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 - U10

Session 2018 • Code sujet : **180SP - BP AC U10** • Durée : **2 H 30** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception de la carte estivale et du menu Féria** (4 questions) — **Page 3**
2. **Approvisionnements, fournisseurs et tartelette aux fraises** (4 questions) — **Page 6**
3. **Réception et stockage des marchandises** (2 questions) — **Page 10**
4. **Comparaison et choix d'un mode de conservation du foie gras** (2 questions) — **Page 12**
5. **Titre de Maître Restaurateur** (1 question) — **Page 14**
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/2018/BP Cuisine - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2018 - 1-Sujet.pdf

1. Conception de la carte estivale et du menu Féria

Chef du restaurant gastronomique Les Semailles, à Beaulieu-sur-Dordogne, vous devez concevoir une carte estivale valorisant les produits marqueurs et labellisés de Nouvelle-Aquitaine. Vous préparez aussi un menu équilibré pour la Féria de Beaulieu et rédigez son descriptif commercial.

Question 1. Proposer sur l'annexe 1 une carte estivale comprenant quatre entrées, trois poissons, deux viandes et trois desserts, en vous appuyant sur la liste des produits marqueurs labellisés de Nouvelle-Aquitaine.

La carte valorise des produits marqueurs de Nouvelle-Aquitaine, des signes de qualité et des produits adaptés à la saison estivale. Elle respecte les quantités demandées : quatre entrées, trois poissons, deux viandes et trois desserts. La tartelette aux fraises Gariguette Label Rouge, déjà inscrite sur l'annexe, est conservée ; les deux autres desserts complètent la rubrique.

Rubrique	Propositions
Entrées	Salade de tomates de Marmande et Rocamadour Velouté froid de melon du Haut-Poitou et jambon de Bayonne Œuf, asperges et noix du Périgord Grillon charentais, mesclun et pruneau d'Agen
Poissons	Truite de Dordogne, beurre Charentes-Poitou Saumon de l'Adour, légumes de saison Filet de sole, pommes de terre de l'île de Ré
Viandes	Bœuf de Chalosse, jus aux cèpes de Bordeaux Canard à foie gras du Sud-Ouest, haricots tarbais Label Rouge
Desserts	Tartelette aux fraises Gariguette Label Rouge Clafoutis aux cerises noires Poire pochée au Floc de Gascogne

Carte estivale complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Carte estivale : 4 entrées, 3 poissons, 2 viandes et 3 desserts régionaux.

Question 2. Rédiger sur l'annexe 2 un menu équilibré spécial Féria, avec une entrée, un plat et un dessert.

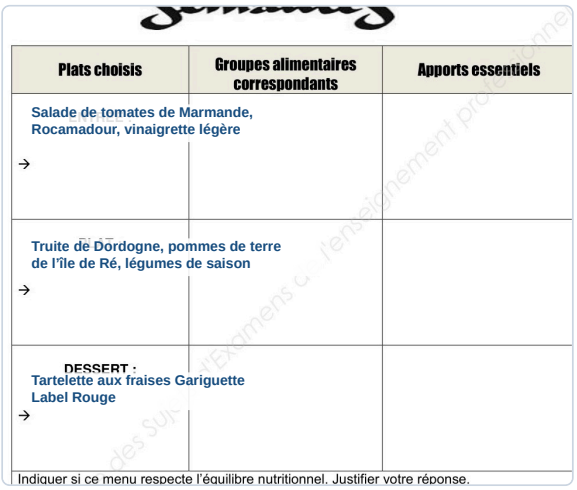
Menu spécial Féria :

1. **Entrée :** salade de tomates de Marmande, Rocamadour et vinaigrette légère.

2. **Plat :** filet de truite de Dordogne, pommes de terre de l'île de Ré et légumes de saison.
3. **Dessert :** tartelette aux fraises Gariguette Label Rouge.

