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

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION **2017**

ÉPREUVE **E1**

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

U10

Calculatrice autorisée

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.**

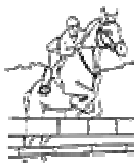
Le sujet se compose de 17 pages, numérotées de 1/17 à 17/17.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée.

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

SUJET		
BREVET PROFESSIONNEL **Arts de la cuisine** **Session** : **2017**	**E1 - Conception et organisation de prestations de restauration** **Coef :** 4 **Durée :** 2 h 30	
	Ce sujet comporte **17** pages	Page **1**/17

PRÉSENTATION DU SUJET



Restaurant du centre équestre

L'ÉCUYER D'OR

Source : fotosearch 16/12/2016 9h02

Contexte professionnel

Vous êtes responsable banquet de l'établissement « **L'ÉCUYER D'OR** », restaurant gastronomique du centre équestre du même nom.

Situé à Domme près de Sarlat, dans la région Nouvelle-Aquitaine, le restaurant offre une gamme de prestations mettant à l'honneur les produits marqueurs du Périgord.

Le samedi 24 juin, le centre équestre organise la compétition annuelle « **le Trophée du Périgord Noir** ». Pour cet évènement, vous êtes chargé de proposer :

- une collation pour 300 personnes, servie en terrasse l'après-midi ;
- un dîner de gala pour 150 personnes.

Fiche de présentation de l'entreprise

Le Restaurant gastronomique « **L'ÉCUYER D'OR »**, est solidement implanté dans son terroir périgourdin depuis 15 ans.

****

Capacité d'accueil : 150 places
Nombre moyen de couverts : 60 couverts par service
Ticket moyen : 75 euros
Citation au guide Michelin (2 fourchettes)
E-réputation : note VIP Advisor 4,5/5 (96 avis)
Ouverture tous les jours en saison
Brigade de cuisine :
1 chef de cuisine, 2 chefs de partie dont 1 responsable banquet, 2 commis (un par partie) et 1 apprenti

Concept de restauration du restaurant « L'ÉCUYER D'OR »

Restauration gastronomique mettant à l'honneur des produits du Périgord et des vins du Sud-Ouest.
Accueil des cavaliers du centre équestre, d'une clientèle extérieure et de groupes.
Bar licence IV ouvert sur une terrasse ombragée.

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

PRÉSENTATION DES DOSSIERS ET COMPÉTENCES CIBLÉES

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Compétences ciblées
Dossier ❶	**LA DÉFINITION DES TÂCHES ET LA PRÉVISION DU PERSONNEL**	**Document 1** Document publicitaire de présentation de la manifestation **Annexe 1** Organigramme de la brigade de cuisine **Annexe 2** Organisation du dîner de gala **Annexe 3** Fiche de poste « chef pâtissier »	- **CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition**
Dossier ❷	**L'OPTIMISATION DE LA PRODUCTION**	**Annexe 4** Fiche technique à compléter **Annexe 5** Planigramme de fabrication	- **CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné** - **CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition**
Dossier ❸	**LA PRESTATION « COLLATION »**	**Annexe 6** Fiche de consignes pour la prestation **Annexe 7** Fiche technique de la verrine à base de chocolat	- **CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné** - **CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition**
Dossier ❹	**LES DISPOSITIFS D'HYGIÈNE**	**Annexe 8** Diagramme de fabrication et de distribution en liaison froide différée **Annexe 9** Note de vigilance pour la réception des marchandises	- **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**
Dossier ❺	**LES APPROVISIONNEMENTS**	**Document 2** Extrait du blog culinaire « Zenchef » **Annexe 10** Note de synthèse sur l'information en matière d'allergènes **Annexe 11** Tableau des allergènes ou intolérances alimentaires	- **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**

Commentaire sur le profil de compétences	**Note sur 20**

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Dossier 1 LA DÉFINITION DES TÂCHES ET LA PRÉVISION DU PERSONNEL

►La situation

En tant que responsable banquet, vous prenez en charge l'organisation du dîner de gala **(document 1 – page 6/17)**. À cette fin, vous prévoyez le personnel de cuisine nécessaire à la prestation en tenant compte de la brigade de cuisine existante et éventuellement, en faisant appel à des personnels en extra. Afin de faciliter l'éventuel recrutement du personnel en extra, l'agence d'intérim REST-Power vous demande de renseigner la fiche de poste « chef pâtissier ».
Vous planifiez votre travail concernant les principales étapes de la production, du service et de la remise en état des locaux.

