

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

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2024

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 20 pages, numérotées de 1/20 à 20/20

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE	24SP-BP AC U10	Session 2024	Sujet
E1- Conception et organisation de prestations de restauration	Durée 2h30	Coefficient : 4	Page 1/20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PRÉSENTATION DU SUJET

LE DOMAINE DES FORÊTS



Source :

<https://twitter.com/HommeLitteraire/status/10029982084635>

Contexte professionnel

Comme chaque année, la ville d'Angoulême organise une manifestation internationale pour les amateurs de voitures de collection : « **Le Circuit des Remparts** ».

Pour cette édition, la journée du samedi 14 septembre 2024 sera l'occasion d'un rallye touristique sur les routes de Charente.

Votre établissement a été retenu pour concevoir le repas du midi des participants sous la forme d'un cocktail déjeunatoire.

Vous êtes second dans le restaurant gastronomique de l'hôtel 5 étoiles « **Le Domaine des Forêts** ».

Fiche de présentation du restaurant

Hôtel-restaurant 5 étoiles

Restaurant gastronomique

« Le Domaine des Forêts »

16890 Villebois-les-Forêts

SA au capital social de 105 000 €

Effectif : 30 Salariés

CAPACITÉ

80 couverts par jour au restaurant et jusqu'à 500 pour des événements particuliers

Moyenne d'activité : 50 couverts/jour

Ticket moyen : 45,00 €

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

Concept de restauration du restaurant

Le chef, M. LEBRUN propose une restauration de qualité en utilisant des produits frais de saison, en privilégiant les circuits courts et en mettant en valeur les produits régionaux.

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	LA CONCEPTION ET LA PROPOSITION D'UN COCKTAIL DÉJEUNATOIRE	Document 1 Email de l'association « Circuit des Remparts » d'Angoulême Document 2 Liste des produits du Poitou-Charentes	Annexe 1 Proposition pour le cocktail Annexe 2 Rédaction du mail Annexe 3 Fiche technique	CO1 - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
Dossier 2	LA PARTICIPATION À LA FIXATION DU PRIX DE VENTE		Annexe 4 Calcul du prix de vente	CO1 - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
Dossier 3	LES APPROVISIONNEMENTS POUR LE COCKTAIL	Document 3 Extrait de tarif de la maison Cotinière Marée Document 4 Tableau de rendement du poisson	Annexe 5 Calcul du poids brut du maigre Annexe 6 Bon de commande du maigre et des huîtres	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 4	LA PLANIFICATION ET L'ORGANISATION DE LA PRESTATION	Document 5 Organigramme de la brigade de cuisine du restaurant	Annexe 7 Répartition des tâches pour le cocktail	CO2 - Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
Dossier 5	LA RÉCEPTION ET LE CONTRÔLE D'UNE COMMANDE		Annexe 8 Bloc-notes Annexe 9 Affiche « Points de vigilance » à la réception des produits	CO2 - Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
Dossier 6	LA PRODUCTION DIRECTE ET DIFFÉRÉE		Annexe 10 Protocole de mise sous-vide d'un plat cuisiné Annexe 11 Note de synthèse Annexe 12 Aspects réglementaires pour la liaison froide surgelée	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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier 1

LA CONCEPTION ET LA PROPOSITION D'UN COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

► La situation :

Votre chef a pris connaissance des futures réservations reçues par mail (**Document 1**). Il porte une attention particulière à la manifestation du « Circuit des Remparts ». Les organisateurs souhaitent une prestation sous forme de cocktail déjeunatoire à base de produits du Poitou-Charentes (**Document 2**).

Vous décidez avec lui de réaliser des pièces créatives.

► Votre rôle :

1. Proposer quatre pièces salées par personne dont une à base de moules, une autre à base de maigre et une huître de dégustation, puis trois pièces sucrées à base de produits régionaux (**Annexe 1**).
2. Rédiger le mail professionnel de réponse à Monsieur PEUNAUULT en lui confirmant les éléments de la prestation (**Annexe 2**).
3. Réaliser la fiche technique de la pièce salée à base de moules de bouchot (**Annexe 3**).

Dossier 2

LA PARTICIPATION À LA FIXATION DU PRIX DE VENTE

► La situation :

Afin de vérifier la cohérence des marges réalisées, le chef vous rappelle que le coût matière d'une pièce sucrée est de 0,60 euro et que le coefficient multiplicateur pratiqué dans l'établissement est de 6 pour les desserts.