Les produits régionaux et de saison donnent au menu une identité locale. Les légumes et les fruits apportent fibres et vitamines, la truite fournit des protéines et la pomme de terre complète le plat en féculents. Le fromage apporte notamment du calcium. Une vinaigrette légère et une portion raisonnable de tartelette contribuent à un repas modéré.

Menu Féria complété



Plats choisis	Groupes alimentaires correspondants	Apports essentiels
Salade de tomates de Marmande, Rocamadour, vinaigrette légère →		
Truite de Dordogne, pommes de terre de l'île de Ré, légumes de saison →		
DESSERT : Tartelette aux fraises Gariguette Label Rouge →		

Indiquer si ce menu respecte l'équilibre nutritionnel. Justifier votre réponse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Salade de tomates et Rocamadour ; truite, pommes de terre et légumes ; tartelette aux fraises Gariguette.

Question 3. Analyser l'équilibre alimentaire et nutritionnel du menu proposé sur l'annexe 2, en le justifiant et en indiquant, pour chaque plat, les groupes alimentaires correspondants et leurs apports essentiels.

Plat	Groupes alimentaires	Apports essentiels
Salade de tomates, Rocamadour	Légumes ; produit laitier ; matière grasse	Eau, fibres, vitamines ; calcium, protéines ; lipides
Truite, pommes de terre, légumes	Poisson ; féculent ; légumes	Protéines ; glucides complexes ; fibres, vitamines et minéraux
Tartelette aux fraises	Fruit ; féculent ; produit laitier ; matières grasses	Vitamine C, fibres ; glucides ; calcium et protéines ; lipides

Le menu associe légumes et fruit, poisson, féculent et produit laitier : les principaux groupes alimentaires sont représentés. Les aliments apportent notamment protéines, glucides, fibres, vitamines et minéraux. La tartelette apporte aussi sucre et matières grasses ; elle est donc à servir en portion raisonnable. La vinaigrette légère limite également l'apport en matières grasses. L'équilibre global est satisfaisant pour un menu de fête.

Groupes et apports nutritionnels

Plats choisis	Groupes alimentaires correspondants	Apports essentiels
ENTRÉE : Salade de tomates, Rocamadour	Légumes, laitage, matière grasse	Eau, fibres, vitamines ; calcium, protéines, lipides
PLAT : Truite, pommes de terre, légumes	Poisson, féculent, légumes	Protéines ; glucides complexes ; fibres, vitamines et minéraux
DESSERT : → Tartelette aux fraises	Fruit, féculent, lait, matières grasses	Vitamine C, fibres ; glucides ; calcium, protéines et lipides
Équilibre global satisfaisant ; portion de tartelette raisonnable.		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Menu globalement équilibré : légumes, fruit, poisson, féculent et produit laitier, avec une portion modérée de dessert.

Question 4. Rédiger sur l'annexe 3 un descriptif commercial pour l'entrée, le plat et le dessert du menu Féria.

Entrée : La fraîcheur des tomates de Marmande rencontre le Rocamadour fondant, relevé d'une vinaigrette légère.

Plat : Savourez une truite de Dordogne délicatement cuite, accompagnée de pommes de terre de l'île de Ré et de légumes de saison.

Dessert : Terminez sur la douceur d'une tartelette aux fraises Gariguette Label Rouge du Périgord. Ce menu met à l'honneur des produits régionaux soigneusement choisis et des saveurs estivales. Une proposition gourmande et conviviale pour célébrer la Féria de Beaulieu.

Descriptif commercial du menu Féria

	DESCRIPTIF COMMERCIAL
ENTRÉE :	Fraîcheur des tomates de Marmande, Rocamadour fondant et vinaigrette légère.
PLAT :	Truite de Dordogne délicatement cuite, pommes de terre de l'île de Ré et légumes de saison.
DESSERT :	Tartelette aux fraises Gariguette Label Rouge du Périgord, douce et estivale.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Un menu de Féria frais et gourmand, composé de produits régionaux et de saison.