►Votre rôle

1 - Présenter **(annexe 1 – page 8/17)** l'organigramme de la brigade de cuisine.
2 - Énumérer **(annexe 2 – page 8/17)** les principales étapes concernant la production du dîner de gala.
3 - Indiquer **(annexe 2 – page 8/17)** le personnel nécessaire pour chaque étape.
4 - Compléter **(annexe 3 – page 9/17)** la fiche de poste « chef pâtissier ».

Dossier 2 L'OPTIMISATION DE LA PRODUCTION

►La situation

Pour la soirée de gala, vous avez décidé d'effectuer vos achats auprès de vos fournisseurs situés à proximité du restaurant. À cette occasion, vous remarquez une promotion exceptionnelle sur de belles langoustines. Vous faites le choix de valoriser ce produit magnifique au travers d'une sauce crustacés qui accompagnera le plat de risotto de champignons aux langoustines et gambas servi lors du dîner de gala.
Afin d'optimiser la production de ce plat, vous complétez dès votre retour, la fiche technique et le planigramme de production.

►Votre rôle

5 - Compléter **(annexe 4 – page 10/17)** la fiche technique du risotto de champignons aux langoustines et gambas (les zones grisées sont à compléter, ne pas tenir compte des zones noircies).
6 - Planifier **(annexe 5 – page 11/17)** la répartition des tâches dans le temps entre vous et votre commis pour la production du risotto pour 150 couverts.

Dossier 3 LA PRESTATION « COLLATION »

►La situation

Pour la collation prévue à la manifestation, vous souhaitez apporter quelques précisions au chef pâtissier. Concernant les brochettes, vous préconisez une judicieuse sélection de fruits de saison. L'une des brochettes de fruits doit pouvoir se cuire et être accompagnée d'une sauce.
Enfin, vous proposez également trois verrines différentes, dont une à base de chocolat.

►Votre rôle

7 - Proposer **(annexe 6 – page 12/17)** trois brochettes de fruits au pâtissier de la brigade.
8 - Citer **(annexe 6)** la sauce d'accompagnement de la brochette cuite.
9 - Suggérer **(annexe 6)** trois verrines de votre choix (dont une à base de chocolat) en précisant le descriptif technique.
10 - Compléter **(annexe 7 – page 13/17)** la fiche technique simplifiée de la verrine à base de chocolat.

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

Dossier 4 LES DISPOSITIFS D'HYGIÈNE

►La situation

Afin d'assurer la qualité sanitaire des mets servis pour le gala, vous souhaitez attirer l'attention de l'équipe de cuisine sur les points de vigilance liés à la réception des marchandises. Vous décidez également de mettre en place une production en liaison froide différée en prenant en compte les grands principes de la démarche HACCP.
Vous décidez d'afficher les règles et procédures au sein de la cuisine à l'attention de la brigade.

►Votre rôle

11 - Renseigner **(annexe 8 – page 14/17)** le diagramme de fabrication et de distribution en liaison froide différée.

12 - Identifier **(annexe 9 – page 15/17)** les points de vigilance liés à la réception des marchandises.

Dossier 5 LA CONCEPTION DE LA PRESTATION

►La situation

À la demande de votre responsable, vous recherchez des informations sur la règlementation des produits allergènes **(document 2 – page 7/17).**
Grâce à vos recherches, vous identifiez les produits allergènes présents dans le menu du dîner de gala **(document 1 – page 6/17**).

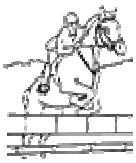
►Votre rôle

13 - Rédiger **(annexe 10 – page 16/17)** une courte note de synthèse sur les dispositions que le restaurateur peut mettre en place dans son restaurant en matière de produits allergènes.

