



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](http://www.formav.co/explorer)

# CORRIGÉ

## Étude de cas

Vous êtes employé comme chef de partie dans un restaurant proposant un pôle traiteur sur Aix-en-Provence.

Le chef vous demande de proposer et d'organiser un menu dinatoire pour le 20 juillet, 20 heures à la mairie.

Sollicité par la mairie, il doit aussi répondre à un appel d'offre concernant la crèche municipale (100 rationnaires le midi).



Velouté de petits pois et son écume mentholée



Bar de ligne juste rôti, royale d'asperge, jus safrané



Escalope de ris d'agneau, polenta et jus au romarin



Croustillant de fraises « mara des bois » réduction de xérès



Mini savarin kiwi et coulis fruit de la passion

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN

Brevet professionnel Cuisinier		Session 2012	CORRIGÉ
Organisation et gestion de la production	Durée : 2 h	Coefficient : 3	Page 1/7

- Question 1** (3 points)  
Suggérez trois propositions originales autour du bar de ligne et de la fraise.
- Question 2** (8 points)  
Déterminez les besoins en approvisionnement en complétant le tableau.
- Question 3** (12 points)  
Réalisez sur le principe d'un schéma directeur la production en liaison froide réfrigérée et en liaison chaude.
- Question 4** (1,5 point)  
Réceptionnez les denrées.
- Question 5** (1,5 point)  
Indiquez les barèmes températures / temps.
- Question 6** (6 points)  
Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite.
- Question 7**  
À partir de la mercuriale (annexe 1), calculez les quantités de produits que vous devez commander pour ce repas dinatoire et chiffrez le coût total des matières. (16 points)  
Sachant que le coefficient multiplicateur est de 3.2, calculez le prix de vente HT et TTC qui sera proposé aux clients. (4 points)
- Question 8** (8 points)  
Conservation des aliments.

### Question 1

Votre chef voudrait pour tester vos connaissances, que vous lui proposiez 3 choix pour le plat avec le bar de ligne et le dessert à base de fraise (en tenant compte des contraintes de production suivantes).  
Faites trois propositions originales pour chaque produit.

À l'appréciation du correcteur.

1.1 - Bar de ligne (1,5 point)

1.2 - Fraise Mara des bois (1,5 point)

### Question 2

Vous devez effectuer l'approvisionnement du menu et proposer à votre chef plusieurs solutions d'achats.

