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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

# Épreuve E1 - Conception et organisation de prestations de restauration

**Session 2017** • Code sujet : **U10** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **4**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **La définition des tâches et la prévision du personnel** (4 questions) — **Page 3**
2. **L'optimisation de la production** (2 questions) — **Page 6**
3. **La prestation « collation »** (4 questions) — **Page 8**
4. **Les dispositifs d'hygiène** (2 questions) — **Page 11**
5. **La conception de la prestation** (2 questions) — **Page 13**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 15**


**Sujet officiel (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U10 - Conception et organisation de prestations de restauration/2017/BP Cuisine - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

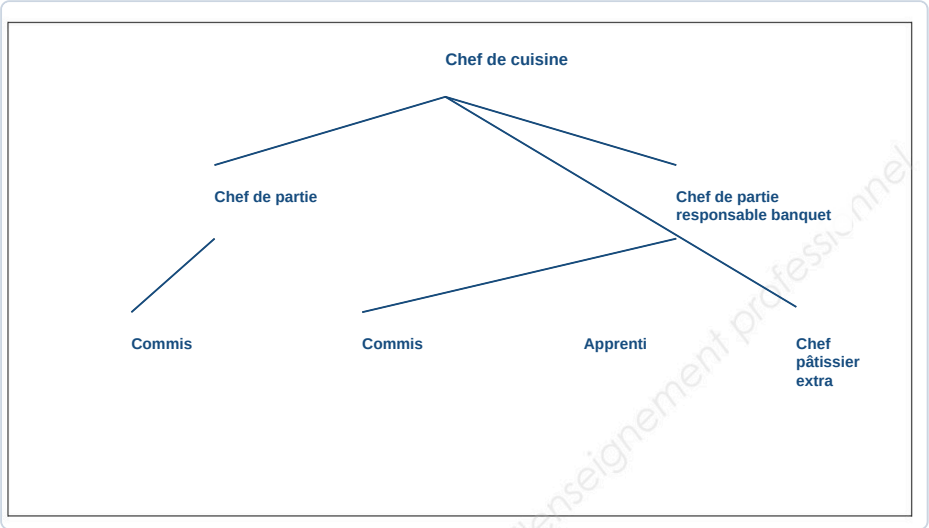
# 1. La définition des tâches et la prévision du personnel

Responsable banquet à L'ÉCUYER D'OR, vous organisez le dîner de gala de la compétition équestre en tenant compte de la brigade existante et d'un éventuel recrutement en extra. Le menu du gala sert de support à la planification des étapes et du personnel, ainsi qu'à la rédaction d'une fiche de poste de chef pâtissier.

**Question 1. Présenter l'organigramme de la brigade de cuisine dans l'annexe 1.**

Le chef de cuisine dirige la brigade. Sous son autorité travaillent deux chefs de partie, dont le responsable banquet, chacun secondé par un commis. L'apprenti complète l'équipe et peut être affecté selon les besoins. Pour le gala, le chef pâtissier recruté en extra est également placé sous l'autorité du chef de cuisine. Cet organigramme distingue la brigade permanente du renfort prévu pour la prestation.

**Organigramme de la brigade complété**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Chef de cuisine : 2 chefs de partie, 2 commis et 1 apprenti ; chef pâtissier en extra sous son autorité.

**Question 2. Énumérer, dans l'annexe 2, les principales étapes concernant la production du dîner de gala.**

| Étape | Principales tâches |
|---|---|
| Préparations préliminaires | Préparer les fruits, légumes, viandes et poissons ; réaliser les mises en place. |
| Production | Préparer les éléments des plats du menu : bavarois et coulis, risotto, selle d'agneau et garniture, desserts et pièce montée. |
| Service | Terminer les cuissons, dresser et envoyer les plats dans l'ordre du menu. |
| Après le service | Débarrasser, ranger, nettoyer et remettre les locaux en état. |

La planification couvre la production complète du dîner de gala, jusqu'à la remise en état de la cuisine.