14 - Identifier **(annexe 11 – page 17/17)** les produits allergènes entrant dans le menu de gala.

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

Document 1	DOCUMENT PUBLICITAIRE DE PRÉSENTATION DE LA MANIFESTATION

Compétition Équestre Le Trophée du Périgord noir	 Restaurant du centre équestre **L'ÉCUYER D'OR** *Source : fotosearch 16/12/2016 9h02*
Date : Samedi 24 juin 20xx	
Programme de la journée	**Dîner de gala**
Tout au long de l'après-midi, en terrasse, vous aurez la possibilité de déguster nos produits régionaux : Brochettes de fruits de saison Bouchées sucrées Boissons fraîches Boissons chaudes	Bavarois aux pointes d'asperges Coulis de poivron ******** Risotto de champignons aux langoustines et gambas ******** Selle d'agneau du Périgord farcie à la duxelles de cèpes et noix, Écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive ******** Assiette de fromages régionaux Pain aux noix ******** Entremet poire caramel « comme un liégeois » ******** Pièce montée

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

Document 2	EXTRAIT DU BLOG CULINAIRE « ZENCHEF »



5 idées pour faire des allergènes un atout pour votre restaurant

1. Afficher une pancarte informant que le registre des allergènes est disponible
Depuis le 1er juillet dernier, tous les restaurateurs sont dans l'obligation de signaler la présence d'allergènes utilisés dans les plats proposés via l'utilisation d'un registre. Tous les clients ne le savent peut être pas, alors pourquoi ne prendriez-vous pas l'initiative d'afficher une pancarte dans votre restaurant qui mentionne que le registre des allergènes présents dans vos plats (rendu obligatoire par les autorités françaises) est disponible à la demande du client ?
Exemple de pancarte à afficher : *« Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande ».*

2. Placer le registre des allergènes à disposition de vos clients
Pourquoi ne mettriez-vous pas le registre dans un endroit à disposition du client ? Par exemple, à l'entrée du restaurant ou à côté des caisses ? Indiquez alors sur votre menu ou sur une pancarte la mention suivante : "Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'entrée du magasin/à la caisse". Les clients qui n'osent pas demander si les plats contiennent des allergènes se déplaceront alors d'eux-mêmes pour vérifier, ce qui sera une charge de travail en moins pour votre personnel.

3. Indiquer les allergènes que vous utilisez sur votre menu
L'idéal pour chouchouter ses clients allergiques est de, bien sûr, mentionner les allergènes directement sur votre menu, en dessous ou à côté de la description de chaque entrée, plat ou dessert.
Beaucoup de restaurateurs voient néanmoins cela comme une "entrave supplémentaire à l'exercice du métier de restaurateur", une charge de travail en plus puisque cela oblige à changer la carte fréquemment. Pour ceux qui sont de cet avis, on vous rassure tout de suite : la loi ne vous oblige aucunement de préciser ces informations dans votre carte ou menu, tout de même cela reste très apprécié des clients !

4. Mettre votre personnel à disposition des clients allergiques
Sensibilisez votre personnel aux allergènes en leur rappelant ce qu'est un allergène, quels sont les principaux allergènes et les risques que peut entraîner l'exposition d'un client allergique à un allergène. Pour ceux qui ne souhaitent pas mentionner les allergènes utilisés sur les menus (par exemple, si vous changez souvent de carte), inscrivez clairement une phrase sur la carte de votre restaurant précisant que votre personnel est à la disposition des clients allergiques et que les allergènes contenus dans les plats peuvent être demandés directement au personnel.
Exemple de mention à apposer sur votre carte : « Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant ».

5. Montrer que votre restaurant est adapté aux clients allergiques
Montrez à vos clients que vous êtes particulièrement sensible à la présence d'allergènes dans votre restaurant : affichez, par exemple, sur la porte ou la façade de votre restaurant que vous n'utilisez pas d'allergène (si c'est le cas) ou alors que ceux-ci peuvent être supprimés à la demande du client.
Exemples d'affiche à apposer :

- "Chez nous, les allergiques sont les bienvenus !".