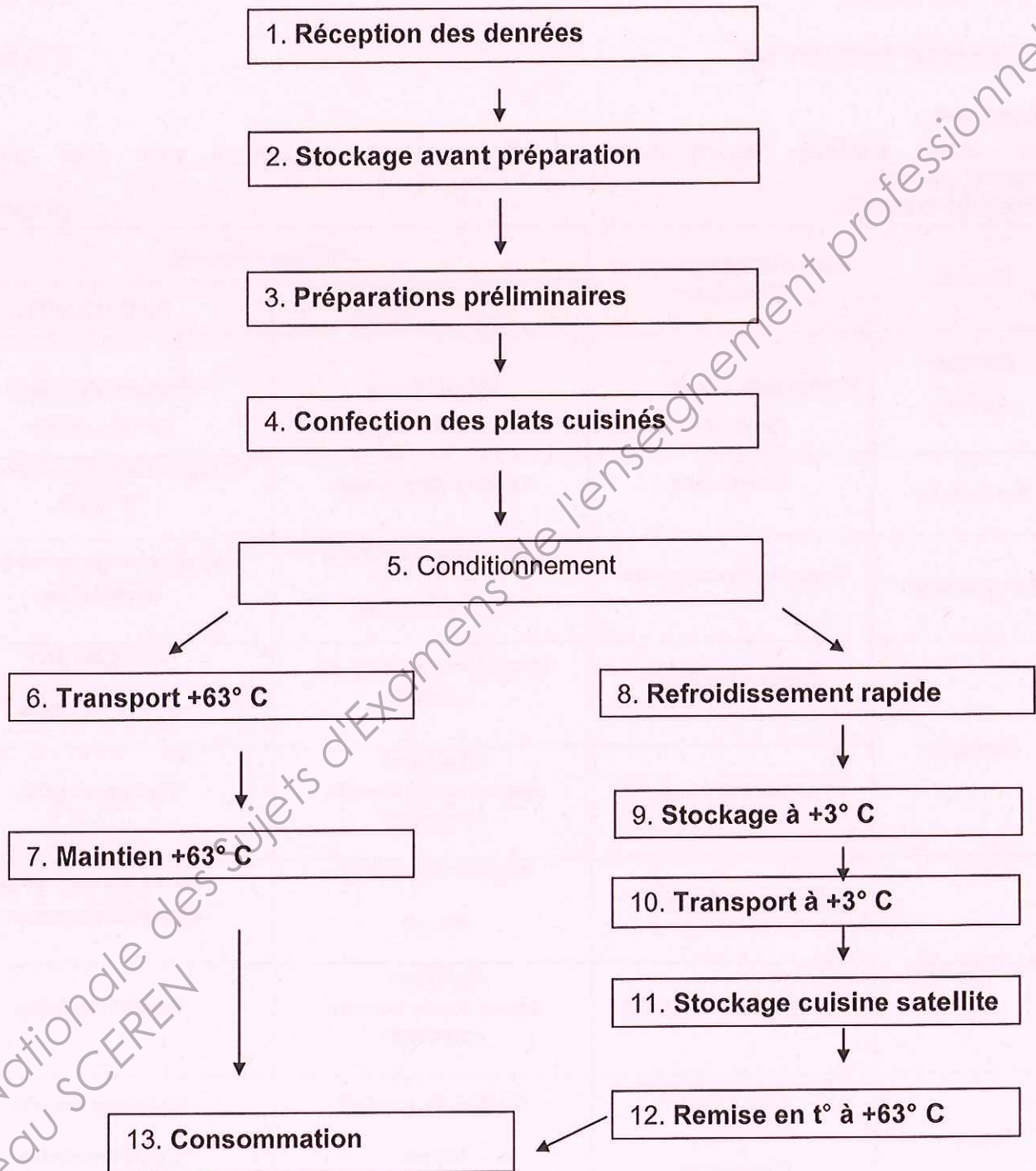
Complétez le tableau.

(8 points)

Produits	Mode d'achat ou Type de fournisseur	Justifiez votre choix	
		Points positifs	Points négatifs
<i>Exemple</i> Agneau	Producteurs locaux Grossistes	Produit terroir DLC plus longue	Produits plus chers Origine variée
Bar de ligne	<b>Direct criée</b>	<b>Qualité du produit</b>	<b>Variation de prix, poids pièce variable</b>
Bar d'élevage	<b>Fournisseur surgelés</b>	<b>Grammages constant</b> <b>Suivi du produit</b>	<b>Qualité moindre dû à la surgélation</b>
Asperges	<b>Direct producteur</b>	<b>Qualité et fraîcheur du produit</b>	<b>Variation prix</b> <b>Qualité variable</b>
	<b>Fournisseur surgelés</b>	<b>Qualité et approvisionnements constants</b>	<b>Texture et goût</b>
Ris d'agneau	<b>Direct producteur</b>	<b>Qualité du produit terroir</b>	<b>Variation de prix et approvisionnement</b>
	<b>Fournisseur surgelés</b>	<b>Qualité et approvisionnements constants</b>	<b>Qualité moindre</b>
Kiwi	<b>Direct producteurs locaux</b>	<b>Qualité du produit terroir</b>	<b>Variation de prix</b> <b>Qualité variable</b>
	<b>Grossistes</b>	<b>terroir</b>	<b>Qualité variable</b>
Coulis fruit passion	<b>Grossistes</b>	<b>Facilité d'utilisation</b>	<b>Goût et aspect variables</b>
	<b>Direct producteur</b>	<b>Qualité du produit</b>	

### Question 3

Dans un souci d'organisation, le chef vous demande de lui proposer sous forme d'un schéma directeur, une production en froid réfrigérée et en liaison chaude. (12 points)



**Question 4**

Le chef vous charge de réceptionner la livraison de bar de ligne. Quels sont les trois points de contrôle essentiels auxquels vous allez procéder ? (1,5 point)