► Votre rôle :

4. Calculer le prix de vente d'une pièce sucrée afin d'en dégager la marge (**Annexe 4**).

Dossier 3

LES APPROVISIONNEMENTS POUR LE COCKTAIL

► La situation :

Le chef vous confie la préparation de la commande du maigre et de 35 douzaines d'huîtres.

Vous décidez d'utiliser 30 g net du maigre pour une des pièces du cocktail.

Le maigre proposé par votre fournisseur est livré en pièce entière, vous devez tenir compte du rendement pour passer la commande (**Documents 3 et 4**).

► Votre rôle :

5. Calculer le poids brut du maigre à commander (**Annexe 5**).
6. Rédiger le bon de commande du maigre et des huîtres pour les 400 convives (**Annexe 6**).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier 4

LA PLANIFICATION ET L'ORGANISATION DE LA PRESTATION

► La situation :

Le devis pour la prestation étant accepté, le chef vous demande de concevoir la répartition des tâches pour la journée du 14 septembre 2024. Il vous remet l'organigramme de la brigade de cuisine (**Document 5**).

► Votre rôle :

7. Établir la répartition des tâches de votre proposition pour le cocktail (**Annexe 7**).

Dossier 5

LA RÉCEPTION ET LE CONTRÔLE D'UNE COMMANDE

► La situation :

Accompagné de vos apprentis, vous réceptionnez et contrôlez la livraison du poisson. Vous en profitez pour leur rappeler les critères de fraîcheur et les points de vigilance attendus. Afin d'identifier ces points de vigilance plus facilement, le chef réfléchit à la création d'une affiche basée sur la méthode des 5M à destination du personnel.

► Votre rôle :

8. Lister sur votre bloc-notes quatre critères de fraîcheur et deux points de vigilance lors de la réception de poissons (**Annexe 8**).
9. Finaliser le document qui sera affiché dans le local de réception des produits (**Annexe 9**).

Dossier 6

LA PRODUCTION DIRECTE ET DIFFÉRÉE

► La situation :

Le jour du cocktail déjeunatoire, le chef vous indique qu'une partie de la production a été conservée sous-vide et une autre surgelée. Vous étudiez l'intérêt de la mise sous-vide pour la conservation des préparations.

► Votre rôle :

10. Indiquer les différentes étapes de la mise sous-vide d'un produit cuisiné (**Annexe 10**).
11. Rédiger une note de synthèse en précisant trois avantages et trois inconvénients de la mise sous-vide (**Annexe 11**).
12. Préciser les couples temps/températures de la liaison froide surgelée en justifiant les effets sur la flore microbienne (**Annexe 12**).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 1

EMAIL DE L'ASSOCIATION CIRCUIT DES REMPARTS D'ANGOULÊME



Source : <https://www.universfreebox.com/article/58421/google-harmonise-ses-icomes-et-propose-un-nouveau-logo-pour-gmail>

De : organisation@circuitdesanciennes.fr

À : reservations@ledomainedesforets.com

Objet : Demande d'information pour un **cocktail déjeunatoire pour 400 personnes**

Madame, Monsieur,

Dans le cadre de la manifestation du « Circuit des Remparts » de cette année, nous organisons le **samedi 14 septembre** un rallye touristique sur les routes charentaises.

Nous avons sélectionné votre prestigieux établissement pour faire notre **pause déjeuner**. Nous sommes persuadés que le cadre et la qualité de vos prestations raviront nos nombreux participants.

Nous souhaiterions un cocktail déjeunatoire autour des produits du Poitou-Charentes pour que les convives puissent partager un moment de convivialité sur place.

Pourriez-vous nous faire une proposition, pour un **budget de 35,00 € TTC** par personne, boissons et café inclus, avec la dégustation d'une huître ?