2. Approvisionnements, fournisseurs et tartelette aux fraises

Le restaurant veut proposer un dessert valorisant les fraises Gariguette Label Rouge du Périgord et privilégie les fournisseurs locaux, en recherchant d'autres solutions pour les produits non disponibles localement. Vous complétez la fiche technique pour huit personnes, préparez la fabrication et commandez les produits laitiers pour cent personnes, le 10 du mois.

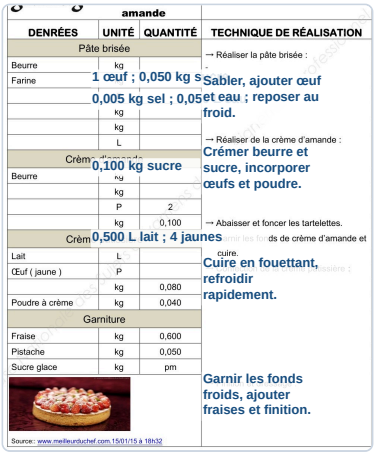
Question 5. Compléter la fiche technique de la tartelette aux fraises pour huit personnes, en renseignant les éléments manquants concernant les denrées, les unités, les quantités et les techniques de réalisation.

Les quantités déjà imprimées sur la fiche sont conservées. Les autres quantités complètent une recette cohérente pour 8 personnes : pâte brisée, crème d'amande et crème pâtissière. La pâte repose au froid ; les fonds garnis de crème d'amande sont cuits avant d'être refroidis. La crème pâtissière est refroidie rapidement avant le montage.

Préparation	Denrée	Unité	Quantité pour 8
Pâte brisée	Beurre	kg	0,125
	Farine	kg	0,250
	Œuf	pièce	1
	Sucre	kg	0,050
	Sel	kg	0,005
	Eau	L	0,050
Crème d'amande	Beurre	kg	0,100
	Sucre	kg	0,100
	Œuf	pièce	2
	Poudre d'amande	kg	0,100
Crème pâtissière	Lait	L	0,500
	Jaune d'œuf	pièce	4
	Sucre	kg	0,080
	Poudre à crème	kg	0,040
Garniture	Fraises, pistaches, sucre glace	kg	0,600 ; 0,050 ; pm

Réalisation : sabler les ingrédients de la pâte, ajouter œuf et eau, puis laisser reposer. Mélanger les ingrédients de la crème d'amande. Cuire la crème pâtissière en fouettant. Garnir les fonds refroidis, disposer les fraises et terminer avec les pistaches et le sucre glace.

Fiche technique complétée



amande

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUE DE RÉALISATION
Pâte brisée			→ Réaliser la pâte brisée :
Beurre	kg		
Farine	kg		1 œuf ; 0,050 kg s… Sabler, ajouter œuf et eau ; reposer au froid.
	kg		0,005 kg sel ; 0,05…
	kg		
	L		
Crèm…			→ Réaliser la crème d'amande :
Beurre	kg		0,100 kg sucre Crémer beurre et sucre, incorporer œufs et poudre.
	kg		
	P	2	
	kg	0,100	→ Abaisser et foncer les tartelettes.
Crèm…			…ds de crème d'amande et cuire.
Lait	L		0,500 L lait ; 4 jaunes Cuire en fouettant, refroidir rapidement.
Œuf (jaune)	P		
	kg	0,080	
Poudre à crème	kg	0,040	
Garniture			
Fraise	kg	0,600	Garnir les fonds froids, ajouter fraises et finition.
Pistache	kg	0,050	
Sucre glace	kg	pm	

Source: www.meilleurduchef.com 15/01/15 à 18h32

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiche complétée pour 8 personnes : pâte brisée, crème d'amande, crème pâtissière et garniture aux fraises.