**Étapes de l’organisation du dîner**

| LISTE DES TÂCHES « MENU DE GALA » 24/06/XX | PERSONNEL NÉCESSAIRE |
|---|---|
| - Exemple : préparations préliminaires<br>Préparations préliminaires : mises en place<br><br>Production : plats, desserts et pièce montée<br><br>Service : cuissons finales, dressage, envoi<br><br>Après-service : rangement, nettoyage, remise en état | - Commis, apprenti, chef de partie |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Préparations préliminaires, production du menu, envoi des plats, puis débarrassage et remise en état.

**Question 3. Indiquer, dans l’annexe 2, le personnel nécessaire pour chaque étape de l’organisation du dîner de gala.**

La brigade existante est mobilisée, avec un renfort en pâtisserie pour le gala. La répartition peut être organisée ainsi :

1. **Préparations et mise en place :** chefs de partie, commis et apprenti, sous la responsabilité du chef de cuisine.
2. **Production salée :** chef de cuisine, responsable banquet, autre chef de partie, commis et apprenti.
3. **Desserts et pièce montée :** chef pâtissier en extra, avec l’aide d’un commis ou de l’apprenti.
4. **Envoi et remise en état :** brigade de cuisine ; le chef pâtissier participe à l’envoi des desserts.

**Personnel affecté aux étapes**

| LISTE DES TÂCHES « MENU DE GALA » 24/06/XX | PERSONNEL NÉCESSAIRE |
|---|---|
| - Exemple : préparations préliminaires (fruits, légumes, viande, poisson) | - Commis, apprenti, chef de partie<br>Chefs de partie, commis et apprenti<br><br>Chef, responsable banquet, chef de partie,<br>commis et apprenti<br><br>Chef pâtissier extra, avec aide d’un commis<br>ou de l’apprenti<br><br>Brigade complète ; pâtissier à l’envoi des desserts |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brigade existante pour la cuisine, renforcée par un chef pâtissier en extra pour les desserts et la pièce montée.

**Question 4. Compléter la fiche de poste « chef pâtissier » de l'annexe 3.**

La fiche décrit un poste temporaire de chef pâtissier pour le dîner de gala. Le titulaire est rattaché au chef de cuisine et prend en charge les desserts du menu ainsi que la pièce montée. Il organise son poste, réalise les préparations et les finitions, participe à l'envoi et respecte les règles d'hygiène. Un CAP pâtissier constitue une qualification adaptée ; une expérience en restauration et l'autonomie sont souhaitables.

**Fiche de poste chef pâtissier complétée**



REST POWER

Agence intérim REST-Power
Bergerac
39 Rue de Cyrano
24 000 Bergerac cedex 4

Date :

FICHE DE POSTE N°.....

**CHEF PÂTISSIER**

| | |
|---|---|
| ☒ Description du poste à pourvoir | Extra pour le dîner de gala : desserts et pièce montée. |
| ☒ Place dans l'organigramme | Sous l'autorité directe du chef de cuisine. |
| ☒ Fonction du supérieur hiérarchique direct | Chef de cuisine. |
| ☒ Description des tâches à effectuer | Organiser le poste ; réaliser desserts et pièce montée ; contrôler les préparations ; participer à l'envoi ; respecter les |
| ☒ Diplôme(s) requis | CAP pâtissier ; expérience en restauration souhaitée. |
| ☒ Compétences principales recherchées | Techniques pâtissières, organisation, autonomie et respect des règles d'hygiène. |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chef pâtissier en extra, sous l'autorité du chef de cuisine : préparation et envoi des desserts du gala et de la pièce montée.

## 2. L’optimisation de la production

Pour le dîner de gala, vous valorisez des langoustines dans un risotto de champignons aux langoustines et gambas, servi avec une sauce crustacés. Vous complétez la fiche technique et répartissez dans le temps les tâches du chef et du commis pour la production destinée à 150 couverts.