Bon de livraison conforme	T° camion et produit	Contrôle qualitatif et emballage
---------------------------	----------------------	----------------------------------

**Question 5**

Indiquez les barèmes de temps et températures à appliquer dans la procédure de refroidissement positif rapide. (1,5 point)

T°	TEMPS
+63° à +3°C	En moins de 2h

**Question 6**

Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite (6 points)

- Pour le transport : **Caisson isotherme hermétique, chariots.**
- Pour le stockage : **Chambre froide positive, banque de distribution réfrigérée.**
- Pour la régénération thermique : **Four mixte ou micro-ondes, banque de distribution chauffante.**

**Question 7**

À partir de la mercuriale (annexe 1), calculez les quantités de produits que vous devrez commander et chiffrer le coût total des matières. (16 points)

Coût des matières pour le menu « printemps » pour 50 personnes				
Produits	Unité	Quantités à commander	Prix unitaire HT	Coût total HT
Petits pois	Kg	18	3,5	63
Œufs	P	25	0,14	3,5
Bar de ligne	Kg	15	18	270
Ris d'agneau	Kg	9	15	135
Asperges	Kg	5	4,5	22,5
Pomme de terre « ratte »	Kg	8	3,5	28
Fraises				
Farine (savarin)	Kg	1,5	1,30	1,95
Beurre (savarin)	Kg	0,750	4,80	3,60
Coût total des matières				527,55
Coût unitaire du repas (..... / 50)				10,55

Sachant que le coefficient multiplicateur est de 3.2, calculez le prix de vente HT et TTC qui sera proposé aux clients en appliquant le taux de T.V.A. en vigueur à ce jour. (4 points)

PV HT=  $10.55 \times 3.2 = 33.76$ . (2 points)

PV TTC =  $33.76 \times 1.055 = 36.62\text{€}$ . (2 points)

**Question 8**

Conservation des aliments

(8 points)

Vous réfléchissez sur les différents procédés de conservation pouvant être utilisés en cuisine. Vous les énumérez dans le tableau suivant :

Conservation par le froid	Conservation par la chaleur	Autres procédés de conservation
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Réfrigération,</li><li>➤ Congélation,</li><li>➤ Surgélation.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pasteurisation,</li><li>➤ Appertisation.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Déshydratation,</li><li>➤ Salage ou sucrage,</li><li>➤ Ionisation etc...</li></ul>

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN

	Unité	Prix		Unité	Prix
<b>Boucherie</b>			<b>Poissonnerie</b>		
Ris d'agneau	Kg	15	Bar de ligne	Kg	18
Côte de bœuf	Kg	16	Brochet	Kg	8,50
Volaille de Bresse	Kg	22	Saumon	Kg	14,50
Poitrine ½ sel	Kg	3,50	Etrille	Kg	8
Crépine	Kg	4	Merlan	Kg	7,50
<b>Crémerie</b>			<b>Epicerie</b>		
Beurre	Kg	4,80	Farine	Kg	1,30
Crème liquide	L	3,50	Gros sel	Kg	0,40
Œufs	Pièce	0,14	Fond brun d'agneau	L	2,80
			Huile olive	L	3,80
<b>Fruits et légumes</b>			Sucre semoule	Kg	0,90
Asperge	Kg	4,50	Polenta	Kg	2,30
Ail	Kg	2,50	Vinaigre de xérès	L	6,50
Oignons	Kg	2,45	Pelures de truffes	Kg	45,25
Carottes	Kg	1,20	Réglisse	Kg	8,25
Echalote	Kg	1,80	Pulpe de fruit de la passion	Kg	5,00
Orange	Kg	2,10	<b>Cave</b>		
Petits pois	Kg	3,50	Cognac cuisine	Btle	26,80
kiwis	Pièce	0,75	Kirsch	Btle	16
Pomme de terre ratte	Kg	3,50	Vin blanc	L	3,65
Persil	Botte	0,30			
Pomme golden	Kg	0,95			
Menthe	Botte	1,45			
Feuille de chêne	Pièce	0,70			
Poireau	Kg	1,65			
Champignons de Paris	Kg	2,75			
Fraises marra des bois	Kg	3,50			

Base Nationale des  
Réseau SCEREN

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN

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.