Question 6. Rédiger sur l'annexe 5 les consignes de fabrication et les points de vigilance à mettre en place pour réaliser la tartelette aux fraises.

Suivre les étapes de la recette dans l'ordre, avec un plan de travail, des ustensiles et des mains propres. Les préparations sensibles restent au froid hors des périodes de fabrication.

Consignes de fabrication	Points de vigilance
Peser, réaliser la pâte brisée et la réserver au froid.	Pesées précises ; pâte peu travaillée ; temps de repos respecté.
Préparer la crème d'amande, foncer les moules, garnir et cuire les fonds.	Cuisson régulière ; laisser refroidir les fonds avant le montage.
Cuire la crème pâtissière en fouettant, puis la refroidir rapidement.	Éviter grumeaux et attente à température ambiante ; protéger la crème.
Laver et équeuter les fraises, garnir et dresser.	Écarter les fruits abîmés ; éviter les contaminations croisées ; conserver les tartelettes au froid.

Consignes et points de vigilance

Semailles

CONSIGNES DE FABRICATION	POINTS DE VIGILANCE À OBSERVER
Réaliser la pâte brisée et la réserver au froid.	Pesées précises ; pâte peu travaillée ; repos au froid.
Préparer la crème d'amande, foncer, garnir et cuire.	Cuisson régulière ; refroidir les fonds avant montage.
Cuire la crème pâtissière en fouettant ; refroidir vite.	Éviter grumeaux, attente ambiante et contaminations.
Laver, équeuter les fraises, garnir et dresser.	Fruits sains ; matériel propre ; conservation au froid.

✓ RÉPONSE À RETENIR

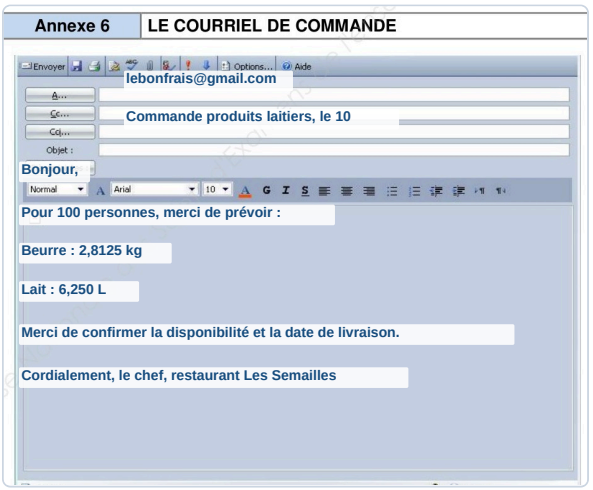
Respecter l'ordre de fabrication, l'hygiène, les cuissons et le refroidissement rapide des crèmes ; garnir avec des fraises fraîches.

Question 7. Rédiger sur l'annexe 6 un courriel de commande au fournisseur lebonfrais@gmail.com pour commander, le 10 du mois, les produits laitiers nécessaires à la réalisation de la tartelette pour 100 personnes.

La fiche donne les quantités pour 8 personnes. Pour 100 personnes, le coefficient est 100 ÷ 8 = 12,5. Les produits laitiers à commander sont le beurre des deux préparations et le lait de la crème pâtissière.

À : lebonfrais@gmail.com
Objet : Commande de produits laitiers, le 10
Bonjour,
Pour la réalisation de 100 tartelettes aux fraises, merci de prévoir 2,8125 kg de beurre et 6,250 L de lait. Merci de me confirmer leur disponibilité et la date de livraison.
Cordialement,
Le chef de cuisine, restaurant Les Semailles