**Question 5. Compléter les zones grisées de la fiche technique du risotto de champignons aux langoustines et gambas, sans tenir compte des zones noircies.**

La fiche est prévue pour 10 portions. Reporter les phases dans la colonne « N° phases » et compléter le matériel en bas de fiche. Les zones noircies ne sont pas à renseigner. Les ingrédients de la sauce comprennent les carcasses et coffres réservés, le fenouil, l’oignon, le vin blanc, le fumet, la crème et le beurre déjà indiqués ; aucune quantité supplémentaire n’est à inventer.

| N° | Phase technique |
|---|---|
| 1 | Préparations préliminaires. |
| 2 | Préparer les crustacés et mariner les queues. |
| 3 | Réaliser la sauce crustacés. |
| 4 | Terminer la sauce. |
| 5 | Tailler et sauter les cèpes. |
| 6 | Blanchir et sauter les girolles. |
| 7 | Réaliser le risotto. |
| 8 | Préparer les éléments de finition. |
| 9 | Sauter les queues de crustacés. |
| 10 | Dresser. |

Matériel à prévoir : couteaux, planches, balances, casseroles, sauteuses, chinois et mixeur. Le coût portion indiqué est cohérent avec le total et l’assaisonnement.

**Fiche technique complétée**



REST POWER

Agence interim REST-Power
Bergerac
39 Rue de Cyrano
24 000 Bergerac cedex 4

FICHE DE POSTE N°.....

Dat 1

CHEF PÂTISSIER

| | |
|---|---|
| ☒ Description du poste à pourvoir | 3 |
| ☒ Place dans l’organigramme | 4 |
| ☒ Fonction du supérieur hiérarchique direct | 5<br>6 |
| ☒ Description des tâches à effectuer | 7 |
| ☒ Diplôme(s) requis | 8 |
| ☒ Compétences principales recherchées | 9<br>1(<br>Matériel :<br>couteaux,<br>planches,<br>balances,<br>casseroles,<br>sauteuses,<br>chinois, mixeur |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

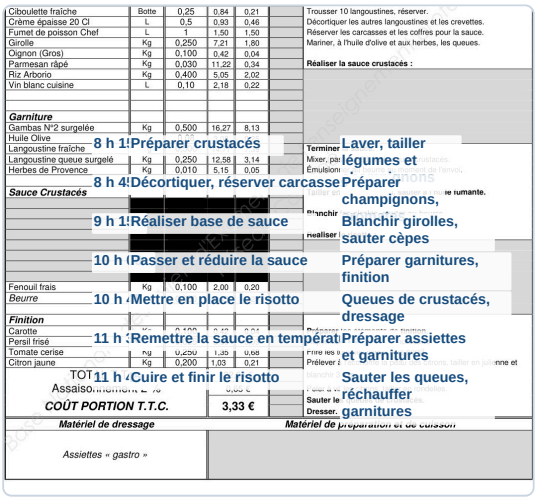
Phases techniques : 1 à 10. Coût portion T.T.C. : 3,33 €.

**Question 6. Planifier, dans l'annexe 5, la répartition des tâches dans le temps entre vous et votre commis pour la production du risotto destiné à 150 couverts.**

La fiche de base étant pour 10 portions, le coefficient pour 150 couverts est 15. Le commis prépare les garnitures et les éléments de finition pendant que le chef réalise la sauce. Garder la cuisson du risotto et le sauté des queues de crustacés pour la fin, juste avant le dressage à 12 h 00.

| Horaire | Chef | Commis |
|---|---|---|
| 8 h 15 | Contrôler les denrées et préparer les crustacés. | Laver et tailler les légumes et champignons. |
| 8 h 45 | Décortiquer les crustacés, réserver les carcasses. | Préparer les champignons et les éléments aromatiques. |
| 9 h 15 | Réaliser la base de sauce avec les carcasses. | Blanchir les girolles et sauter les cèpes. |
| 10 h 00 | Passer et réduire la sauce. | Préparer les garnitures et la finition. |
| 10 h 45 | Mettre en place le risotto et contrôler l'assaisonnement. | Préparer les queues de crustacés et les éléments de dressage. |
| 11 h 30 | Remettre la sauce en température et organiser l'envoi. | Préparer les assiettes et les garnitures. |
| 11 h 45 | Cuire et finir le risotto. | Sauter les queues de crustacés, réchauffer les garnitures. |
| 12 h 00 | Dresser. | Dresser. |

**Planigramme complété**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Coefficient pour 150 portions : 15. Cuisson du risotto et dressage prévus à l'envoi, à 12 h 00.