- "Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients".

Les clients allergiques ne pourront qu'apprécier votre démarche et votre image ne pourra qu'être valorisée auprès de vos clients (mais aussi auprès de vos clients potentiels !)
Vous avez d'autres idées ? N'hésitez pas à les partager avec nous !
Et si l'article vous a plu, n'oubliez pas de le partager !

Sources : http://blog.zenchef.fr/idees-allergenes-atout-restaurant/ le 28/09/2016 à 11h12
Rédigé par Nathalie Majcher September 04, 2015

Base nationale des sujets d'examen de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Annexe 1	ORGANIGRAMME DE LA BRIGADE DE CUISINE

Annexe 2	ORGANISATION DU DÎNER DE GALA

LISTE DES TÂCHES « MENU DE GALA » 24/06/XX	PERSONNEL NÉCESSAIRE
- **Exemple : préparations préliminaires (fruits, légumes, viande, poisson)**	- **Commis, apprenti, chef de partie**

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

Annexe 3	FICHE DE POSTE « CHEF PÂTISSIER »



Source : Fotosearch 03/01/2017 à 14h37

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

FICHE DE POSTE N°……

Date :

CHEF PÂTISSIER

☒ **Description du poste à pourvoir**	
☒ **Place dans l'organigramme**	
☒ **Fonction du supérieur hiérarchique direct**	
☒ **Description des tâches à effectuer**	
☒ **Diplôme(s) requis**	
☒ **Compétences principales recherchées**	

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

Annexe 4	FICHE TECHNIQUE À COMPLÉTER (zones grisées)

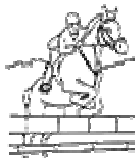
Fiche technique n° 1	Base : 10
Intitulé :	**Risotto de champignons aux langoustines et gambas**
Descriptif :	*Hors d'œuvre chaud à base de riz rond crémeux additionné de champignons sautés et garni de queues de crustacés sautées et nappées d'une sauce crustacés réalisée avec les coffres et carcasses de langoustines et crevettes.*

DENRÉES PAR TECHNIQUES	Unités	Quantités	P.U. T.T.C.	TOTAL T.T.C.	N° Phases	PRINCIPALES PHASES TECHNIQUES
Risotto						**Réaliser les préparations préliminaires.**
Beurre	Kg	0,050	5,45	0,27		
Cèpe surgelé	Kg	0,250	7,07	1,77		**Préparer les éléments de la garniture.**
Ciboulette fraîche	Botte	0,25	0,84	0,21		Trousser 10 langoustines, réserver.
Crème épaisse 20 Cl	L	0,5	0,93	0,46		Décortiquer les autres langoustines et les crevettes.
Fumet de poisson Chef	L	1	1,50	1,50		Réserver les carcasses et les coffres pour la sauce.
Girolle	Kg	0,250	7,21	1,80		Mariner, à l'huile d'olive et aux herbes, les queues.
Oignon (Gros)	Kg	0,100	0,42	0,04		
Parmesan râpé	Kg	0,030	11,22	0,34		**Réaliser la sauce crustacés :**
Riz Arborio	Kg	0,400	5,05	2,02		
Vin blanc cuisine	L	0,10	2,18	0,22		
Garniture						
Gambas N°2 surgelée	Kg	0,500	16,27	8,13		
Huile Olive	L	0,08	3,08	0,25		
Langoustine fraîche	Kg	0,500	14,77	7,39		**Terminer la sauce.**
Langoustine queue surgelé	Kg	0,250	12,58	3,14		Mixer, passer, réduire la sauce crustacés.
Herbes de Provence	Kg	0,010	5,15	0,05		Émulsionner au beurre au moment de l'envoi.
Sauce Crustacés						**Tailler en dés les cèpes, sauter à l'huile fumante.**
						Blanchir les giroles, sauter au beurre.
						Réaliser le risotto :
Fenouil frais	Kg	0,100	2,00	0,20		
Beurre	Kg	0,050	5,45	0,27		
Finition						
Carotte	Kg	0,100	0,42	0,04		**Préparer les éléments de finition.**
Persil frisé	Kg	0,025	3,69	0,09		Râper les carottes, étuver au beurre.
Tomate cerise	Kg	0,250	1,35	0,68		Frire les tomates cerise et le persil.
Citron jaune	Kg	0,200	1,03	0,21		Prélever à l'économe la peau des citrons, tailler en julienne et
TOTAL T.T.C.			32,64 €			blanchir 3 fois.
Assaisonnement 2 %			0,65 €			Peler à vif les citrons, tailler en rondelles.
COÛT PORTION T.T.C.			**3,33 €**			**Sauter les queues de crustacés.**
						Dresser.