Courriel de commande complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

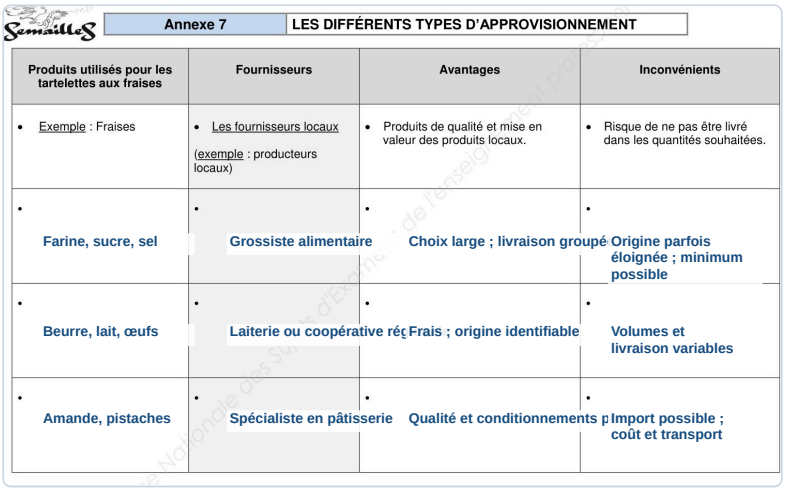
Commande du 10 : 2,8125 kg de beurre et 6,250 L de lait pour 100 personnes.

Question 8. Proposer sur l'annexe 7 d'autres sources d'approvisionnement en restauration pour les produits utilisés dans les tartelettes aux fraises, afin de réaliser l'étude comparative demandée.

Le tableau donne trois circuits complémentaires à l'achat direct de fraises auprès des producteurs locaux. Choisir les fournisseurs selon l'origine, la qualité, les volumes disponibles et les conditions de livraison.

Produits utilisés	Fournisseurs	Avantages	Inconvénients
Farine, sucre, sel	Grossiste alimentaire	Large choix ; livraison groupée et régulière.	Origine parfois éloignée ; minimum de commande possible.
Beurre, lait, œufs	Laiterie ou coopérative régionale	Produits frais ; origine identifiable ; soutien aux producteurs.	Volumes et disponibilités variables ; livraison à organiser.
Poudre d'amande, pistaches	Fournisseur spécialisé en pâtisserie	Qualité et conditionnements adaptés aux professionnels.	Produits parfois importés ; coût et transport potentiellement élevés.

Autres circuits d'approvisionnement



Annexe 7 — LES DIFFÉRENTS TYPES D'APPROVISIONNEMENT

Produits utilisés pour les tartelettes aux fraises	Fournisseurs	Avantages	Inconvénients
• Exemple : Fraises	• Les fournisseurs locaux (exemple : producteurs locaux)	• Produits de qualité et mise en valeur des produits locaux.	• Risque de ne pas être livré dans les quantités souhaitées.
• Farine, sucre, sel	• Grossiste alimentaire	• Choix large ; livraison groupé	• Origine parfois éloignée ; minimum possible
• Beurre, lait, œufs	• Laiterie ou coopérative réç	• Frais ; origine identifiable	• Volumes et livraison variables
• Amande, pistaches	• Spécialiste en pâtisserie	• Qualité et conditionnements p	• Import possible ; coût et transport

✓ RÉPONSE À RETENIR

Comparer un grossiste alimentaire, une laiterie ou coopérative régionale et un fournisseur spécialisé en pâtisserie.

3. Réception et stockage des marchandises

Vous réceptionnez et contrôlez les produits livrés avec un apprenti cuisinier. Le responsable demande une procédure conforme à la réglementation d'hygiène, couvrant les contrôles à réception et les lieux et températures de stockage des différentes familles de produits.

Question 9. Identifier sur l'annexe 8 les autocontrôles en matière d'hygiène à réaliser lors de la réception des produits.

Comparer la livraison au bon de commande et contrôler les quantités, l'étiquetage, la traçabilité, les dates, l'état des emballages et les températures. Vérifier aussi la fraîcheur des produits et la propreté du véhicule.