## 3. La prestation « collation »

La manifestation prévoit une collation en terrasse l'après-midi, avec notamment des brochettes de fruits de saison et des bouchées sucrées. Vous proposez trois brochettes, dont une cuite et accompagnée d'une sauce, ainsi que trois verrines différentes, dont une au chocolat.

**Question 7. Proposer au pâtissier de la brigade trois brochettes de fruits et préciser leur descriptif technique dans l'annexe 6.**

Pour cette collation de juin, choisir des fruits de saison mûrs mais fermes. Les laver, les sécher et les détailler en morceaux réguliers avant de les enfiler sur des pics. Garder les deux brochettes crues au frais. Pour la brochette cuite, griller rapidement les fruits et les servir tièdes, avec la sauce indiquée à la question suivante.

| Brochette | Descriptif technique |
|---|---|
| Fraise, cerise, melon | Laver, préparer, alterner sur un pic. Servir frais. |
| Abricot, pêche | Détailler, enfiler et griller rapidement. Servir tiède. |
| Melon, pêche, fraise | Laver, préparer, enfiler et réserver au frais. |

La cuisson concerne uniquement la deuxième brochette ; les fruits restent ainsi reconnaissables et adaptés à une dégustation en terrasse.

**Annexe 6 complétée : brochettes**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Trois brochettes de fruits de saison : fraise-cerise-melon fraîche ; abricot-pêche grillée ; melon-pêche-fraise fraîche.

**Question 8. Citer dans l'annexe 6 la sauce d'accompagnement de la brochette cuite.**

La brochette d'abricot et de pêche est grillée et servie tiède. Une sauce au miel et au citron apporte une note douce et acidulée qui accompagne les fruits sans masquer leur goût. La préparer juste avant le service et la proposer à part, afin de préserver le croustillant et la présentation des morceaux grillés.

- Faire fondre doucement le miel avec un peu de jus de citron.

- Rectifier l'acidité, puis servir la sauce tiède ou à température ambiante.

**Annexe 6 complétée : sauce**



equestre
L'ÉCUYER D'OR

PLANIGRAMME DE FABRICATION

Source : fotosearch 16/12/2016 9h02

| HORAIRE | TEMPS | CHEF | COMMIS |
|---|---|---|---|
| 8 h 00 | | Mettre en place le poste de travail | Mettre en place le poste de travail |
| | | | |
| | | | |
| | | Sauce d'accompagnement : miel et citron | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sauce au miel et au citron, servie avec la brochette d'abricot et de pêche grillée.

**Question 9. Suggérer dans l'annexe 6 trois verrines de votre choix, dont une à base de chocolat, en précisant leur descriptif technique.**

Proposer trois recettes de verrines aux textures différentes. Utiliser des contenants transparents et monter les préparations en couches régulières. Les garnitures contenant des produits laitiers doivent être conservées au froid jusqu'au service.

1. **Chocolat, poire, spéculoos :** mousse au chocolat, dés de poire et biscuit émietté.
2. **Fraise, crème diplomate, génoise :** alterner fraises, crème et morceaux de génoise.
3. **Citron, sablé, meringue :** garnir de crème citron, de sablé émietté et de meringue dorée.

**Annexe 6 complétée : verrines**



equestre
L'ÉCUYER D'OR

PLANIGRAMME DE FABRICATION

Source : fotosearch 16/12/2016 9h02

| HORAIRE | TEMPS | CHEF | COMMIS |
|---|---|---|---|
| 8 h 00 | | Mettre en place le poste de travail | Mettre en place le poste de travail |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | Chocolat, poire, spéculoos | Mousse, dés de poire, biscuit émietté. |
| | | Fraise, crème diplomate, génoi | Alterner fraises, crème et morceaux de génoise. |
| | | Citron, sablé, meringue | Crème citron, sablé émietté, meringue dorée. |
| | | | |

✓ RÉPONSE À RETENIR

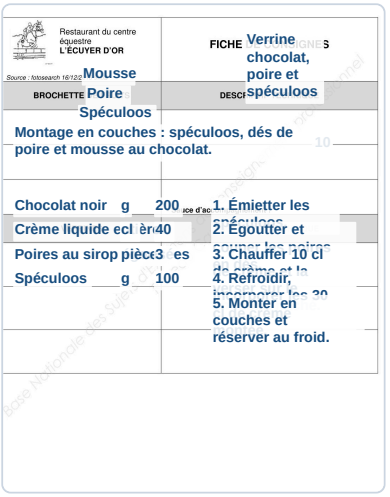
Verrines proposées : chocolat-poire-spéculoos ; fraise-crème diplomate-génoise ; citron-sablé-meringue.