Matériel de dressage	*Matériel de préparation et de cuisson*
Assiettes « gastro »	

Base Nationale des Sujets d'Examen Réseau Canopé de l'enseignement professionnel

Annexe 5	PLANIGRAMME DE FABRICATION DU RISOTTO DE CHAMPIGNONS AUX LANGOUSTINES ET GAMBAS POUR LE DÎNER DE GALA



Restaurant du centre équestre
L'ÉCUYER D'OR

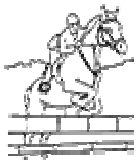
Source : fotosearch 16/12/2016 9h02

PLANIGRAMME DE FABRICATION

HORAIRE	TEMPS	CHEF	COMMIS
8 h 00		**Mettre en place le poste de travail**	**Mettre en place le poste de travail**
12 h 00		**Dresser**	**Dresser**

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

Annexe 6	FICHE DE CONSIGNES POUR LA PRESTATION

 Restaurant du centre équestre **L'ÉCUYER D'OR** *Source : fotosearch 16/12/2016 9h02*	**FICHE DE CONSIGNES**
BROCHETTE DE FRUITS	**DESCRIPTIF TECHNIQUE**
	- Sauce d'accompagnement :
VERRINES	**DESCRIPTIF TECHNIQUE**

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

Annexe 7	FICHE TECHNIQUE DE LA VERRINE À BASE DE CHOCOLAT

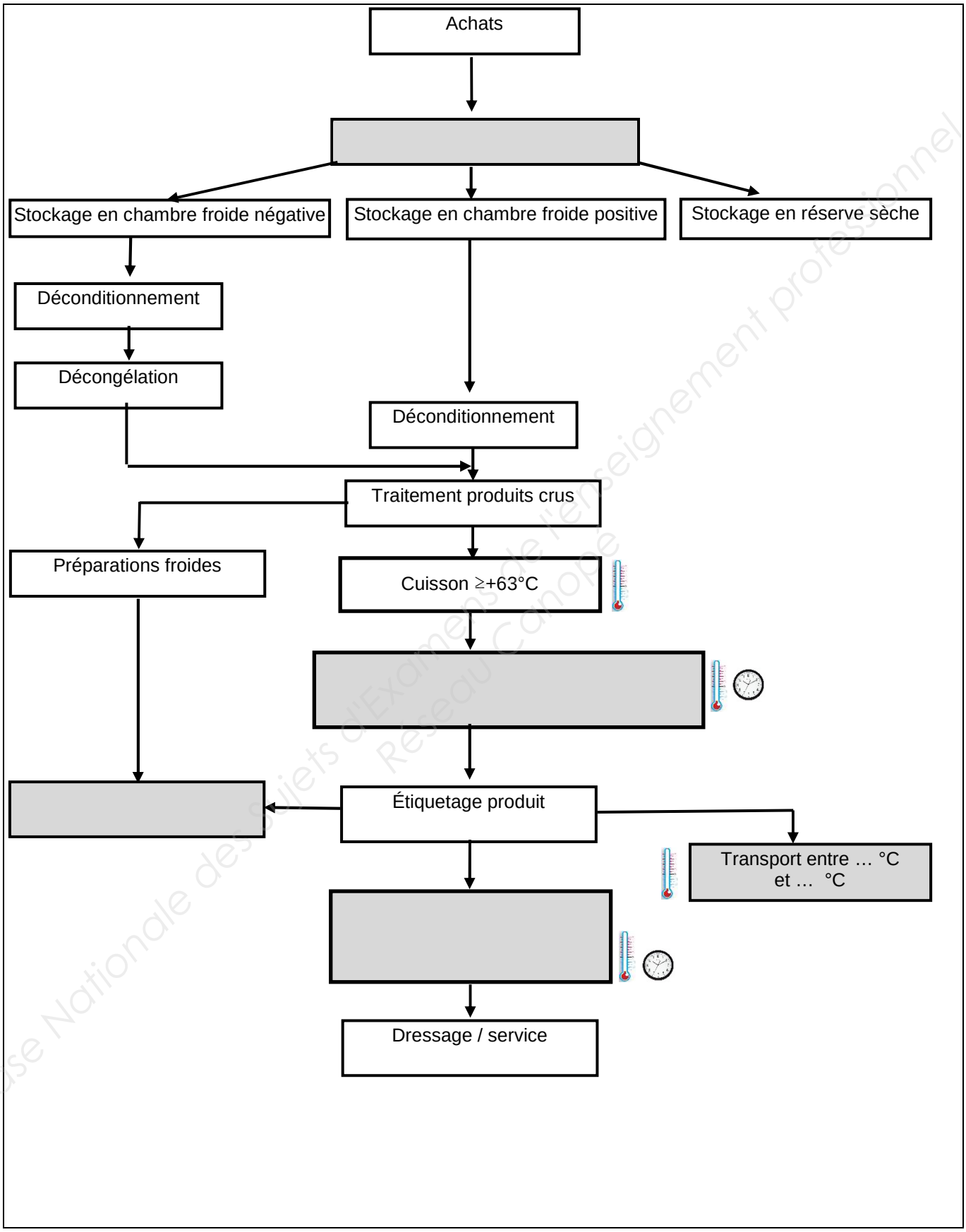
Schéma de la verrine	Intitulé de la verrine
 *Source : fotosearch 03/01/2017 à 14h46*	

Descriptif technique de la verrine	Nombre de portions

Ingrédients	Unité	Quantité	N° de phase	Progression

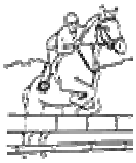
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Annexe 8	DIAGRAMME DE FABRICATION ET DE DISTRIBUTION EN LIAISON FROIDE DIFFÉRÉE



Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Annexe 9	NOTE DE VIGILANCE POUR LA RÉCEPTION DES MARCHANDISES