- Fruits et légumes : fraîcheur, maturité, absence de moisissures.
- BOF : température, dates, emballages intacts, œufs non fêlés.
- Viandes et poissons : température, aspect, odeur, étiquetage sanitaire.
- Conserves : boîtes intactes, non bombées, dates valides.
- Surgelés : température, emballage intact, absence de décongélation.

Isoler les produits non conformes, signaler et tracer l'anomalie.

Annexe 8 complétée : autocontrôles à réception

Familles de produit	Autocontrôles en matière d'hygiène à réaliser lors de la réception des produits	Lieux et températures de stockage
FRUITS ET LÉGUMES	→ Fraîcheur, maturité, absence de moisissures	→
BOF	→ Température, dates, emballages, œufs intacts	→
VIANDES	→ Température, aspect, odeur, étiquetage sanitaire	→
POISSONS	→ Boîtes intactes, non bombées, dates valides	→
CONSERVES	→ Température, emballage intact, pas de signe de décongélation	→
SURGELÉS	→	→

✓ RÉPONSE À RETENIR

Contrôler documents, quantités, températures, dates, emballages, hygiène du transport et état des produits. Isoler et tracer toute non-conformité.

Question 10. Indiquer sur l'annexe 8 les lieux et les températures de stockage adaptés aux familles de produits présentées.

Ranger immédiatement les produits dans les espaces adaptés, protéger les denrées et séparer les produits crus des produits prêts à consommer. Respecter la chaîne du froid, les températures indiquées sur les étiquettes et la rotation des stocks.

La température des fruits et légumes dépend du produit ; une chambre froide positive autour de +6 à +8 °C convient à de nombreux produits. Conserver les BOF au froid, les viandes et poissons dans des enceintes adaptées, les conserves en réserve sèche et les surgelés à -18 °C ou moins.

Annexe 8 complétée : lieux et températures de stockage

Familles de produit	Autocontrôles en matière d'hygiène à réaliser lors de la réception des produits	Lieux et températures de stockage
FRUITS ET LÉGUMES	→	→ Chambre froide positive selon produit, souvent +6 à +8 °C
BOF	→	→ Chambre froide positive 0 à +4 °C
VIANDES	→	→ Chambre froide viande selon étiquette, max. +4 °C
POISSONS	→	→ Chambre froide poisson 0 à +2 °C, sur glace si besoin
CONSERVES	→	→ Réserve sèche, température ambiante
SURGELÉS	→	→ Congélateur : -18 °C ou moins

Bibliothèque Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fruits et légumes : froid adapté au produit, souvent +6 à +8 °C. BOF : 0 à +4 °C. Viandes : selon étiquette, jusqu'à +4 °C. Poissons : 0 à +2 °C. Conserves : réserve sèche, température ambiante. Surgelés : -18 °C ou moins.

4. Comparaison et choix d’un mode de conservation du foie gras

Pour valoriser le foie gras de canard du Périgord, le restaurant envisage du foie gras sous vide ou en conserve pasteurisée. Vous comparez les deux modes de conservation, puis argumentez le choix du produit le plus adapté à l’établissement.

Question 11. Compléter l’étude comparative de l’annexe 9 pour le foie gras pasteurisé et le foie gras sous vide : mode de conservation, action sur les micro-organismes, température de stockage, gamme de produits, avantages et inconvénients.

Produit	Mode de conservation	Action sur les micro-organismes	Température	Gamme	Avantages	Inconvénients
Foie gras pasteurisé	Pasteurisation : 72 °C pendant 20 min	Détruit les formes végétatives ; les spores peuvent survivre.	Réfrigéré, selon l’étiquetage	2e	Conservation plus longue que le sous-vide ; prêt à l’emploi.	Froid nécessaire ; durée inférieure à une conserve stérilisée.
Foie gras sous-vide	Conditionnement sous vide	Le vide freine surtout les micro-organismes aérobies, sans les détruire.	Réfrigéré, selon l’étiquetage	4e	Limite l’oxydation ; facilite le portionnage.	Durée de conservation limitée ; chaîne du froid stricte.