**Question 10. Compléter la fiche technique simplifiée de l'annexe 7 pour la verrine à base de chocolat.**

Proposition de fiche pour 10 portions : verrine chocolat, poire et spéculoos. Préparer d'abord les éléments séparément, puis monter la mousse avant le dressage. La crème est partagée entre la ganache et la crème montée ; respecter le refroidissement avant de l'incorporer. Dresser en couches dans les verrines et conserver au froid jusqu'au service.

1. Émietter les spéculoos ; égoutter et couper les poires en petits dés.
2. Chauffer 10 cl de crème et la verser sur le chocolat haché.
3. Mélanger la ganache, laisser refroidir, puis incorporer les 30 cl de crème montée.
4. Monter les couches : spéculoos, poire et mousse au chocolat. Réserver au froid.

**Annexe 7 complétée : verrine chocolat-poire-spéculoos**



Restaurant du centre équestre L'ÉCUYER D'OR

FICHE Verrine chocolat, poire et spéculoos

BROCHETTE Mousse Poire Spéculoos

DESCRIPTION

Montage en couches : spéculoos, dés de poire et mousse au chocolat.

10

| | |
|---|---|
| Chocolat noir g 200 | 1. Émietter les spéculoos |
| Crème liquide entière 40 | 2. Égoutter et couper les poires |
| Poires au sirop pièces 3 | 3. Chauffer 10 cl de crème et la |
| Spéculoos g 100 | 4. Refroidir, |
| | 5. Monter en couches et réserver au froid. |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Verrine chocolat-poire-spéculoos : 10 portions, montage en couches et conservation au froid.

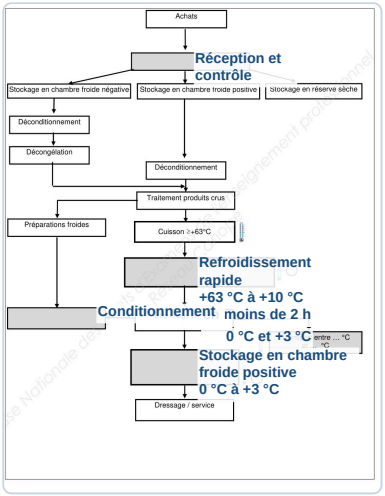
## 4. Les dispositifs d’hygiène

Pour assurer la qualité sanitaire des mets du gala, vous formalisez les points de vigilance à la réception des marchandises et les étapes d’une production en liaison froide différée. Les annexes proposent un diagramme de fabrication et de distribution, ainsi qu’un schéma des 5M pour organiser les consignes de réception.

**Question 11. Renseigner l’annexe 8 en complétant le diagramme de fabrication et de distribution en liaison froide différée.**

Le diagramme suit le parcours des denrées : réception et contrôle, stockage adapté, préparation, puis conditionnement et étiquetage. Pour les préparations chaudes, refroidir de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures. Stocker et transporter les préparations réfrigérées entre 0 °C et +3 °C avant le dressage et le service.

**Annexe 8 complétée : liaison froide différée**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

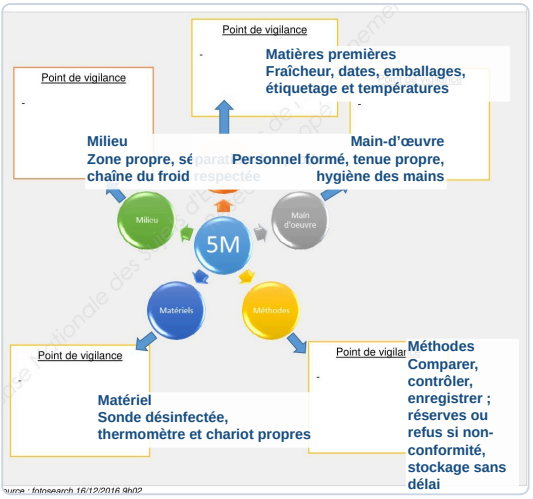
Refroidir de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h ; stocker et transporter entre 0 °C et +3 °C.