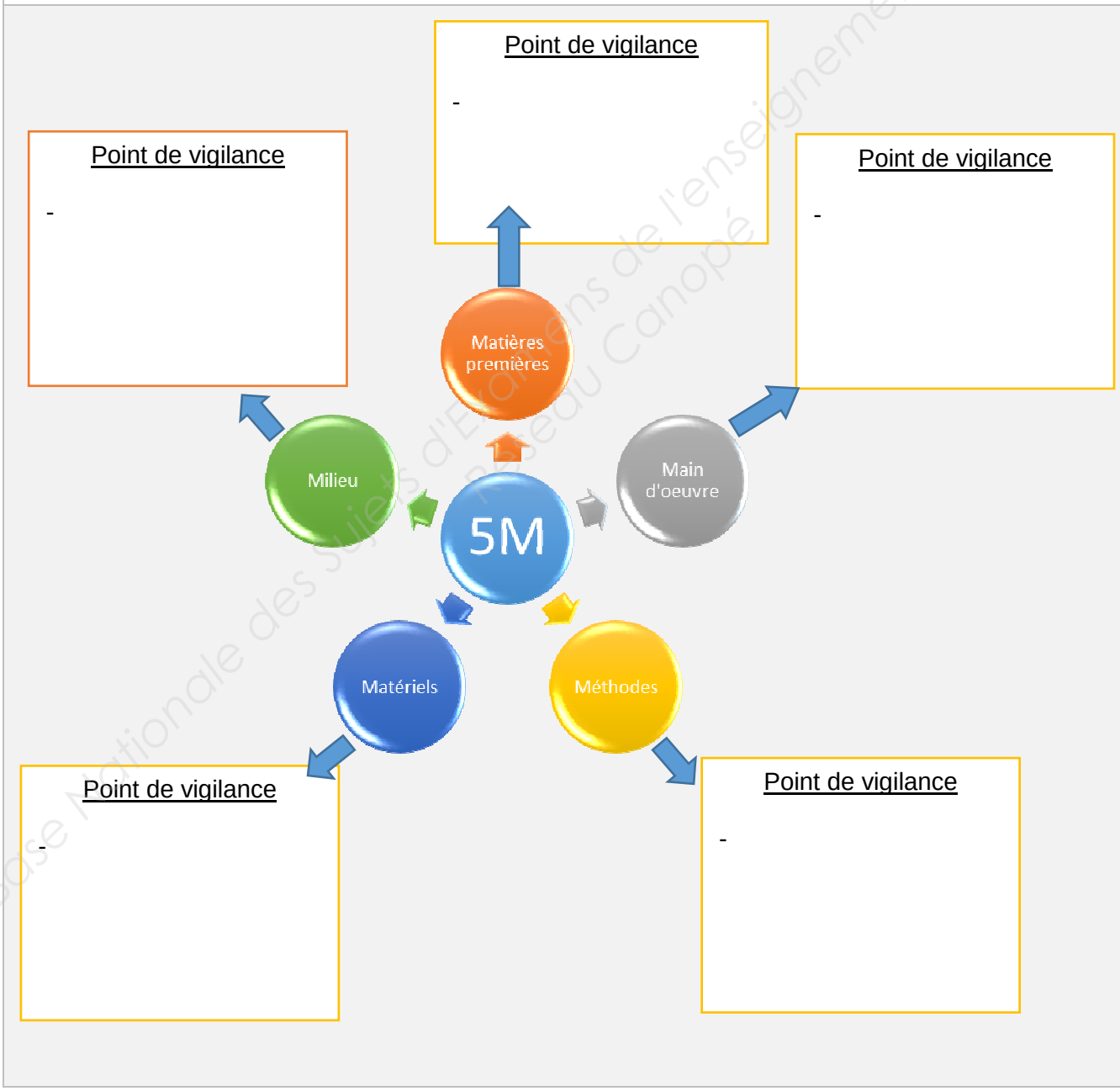
Restaurant du centre équestre
L'ÉCUYER D'OR