Pour les deux produits, la température et la durée de conservation précises dépendent de l’étiquetage du fabricant. La pasteurisation ne détruit pas nécessairement les spores.

Annexe 9 complétée : comparaison des modes de conservation

Produits	Mode de conservation	Action sur les micro-organismes	Température de stockage	Gamme de produits	Avantages	Inconvénients
Exemple : Cou de canard	Appertisation	Destruction de toutes les formes microbiennes.	Ambiante	2	Conservation longue durée	Temps de réalisation long : 01h15 à 115 °C
Foie gras pasteurisé	(72 °C pendant 20 min) Pasteurisation 72 °C, 20 min	Détruit les form végétatives	Réfrigéré selon étiquette	2e	Conservation plus longue prêt à l’emploi	Froid requis ; conservation limitée
Foie gras sous-vide	Conditionnemer sous vide	Freine surtout microbes aéro	Réfrigéré selon étiquette	4e	Limite l’oxydation ; portionnage pratique	Durée limitée ; froid strict

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pasteurisé : 72 °C pendant 20 min, gamme 2. Sous-vide : gamme 4. Conservation réfrigérée selon l’étiquetage.

Question 12. Argumenter sur l’annexe 10 votre choix du mode de conservation du foie gras le plus adapté à l’établissement.

Je choisis le foie gras pasteurisé. Pour un restaurant dont l’activité moyenne est de 40 couverts par jour, sa conservation plus longue que celle du sous-vide facilite la gestion des stocks et limite les pertes. Il est prêt à l’emploi, ce qui simplifie l’organisation de la brigade.

Je le commande en quantités adaptées aux ventes et respecte la température ainsi que la durée de conservation indiquées par le fournisseur. La chaîne du froid reste indispensable.

Annexe 10 complétée : choix du mode de conservation



Semailles

Je choisis le foie gras pasteurisé.

Sa conservation plus longue que le sous-vide facilite la gestion des stocks.

Produit prêt à l'emploi, adapté à l'organisation de la brigade.

Commander selon les ventes et respecter la chaîne du froid.

Source : pl

Annexe 11	LE TITRE DE MAÎTRE RESTAURATEUR

Les obligations du titre de maître restaurateur	Les avantages du titre de maître restaurateur

✓ RÉPONSE À RETENIR

Choix : foie gras pasteurisé, pour une conservation plus longue et une gestion des stocks adaptée à l'activité de l'établissement.

5. Titre de Maître Restaurateur

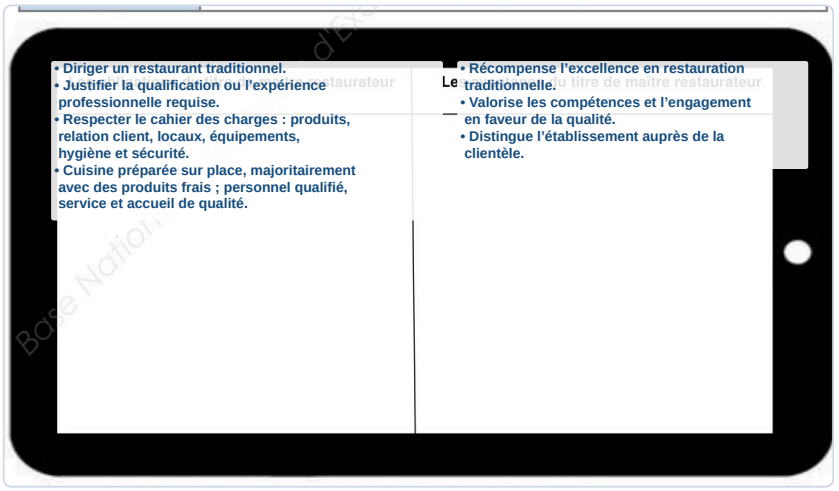
Le propriétaire souhaite mettre en place une démarche qualité pour obtenir le titre de Maître Restaurateur et vous fournit une plaquette descriptive. Vous rédigez une synthèse qui distingue les obligations liées au titre et les avantages qu'il présente.