**Question 12. Identifier dans l’annexe 9 les points de vigilance liés à la réception des marchandises.**

À la réception, appliquer les contrôles selon les cinq facteurs du diagramme des 5M :

- **Matières premières :** fraîcheur, dates, étiquetage, emballages et températures.
- **Milieu :** zone propre, séparation des produits et respect de la chaîne du froid.
- **Main-d’œuvre :** personnel formé, tenue propre et hygiène des mains.
- **Matériel :** sonde désinfectée, thermomètre fiable et chariot propre.
- **Méthodes :** comparer commande et livraison, contrôler et enregistrer ; refuser ou émettre des réserves en cas de non-conformité, puis stocker sans délai.

### Annexe 9 complétée : vigilance à la réception selon les 5M




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Contrôler la réception selon les 5M : matières premières, milieu, main-d'œuvre, matériel et méthodes.

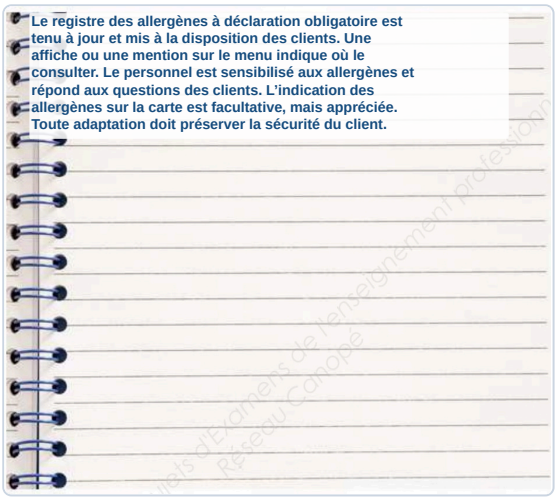
## 5. La conception de la prestation

À la demande de votre responsable, vous étudiez les moyens d'informer les clients sur les allergènes à partir d'un extrait de blog culinaire. Vous repérez ensuite les allergènes entrant dans la composition des plats du menu de gala et les reportez dans le tableau prévu.

**Question 13. Rédiger dans l'annexe 10 une courte note de synthèse sur les dispositions que le restaurateur peut mettre en place dans son restaurant en matière de produits allergènes.**

Le restaurateur tient à jour le registre des allergènes à déclaration obligatoire et le rend accessible aux clients. Une affiche ou une mention sur le menu indique où le consulter. Le personnel est sensibilisé aux allergènes et peut répondre aux questions des clients. L'indication des allergènes directement sur la carte est facultative selon le document, mais appréciée. Une adaptation de plat ne doit être proposée que si elle peut être réalisée sans risque de contamination croisée.

**Annexe 10 complétée : information sur les allergènes**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Tenir le registre à jour et accessible, informer les clients de sa disponibilité et former le personnel à leur répondre.

**Question 14. Identifier dans l'annexe 11 les produits allergènes entrant dans le menu de gala.**

Le menu permet d'identifier les noix dans la farce de l'agneau et dans le pain, le gluten dans le pain et les fruits à coque dans les noix. La fiche technique du risotto confirme crustacés, fumet de poisson, produits laitiers et vin blanc, source possible de sulfites. Les autres repérages correspondent aux compositions classiques des plats nommés; ils sont à confirmer sur les recettes effectivement servies.

| Allergène | Entrée A | Plat 1 B | Plat 2 C | Fromages D | Desserts E |
|---|---|---|---|---|---|
| Céréales contenant du gluten | | | | X | X |
| Crustacés | | X | | | |
| Œufs | X | | | | X |
| Poissons | | X | | | |
| Arachides | | | | | |
| Soja | | | | | |
| Lait | X | X | | X | X |
| Fruits à coque | | | X | X | |
| Céleri | | | | | |
| Moutarde | | | | | |
| Graines de sésame | | | | | |
| Anhydride sulfureux et sulfites | | X | | | |
| Lupin | | | | | |
| Mollusques | | | | | |