Cordialement,

André PEUNAUULT

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 2 LISTE DES PRODUITS DU POITOU-CHARENTES

LISTE DES PRODUITS RÉGIONAUX DU POITOU-CHARENTES



<p>Produits de la terre</p>	<p>Angélique Asperge Belle de Briande Betterave Crapaudine Carotte de Jarnac-Champagne Céleri rave Échalion du Poitou Fraise de Prin Melon du haut Poitou IGP Oignon rouge pâle de Niort Pomme de terre de l'Île de Ré AOP Poireau jaune gros du Poitou Pomme Reinette Clochard Salicorne</p>	<p>Produits de la mer</p>	<p>Anguille Bar de ligne Bar moucheté Congre Daurade grise Daurade royale Huître de Marennes Oléron IGP/LR Lieu jaune Maigre de ligne Merlan Moule de bouchot Raie</p>
<p>Produits laitiers</p>	<p>Beurre Poitou-Charentes AOP Carré du Poitou Chabichou AOP Crème Lescure Cuhé-Vérac Jonché d'Aunis Mothais sur feuille Mottin charentais Œuf extra frais fermier</p>	<p>Viandes et volailles</p>	<p>Agneau « Le Diamandin » LR Agneau du Poitou-Charentes IGP/LR Caille des blés Chapon de Barbezieux Chevreau de boucherie Escargot du Poitou LR Lapin du Poitou LR Parthenaise LR Veau de Chalais</p>
<p>Spécialités</p>	<p>Boudin noir du Poitou Broyé du Poitou Cornuelle Farci poitevin Fouée Galette charentaise Grillons charentais Grimolle Huiles de noix et noisettes Macaron de Montmorillon Noix charentaise Tourteau fromagé</p>	<p>Vins et Spiritueux</p>	<p>Cognac AOC Liqueur d'angélique Pineau des Charentes AOC Vins de Pays Charentais IGP Vins du haut Poitou AOC</p>

Source : <http://www.demont-sa.com/en-savoir/produit-en-poitou-charentes>.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 3

EXTRAIT DE TARIF DE LA MAISON COTINIÈRE MARÉE

Cotinière Marée
Port de la Cotinière
17310 La Cotinière
Tel : 05 XX XX XX XX



<http://monpoissonnier.over-blog.com/article-23222703.html>

Extrait de tarifs du MIN de Rungis

Cours du 03/10/2023 - Unité : kg

Prix HT en €

BARBUE 2-3 kg France	19,50
BAR frais (entier) aquaculture 600-800 g France	9,80
CREVETTE biologique aquaculture grosse France	26,00
DAURADE Royale aquaculture 400-600 g France	10,50
HUÎTRE GILLARDEAU N°3 colis de 12 pièces (soit 1 douzaine)	19,00
LANGOUSTINE fraîche rangée 16-20 pièces/kg France	15,50
LOTTE (queue) 1-2 kg France	15,00
MAIGRE DE LIGNE > 1 kg	14,00
MAQUEREAU de ligne France	6,00
MOULE DE BOUCHOT France	4,50

Document 4

TABLEAU DE RENDEMENT DU POISSON

DÉSIGNATION	TAUX DE RENDEMENT
Bar	40 %
Barbue	45 %
Cabillaud (non vidé)	33 %
Cabillaud (vidé)	40 %
Colin (merlu)	50 %
Congre	70 %
Julienne	55 %
Lotte entière	30 %
Maigre	50 %
Maquereau	55 %
Saumon	65 %



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Source : RNM.FranceAgrimer.fr

