait de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires des produits d'origine animale et denrées en contenant.

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures, sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Après refroidissement, ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C. [...]

3. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10 °C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température. [...]

4. La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est déterminée par l'exploitant. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation.

Source : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000021676844> consulté le 06/01/2021 à 9h33

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 1

PROPOSITION DU MENU

LE MOULIN



ENTRÉE

•

PLAT ET GARNITURE(S)

•

FROMAGE(S)

•

DESSERT

•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 2

FICHE DESCRIPTIVE ET ARGUMENTATION COMMERCIALE

	APPELLATION DU PLAT	ARGUMENTATION COMMERCIALE
ENTRÉE	-	
PLAT ET GARNITURE(S)	-	
FROMAGE(S)	-	
DESSERT	-	



Restaurant gastronomique / Traiteur « LE MOULIN »

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 3

CHOIX DE LA PLAQUE DE CUISSON

Votre choix

Justifications

✓

✓



Restaurant gastronomique / Traiteur « LE MOULIN »

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 4

BON D'APPROVISIONNEMENT

NOM DE
L'ENTREPRISE

LE MOULIN



@

Désignation

Quantité

Vaisselle

Plaque de cuisson

Plaque

2

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 5

ESTIMATION DU COÛT DE LA LOCATION

	Détails du calcul
Coût total TTC Vaisselle	
Coût total TTC Plaque de cuisson	
Coût total TTC	
Coût total HT	



Restaurant gastronomique / Traiteur « LE MOULIN »

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 6

TABLEAU D'ORGANISATION DE LA PRODUCTION

	J-1	LE JOUR MÊME
EXEMPLE	<i>Détailler les bars et stocker au froid. Confectionner la compotée de fenouil, mettre sous vide. Confectionner la bisque de homard, refroidir, mettre en siphon.</i>	<i>Snacker les bars, etc.</i>

Organisation de la production des « Automnales »

	J-1	LE JOUR MÊME
ENTRÉE		
PLAT ET GARNITURE(S)		
FROMAGE(S)		
DESSERT		



Restaurant gastronomique / Traiteur « LE MOULIN »

Source : https://fr.123rf.com/photo_46666925_ancien-moulin-%C3%A0-eau-esquisse.html, consulté le 06/01/2021 à 8h26

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 7

PROTOCOLE DE LIAISON FROIDE RÉFRIGÉRÉE



Protocole de liaison froide réfrigérée




Cuisson :

 °C


Refroidissement rapide :

 °C à °C
 moins de h



Stockage :

 entre °C et °C
 DLC : jours

Transport :

 entre °C et °C

Remise en température :

 °C à °C
 moins de h

Sources : https://fr.123rf.com/photo_46666925_ancien-moulin-%C3%A0-eau-esquisse.html, consulté le 06/01/2021 à 8h26
<https://www.freepng.fr/png-6k81dx/download.html>
<https://www.freepng.fr/png-fwqh7t/download.html> consulté le 06/01/2021 à 11h21
<https://icon-icons.com/fr/download/69407/PNG/512/> consulté le 06/01/2021 à 11h21

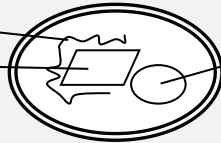
NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 8

SCHÉMATISATION DES ASSIETTES

EXEMPLE :

Bisque de homard
Pavé de bar



Étuvée de fenouil

LE MOULIN



ENTRÉE :

PLAT ET GARNITURE(S) :

FROMAGE(S) :

DESSERT :

Source : https://fr.123rf.com/photo_46666925_ancien-moulin-%C3%A0-eau-esquisse.html, consulté le 06/01/2021 à 8h26

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 9

PRODUITS LABELLISÉS

Sigle du label	Signification du sigle	Définition du label	Produits
Exemple : AOP	Exemple : Appellation d'Origine Protégée	Exemple : désigne des produits qui ont été produits, transformés et élaborés dans une aire géographique déterminée, en mettant en œuvre le savoir-faire reconnu de producteurs locaux et des ingrédients provenant de la Région concernée	Exemple : Roquefort...
AOC			
AB			
LR			
IGP			



Restaurant gastronomique / Traiteur « LE MOULIN »

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 10

CRÉATION DE RECETTE

LA RECETTE DU MOULIN :

LE MOULIN



Ingrédients

Réalisation 

Niveau de difficulté : facile




🕒 Temps de réalisation :

🕒 Temps de cuisson :

Étapes de préparation

Suggestion(s)
d'accompagnement 

Astuce(s) du chef 

Sources : https://www.pngsee.com/m/iwRhTbh_chef-cartoon-free-download-png-hd-clipart-chef/ consulté le 06/01/2021 à 12h48
<https://www.toulouse.fr/web/la-mairie/~festivites-menu-de-fete> consulté le 06/01/2021 à 12h54
<https://www.artee.fr/vigilance-demarchage/> consulté le 06/01/2021 à 12h59
http://mamietitine.centerblog.net/voir-photo?u=http://mamietitine.m.a.pic.centerblog.net/o/78669194_large_69724502_01.png consulté le 06/01/2021 à 13h12
<https://pixabay.com/fr/illustrations/toque-chapeau-cuisinier-cuisine-2215717/> consulté le 06/01/2021 à 14h24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 11

SUPPORT COMMERCIAL

→ Proposition de support :

→ Informations figurant sur ce support :



Restaurant gastronomique / Traiteur « LE MOULIN »

Source : <https://pixabay.com/fr/illustrations/presse-papiers-bloc-notes-dessin-3827867/> consulté le 06/01/2021 à 14h42