### Annexe 11 complétée : menu et allergènes

| Menu du : ..... | Entrée | Plat 1 | Plat 2 | Fromages | Desserts |
|---|---|---|---|---|---|
| | A | B | C | D | E |
| Menu : 24 juin 20xx<br>Prestation : dîner de g | Bavarois asperges | Risotto crustacés | Ag far | Entremet, s<br>pièce montée | |
| Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge…) | | | | X | X |
| Crustacés et produits à base de crustacés | | X | | | |
| Œufs et produits à base d'œuf | X | | | | X |
| Poissons et produits à base de poisson | | X | | | |
| Arachides et produits à base d'arachides | | | | | |
| Soja et produits à base de soja | | | | | |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | X | X | | X | X |
| Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou…) | | | X | X | |
| Céleri et produits à base de céleri | | | | | |
| Moutarde et produits à base de moutarde | | | | | |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | | | | | |
| Anhydride sulfureux et sulfites | | X | | | |
| Lupin et produits à base de lupin | | | | | |
| Mollusques et produits à base de mollusques | | | | | |

*Les 14 allergènes à déclaration obligatoire depuis le 1er juillet 2015.*

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Risotto : crustacés, poisson, lait, sulfites. Agneau : fruits à coque. Fromages et pain aux noix : lait, gluten, fruits à coque. Autres X selon les recettes classiques, à confirmer.

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2017)

**Bilan de l'épreuve :** Épreuve E1 du BP Arts de la cuisine, session 2017, code U10, durée 2 h 30, coefficient 4. Le sujet met en scène l'organisation d'une collation et d'un dîner de gala à L'ÉCUYER D'OR, autour d'un menu périgourdin. Il évalue la planification du personnel et de la production, la conception culinaire, l'hygiène en liaison froide différée et l'information sur les allergènes.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour adapter une fiche technique à 150 couverts lorsqu'elle est établie pour 10, multiplier les quantités par 15.
- Le diagramme indique une cuisson à au moins +63 °C et demande de compléter les étapes et températures de la liaison froide différée.
- La réception des marchandises s'analyse selon les 5M : matières premières, main-d'œuvre, méthodes, matériel et milieu.
- Le sujet demande de repérer les 14 catégories d'allergènes à déclaration obligatoire dans les plats du menu de gala.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Associez les étapes de production, de service et de remise en état au personnel réellement nécessaire.
- Construisez un planigramme cohérent avec l'ordre des opérations et les horaires de 8 h à 12 h.
- Dans le diagramme, distinguez la température de cuisson des paramètres de refroidissement, stockage et transport.
- Pour les allergènes, reportez les plats demandés et vérifiez les ingrédients de chaque élément du menu.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment adapter les quantités de la fiche technique aux 150 couverts ?**

La fiche technique est établie pour une base de 10 portions. Pour 150 couverts, calculez le coefficient 150 ÷ 10, soit 15, puis multipliez chaque quantité par ce coefficient.

**Q : Quelle température de cuisson est indiquée dans le diagramme de liaison froide ?**

Le diagramme indique une cuisson à au moins +63 °C. Il comporte aussi des étapes à compléter pour la suite du procédé : refroidissement, stockage, étiquetage et transport. Ne confondez pas leurs paramètres.

**Q : Le sujet attribue-t-il un nombre de points à chaque question ?**

Aucun barème par question n'est imprimé. L'épreuve est notée sur 20, dure 2 h 30 et comporte quatorze tâches réparties en cinq dossiers. Répartissez le temps selon la longueur des travaux demandés.

**Q : Comment organiser la réponse sur les allergènes ?**

Reportez les intitulés des plats dans les colonnes prévues, puis confrontez leurs ingrédients aux catégories d'allergènes listées. Le sujet demande une croix pour chaque allergène présent dans la composition du plat.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U10 - Conception et organisation de prestations de restauration/2017/BP Cuisine - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2017 - 1-Sujet.pdf
**Ressources BP Cuisine :** Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.