



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - BP Cuisine - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2018

Proposition de Correction

Brevet Professionnel - Arts de la Cuisine

Session 2018

Épreuve E1 - Conception et Organisation de Prestations de Restauration

Coef : 4

Durée : 2 H 30

Correction de l'Épreuve

Dossier 1 - La Conception de la Carte et le Descriptif Commercial

Ce dossier vise à établir la carte estivale du restaurant en réponse aux attentes de Monsieur LEPIS.

1. Proposer la carte estivale (annexe 1 page 9/17)

Pour établir la carte estivale du restaurant « Les Semailles », il est nécessaire de choisir :

- Quatre entrées
- Trois poissons
- Deux viandes
- Trois desserts

Exemple de carte estivale :

Entrées :

- Ceviche de dorade et pêches blanches
- Terrine de canard aux figues
- Soupe froide de tomates et basilic
- Salade de concombre et feta

Poissons :

- Truite fumée de la Dordogne
- Bar rôti, sauce vierge
- Saumon de l'Adour poêlé

Viandes :

- Cochon de lait rôti
- Filet de bœuf sauce au vin rouge

Desserts :

- Tartelette aux fraises Gariguettes
- Mousse au chocolat noir
- Panna cotta à la vanille

2. Rédiger un menu équilibré pour la "Féria de Beaulieu" (annexe 2 page 10/17)

Le menu doit refléter une bonne combinaison entre protéines, glucides et légumes.

Menu proposé :

Entrée : Salade de lentilles vertes et saumon fumé.

Plat : Magret de canard avec purée de patates douces et légumes de saison.

Dessert : Tartelette aux fraises Gariguettes.

3. Analyser l'équilibre alimentaire et nutritionnel (annexe 2 page 10/17)

Le menu respecte l'équilibre nutritionnel car :

- Il offre une source de protéines (saumon, magret de canard).
- Il inclut des glucides complexes (purée de patates douces).
- Les légumes sont riches en fibres et vitamines.
- Le dessert à base de fruits assure la présence de vitamines.

Donc, le menu est équilibré.

4. Suggérer un descriptif commercial (annexe 3 page 11/17)

Descriptif commercial proposé :

« Savourez notre menu spécialement concocté pour la Féria de Beaulieu : commencez par une salade de lentilles aux notes fumées, poursuivez avec notre magret de canard tendre accompagné d'une purée onctueuse et de légumes croquants. Terminez en beauté avec notre délicieuse tartelette aux fraises Gariguettes, une promesse de fraîcheur et de saveurs. »

Dossier 2 - Les Moyens d'Approvisionnements et les Fournisseurs

Ce dossier traite de la demande de Monsieur LEPIS concernant un dessert à base de fraises Label Rouge du Périgord.

5. Compléter la fiche technique de la tartelette aux fraises (annexe 4 page 12/17)

Fiche technique :

Ingrédients pour 8 personnes :

- Pâte brisée - 0.200 kg
- Crème d'amande - 0.100 kg
- Crème pâtissière - 0.080 kg
- Fraises Gariguettes - 0.600 kg
- Pistache - 0.050 kg
- Sucre glace - pm

Technique de réalisation :

- Réaliser la pâte brisée.
- Préparer la crème d'amande et la crème pâtissière.
- Foncer les moules avec la pâte brisée.
- Garnir de crème d'amande et cuire.
- Terminer par le dressage avec les fraises et la pistache.

6. Rédiger les consignes et les points de vigilance (annexe 5 page 13/17)

Consignes de fabrication :

- Respecter les temps de cuisson.
- Manipuler les ingrédients frais avec soin.

Points de vigilance à observer :

- Vérifier la qualité des fraises.
- Contrôler les températures de stockage des crèmes.

7. Passer la commande par courriel (annexe 6 page 13/17)**Exemple de courriel :**

Objet : Commande de produits laitiers

Bonjour,

Je souhaite passer une commande pour 100 personnes pour la réalisation de notre dessert.

Pouvez-vous me confirmer les disponibilités ?

Merci,

[Votre Nom]

8. Proposer d'autres sources d'approvisionnement (annexe 7 page 14/17)

Propositions d'approvisionnement :

- Marchés locaux - Frais et saisonniers
- Coopératives agricoles - Produits labellisés

Dossier 3 - La Réception et le Stockage des Marchandises**9. Identifier les autocontrôles à réaliser lors de la réception (annexe 8 page 15/17)**

Autocontrôles à réaliser :

- Contrôle de la température des produits à la livraison.
- Vérification de l'intégrité des emballages.
- Contrôle de la date limite de consommation.

10. Indiquer les lieux et les températures de stockage (annexe 8 page 15/17)

Lieux et températures de stockage :

- Fruits et légumes : entre 0°C et 4°C dans le réfrigérateur.
- Viandes : entre -2°C et 4°C au frigo.
- Produits laitiers : entre 0°C et 4°C au frigo.

Dossier 4 - Les Modes de Conservation**11. Compléter l'étude comparative (annexe 9 page 16/17)**

Exemple d'étude comparative :

Mode de conservation : Sous-vide

Action sur micro-organismes : Diminution des micro-organismes

Température de stockage : Frigo à 4°C

Avantages : Conservation longue durée et préservation des qualités organoleptiques.

12. Argumenter votre choix (annexe 10 page 17/17)

Choix recommandé : Le foie gras sous-vide, car il permet une conservation optimale des saveurs et une meilleure durée de vie des produits. De plus, cette méthode respecte les normes de sécurité alimentaire.

Dossier 5 - Le Label de Maître Restaurateur

13. Rédiger une synthèse (annexe 11 page 17/17)

La maîtrise restaurateur est un titre honorifique qui témoigne d'un engagement envers la qualité. Les avantages incluent la reconnaissance du savoir-faire et la capacité à attirer une clientèle cherchant des garanties en matière de qualité. Les obligations incluent le respect de la provenance des produits et la mise en œuvre d'une politique de qualité en cuisine.

Conseils pratiques :

- Gérer le temps pour chaque dossier afin d'éviter le stress en fin d'épreuve.
- Porter une attention particulière aux détails dans la rédaction des fiches techniques.
- Se renseigner sur les produits locaux et leur saisonnalité pour optimiser les choix d'approvisionnement.
- Utiliser des exemples concrets pour illustrer vos propos dans les descriptifs commerciaux.
- Vérifier régulièrement la cohérence des informations fournies tout au long de l'épreuve.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.