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 5

ORGANIGRAMME DE LA BRIGADE DE CUISINE DU RESTAURANT

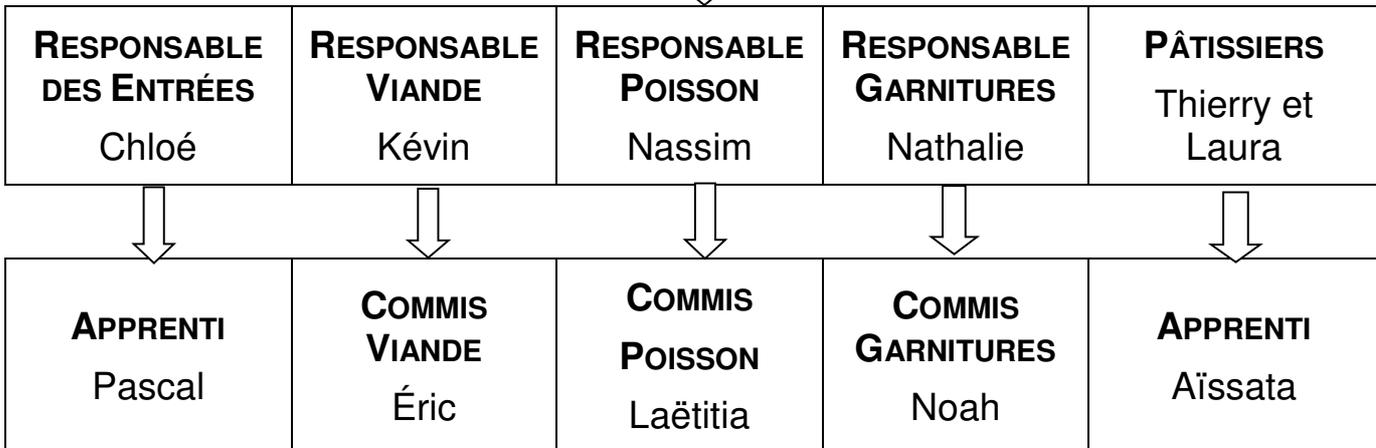


LE DOMAINE DES FORÊTS

LE CHEF
Michel LEBRUN



LE SECOND
Vous-même



PLONGEURS
Laurent et Clément

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 1

PROPOSITION POUR LE COCKTAIL



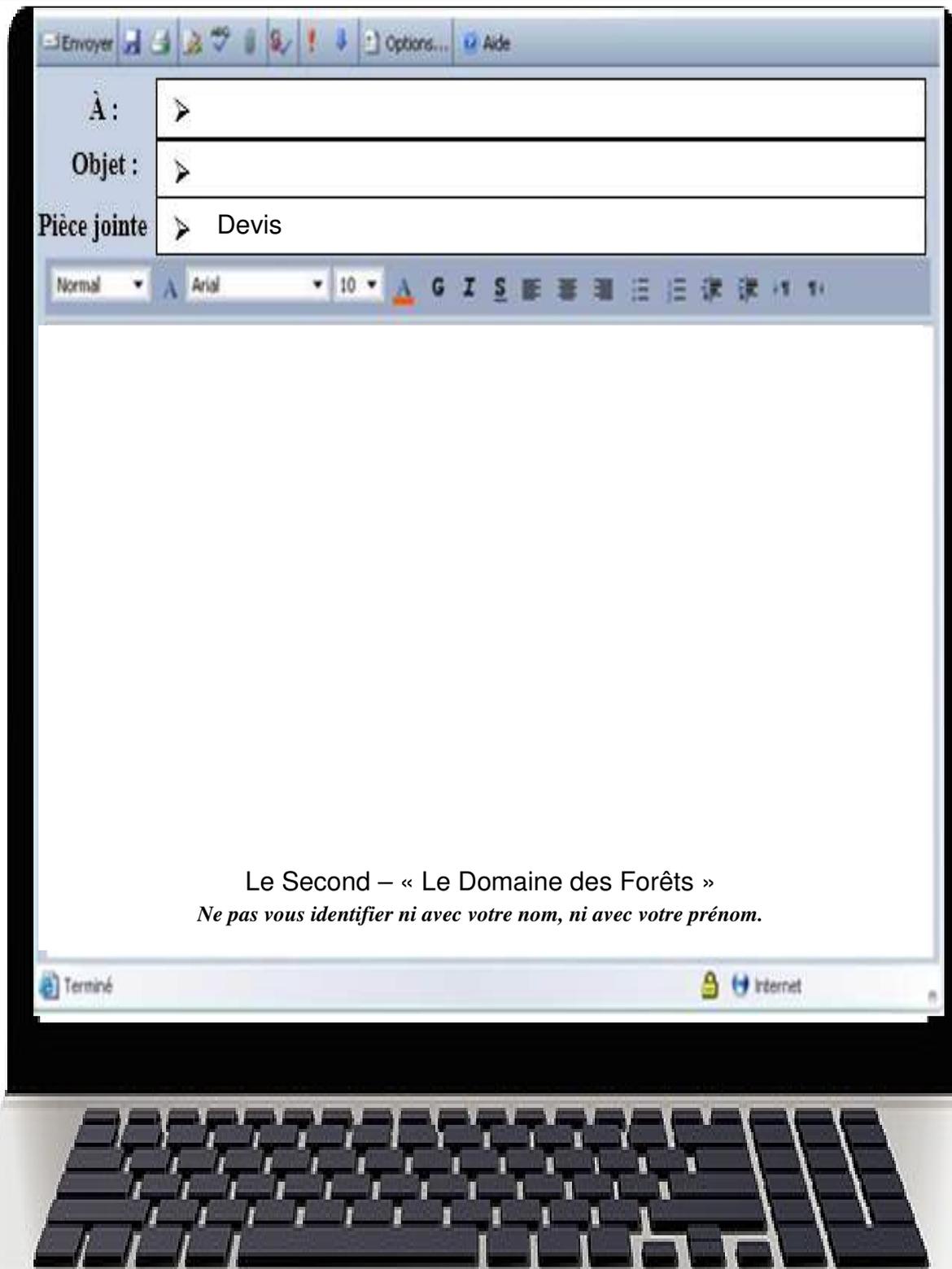
LE DOMAINE DES FORÊTS

	INTITULÉ	PRODUIT RÉGIONAL	DESCRIPTIF TECHNIQUE
PIÈCES SALÉES	<i>À base de moule de bouchot :</i>		
	<i>À base du maigre :</i>		
	Huîtres de dégustation :		
PIÈCES SUCRÉES			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 2

RÉDACTION DU MAIL



NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 3

FICHE TECHNIQUE

Intitulé du plat :



LE DOMAINE DES FORÊTS

DENRÉES POUR 10 COUVERTS	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUE DE RÉALISATION

MATÉRIELS :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 4

CALCUL DU PRIX DE VENTE

Libellés	Montant en euros <i>(arrondir à 2 décimales)</i>
Coût matière d'une pièce sucrée	
Coefficient multiplicateur	
Prix de vente HT	
TVA à 10 %	
Prix de vente TTC	
Marge HT réalisée sur une pièce sucrée	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 5

CALCUL DU POIDS BRUT DU MAIGRE

CALCUL DU POIDS BRUT DU MAIGRE



LE DOMAINE DES FORÊTS

DÉTAILS DU CALCUL

POIDS TOTAL À COMMANDER

Annexe 6

BON DE COMMANDE DU MAIGRE ET DES HUÎTRES

BON DE COMMANDE - Poissonnerie Cotinière Marée

Port de la Cotinière
17310 La Cotinière
Tel : 05 XX XX XX XX

Nom et adresse de l'entreprise

.....
.....

Date de commande : 09 septembre 2024

Date de livraison prévue : 13 septembre 2024

Désignation	Unité	Quantité	Prix HT	Montant HT
Huîtres Gillardeau				
Maigre				
			TOTAL HT	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 7