Source : fotosearch 16/12/2016 9h02

NOTE DE VIGILANCE n° ……

RÉCEPTION DES MARCHANDISES

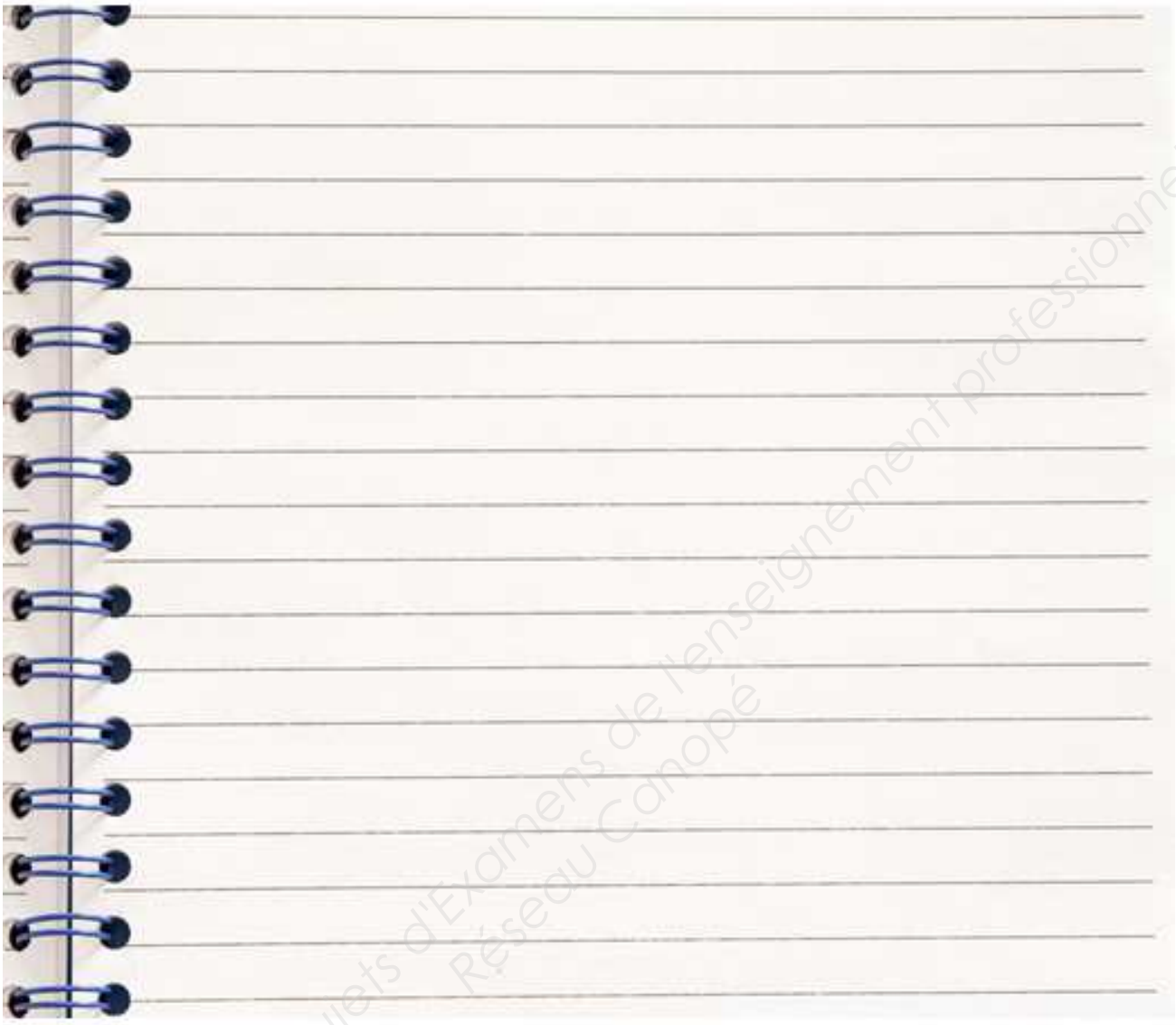
Chers collaborateurs,
Vous trouverez sur cette fiche les points de vigilance concernant le protocole de réception des marchandises.
Merci de bien vouloir y prêter attention.



Source : fotosearch 16/12/2016 9h02

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

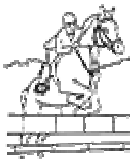
Annexe 10	NOTE DE SYNTHÈSE SUR L'INFORMATION EN MATIÈRE D'ALLERGÈNES



Source : fotosearch 16/12/2016 9h02

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

Annexe 11	TABLEAU DES ALLERGÈNES OU INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES



Restaurant du centre équestre
L'ÉCUYER D'OR

Source : fotosearch 16/12/2016 9h02

Repérage des allergènes dans le menu de gala de L'ÉCUYER D'OR

- Prendre le menu dans le bureau du chef de cuisine,
- Reporter les intitulés de plat dans les cellules (A, B, C, D, E),
- Identifier avec une **X** le(s) produit(s) allergène(s) entrant dans la composition des plats du menu.

Menu du : …… **Prestation : ……**	**Entrée**	**Plat 1**	**Plat 2**	**Fromages**	**Desserts**
	A	**B**	**C**	**D**	**E**
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge…)					
Crustacés et produits à base de crustacés					
Œufs et produits à base d'œuf					
Poissons et produits à base de poisson					
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)					
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou….)					
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					
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.

Sujet national des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

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.