Question 13. Rédiger sur l'annexe 11 une synthèse présentant les obligations et les avantages du titre de Maître Restaurateur, à partir de la plaquette descriptive.

Obligations : être dirigeant d'un restaurant traditionnel et remplir une condition de qualification ou d'expérience : diplôme de niveau IV, CAP ou BEP avec cinq ans d'expérience comme dirigeant, ou dix ans d'expérience comme dirigeant. Le cahier des charges porte sur l'origine et la transformation des produits, la relation client, les aménagements, les équipements, l'hygiène et la sécurité. Il impose une cuisine préparée sur place, majoritairement à partir de produits frais, ainsi qu'un personnel qualifié et un service et un accueil de qualité.

Avantages : le titre récompense l'excellence, valorise les compétences et l'engagement qualité, et distingue le restaurant auprès de sa clientèle.

Annexe 11 complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Obligations : qualification ou expérience requise et respect du cahier des charges. Avantages : reconnaissance de l'excellence, valorisation de la qualité et distinction du restaurant.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2018)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E1-U10 du BP Arts de la cuisine, session 2018, code 180SP - BP AC U10, durée 2 h 30, coefficient 4. Dans le contexte du restaurant Les Semailles, le sujet évalue la conception d'une carte et d'un menu Féria, les approvisionnements, la fiche technique d'un dessert, la réception et le stockage, la conservation du foie gras et la connaissance des obligations et avantages du titre de Maître Restaurateur.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Valoriser les produits locaux, de saison et labellisés dans une offre adaptée au contexte commercial.
- Pour passer d'une fiche technique de 8 à 100 personnes, multiplier les quantités par 100 ÷ 8, soit 12,5.
- À la réception, effectuer les autocontrôles d'hygiène et appliquer des lieux et températures de stockage adaptés aux produits.
- Comparer les modes de conservation selon leur action sur les micro-organismes, leur stockage, leur gamme, leurs avantages et leurs inconvénients.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter le nombre de propositions demandé pour chaque rubrique de la carte estivale.
- Pour le menu Féria, relier les plats aux groupes alimentaires et justifier leurs apports et l'équilibre nutritionnel.
- Dans le courriel de commande, préciser les produits laitiers, les quantités nécessaires, la date et le destinataire indiqué.
- Distinguer les obligations et critères du titre de Maître Restaurateur de ses avantages.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment adapter la fiche technique pour 100 personnes ?

La fiche est établie pour 8 personnes. Multipliez chaque quantité par 100 ÷ 8, soit 12,5, en conservant des unités cohérentes. Vérifiez ensuite les quantités et le nombre de pièces nécessaires pour la commande.

Q : Que faut-il comparer pour les deux modes de conservation du foie gras ?

Comparez le mode de conservation, l'action sur les micro-organismes, la température de stockage, la gamme, les avantages et les inconvénients. Le sujet indique pour le foie gras pasteurisé un traitement à 72 °C pendant 20 minutes.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé par dossier ou question ?

Le sujet annonce une note finale sur 20, mais ne répartit pas les points entre les dossiers ou les questions. La durée totale est de 2 h 30 ; organisez votre travail sans supposer de pondération particulière.

Q : Quelles exigences du titre de Maître Restaurateur faut-il retenir ?

La plaquette mentionne une cuisine réalisée sur place, majoritairement à partir de produits frais, ainsi que la qualité du service, de l'accueil et des installations et le respect de l'hygiène. Elle présente aussi des conditions de qualification ou d'expérience.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U10 - Conception et organisation de prestations de restauration/2018/BP Cuisine - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2018 - 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.