RÉPARTITION DES TÂCHES POUR LE COCKTAIL



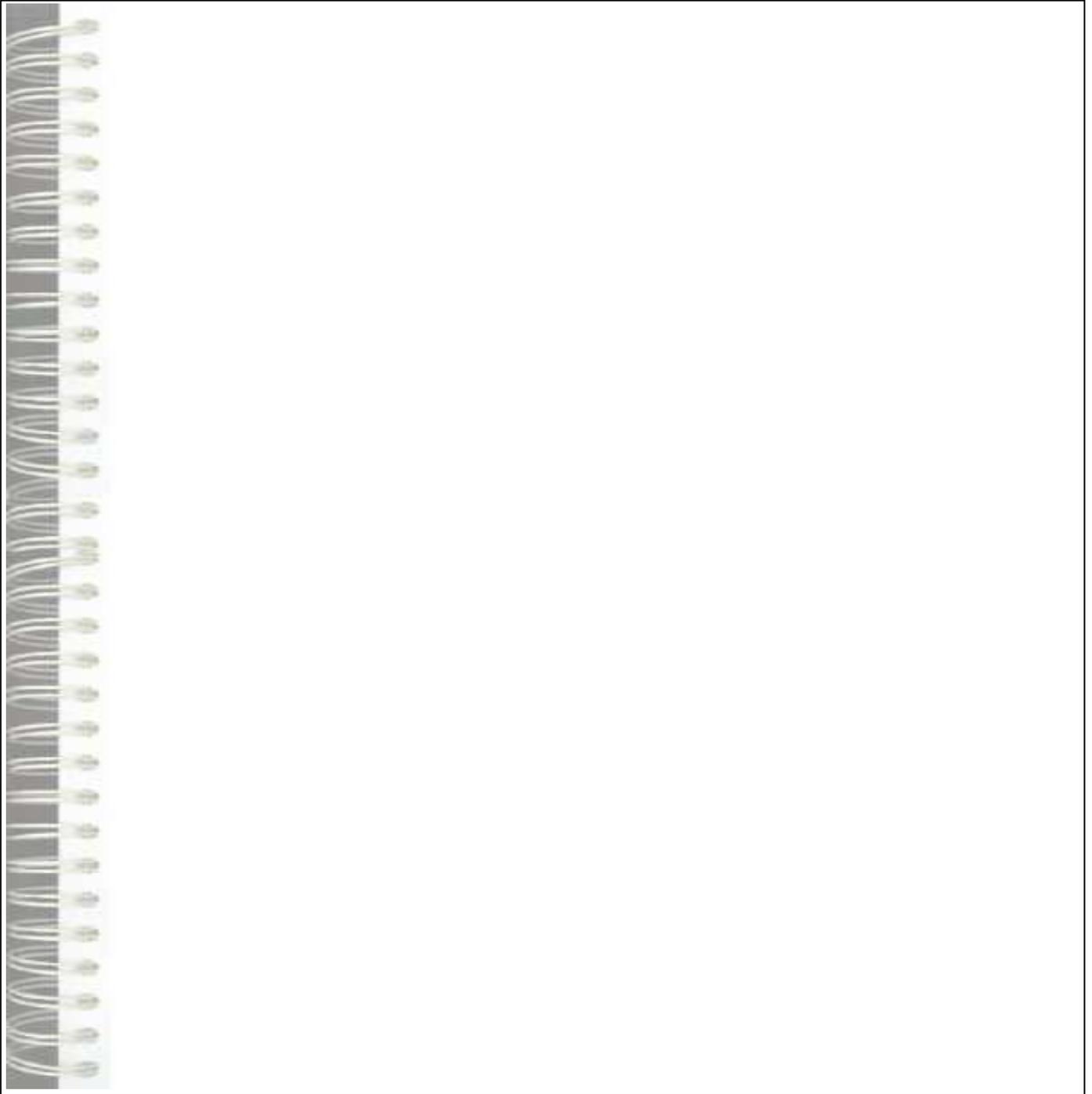
LE DOMAINE DES FORÊTS

	NOM DES PIÈCES	POSTE	PRINCIPALES TÂCHES À RÉALISER
PIÈCES SALÉES			
PIÈCES SUCRÉES			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 8

BLOC-NOTES



NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 9

AFFICHE « POINTS DE VIGILANCE » À LA RÉCEPTION DES PRODUITS



LE DOMAINE DES FORÊTS

Milieu :

Respecter le plan de nettoyage

M..... :

.....
.....

**POINTS DE VIGILANCE
5 M**

Méthode :

.....
.....

M..... :

.....
.....

Matériel :

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 10

PROTOCOLE DE MISE SOUS-VIDE D'UN PLAT CUISINÉ



LE DOMAINE DES FORÊTS

Hôtel-restaurant 5 étoiles
Restaurant gastronomique

1. Préparation du produit cuisiné

2.

3.

4.

5. Stockage

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 11

NOTE DE SYNTHÈSE



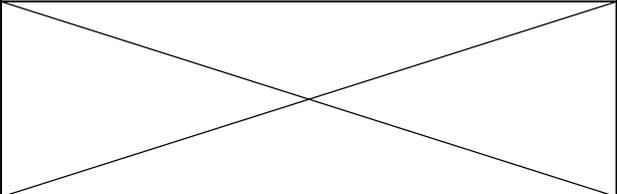
Hôtel 5 étoiles

Restaurant gastronomique
« Le Domaine des Forêts »
16890 Villebois-les-Forêts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 12

ASPECTS RÉGLEMENTAIRES POUR LA LIAISON FROIDE SURGELÉE

ÉTAPES POUR LA LIAISON FROIDE SURGELÉE	COUPLES TEMPS/TEMPÉRATURES APPLIQUÉS	JUSTIFICATION MICROBIOLOGIQUE
1. Refroidissement rapide	De°C à°C à cœur en moins de heures
2. Congélation rapide	Produit placé à – 40 °C pendant quelques minutes	
3. Stockage	Produit conservé à partir de°C
4. Décongélation	De °C à°C en enceinte réfrigérée
5. Remise en température et service	De + 10°C à + 63°C à cœur en moins de 1 heure Maintien à°C jusqu'à la fin de service