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 2018

VENDREDI 25 MAI 2018 de 14H00 à 16H30

ÉPREUVE **E1**

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Compétences visées :

- CO1 – Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
- CO2 – Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée

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.

<u>Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée</u>

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

SUJET			
BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE Session 2018	**E1 – U10 Conception et organisation de prestations de restauration**		
	Coef : 4	**Durée : 2 H 30**	**Code : 180SP – BP AC U10**
	Ce sujet comporte 17 pages		**Page 1/17**

PRÉSENTATION DU SUJET

Restaurant



Naturellement Gastronomique

Source : photosearch : 17/11/17 08h28

Contexte professionnel

Vous intégrez le restaurant gastronomique « Les Semailles » comme chef de cuisine.
Ce restaurant est situé à Beaulieu sur Dordogne en Corrèze, dans la région Nouvelle Aquitaine. Votre employeur, Monsieur LEPIS, qui est également le nouveau propriétaire de l'établissement souhaite privilégier une cuisine basée sur les produits locaux labélisés.

Pour la saison d'été, vous devez établir une carte correspondant aux nouvelles attentes de la clientèle ainsi qu'un menu adapté à la manifestation festive se déroulant dans votre ville.

Vous êtes également en charge de rédiger une fiche technique pour un dessert, et sélectionner de nouveaux fournisseurs. Vous devez établir un process de conservation des produits.
Pour valoriser l'image du restaurant vous vous intéressez au titre de Maître Restaurateur.

Fiche de présentation de l'entreprise

CAPACITÉ DE SERVICE

Effectif : 18 personnes
Capacité commerciale : 20 à 50 couverts par jour
Moyenne d'activité : 40 couverts par jour
Ticket moyen : 53 €
Ouverture 7 jours sur 7
de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 22h00

BRIGADE DE CUISINE

1 chef (vous)
1 second
2 chefs de partie
2 commis de cuisine
1 pâtissier
1 apprenti cuisinier
1 plongeur

Concept(s) de restauration du restaurant les « Semailles »

Restauration gastronomique inspirée du terroir, privilégiant les producteurs locaux, les produits labélisés et les produits de saison.

Base Nationale des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Compétences ciblées
Dossier ❶	**LA CONCEPTION DE LA CARTE ET LE DESCRIPTIF COMMERCIAL**	**Document 1 page 6/17** Extrait de la liste des produits marqueurs de la nouvelle région Aquitaine **Annexe 1 page 9/17** Composition de la carte estivale **Annexe 2 page 10/17** Menu équilibré spécial « Féria » **Annexe 3 page 11/17** Descriptif commercial du menu « Féria »	- **CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné** - **CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition**
Dossier ❷	**LES MOYENS D'APPROVISIONNEMENTS ET LES FOURNISSEURS**	**Document 2 page 7/17** Le Locavorisme **Annexe 4 page 12/17** Fiche technique de la Tartelette aux fraises **Annexe 5 page 13/17** Les consignes et les points de vigilance **Annexe 6 page 13/17** Le courriel de commande **Annexe 7 page 14/17** Les différents types d'approvisionnements	- **CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné** - **CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine** - **CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition** -
Dossier ❸	**LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES**	**Annexe 8 page 15/17** La réception et le stockage des marchandises	- **CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné** - **CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine**
Dossier ❹	**LES MODES DE CONSERVATION**	**Annexe 9 page 16/17** L'étude comparative **Annexe 10 page 17/17** Le choix du mode de conservation	- **CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine**
Dossier ❺	**LE TITRE DE MAÎTRE RESTAURATEUR**	**Document 3 page 8/17** La plaquette : Devenez Maître restaurateur **annexe 11 page 17/17** Le titre de Maître restaurateur.	- **CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné**
Commentaire sur le profil de compétence			**Note sur /20**

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

Dossier 1 — LA CONCEPTION DE LA CARTE ET LE DESCRIPTIF COMMERCIAL

▶La situation :

La première étape consiste à établir la carte estivale du restaurant.
Monsieur LEPIS souhaite proposer quatre entrées, trois poissons, deux viandes, trois desserts.
Dans un deuxième temps, il vous demande de créer un menu équilibré pour la « Féria de Beaulieu ».
Pour cela, vous vous aidez de la liste des produits marqueurs **(document 1 page 6/17)** labellisés de la région Nouvelle Aquitaine**.**
L'objectif est de permettre une meilleure argumentation commerciale afin d'optimiser les ventes.

▶Votre rôle :

1. Proposer **(annexe 1 page 9/17)** la carte estivale.
2. Rédiger **(annexe 2 page 10/17)** un menu équilibré.
3. Analyser **(annexe 2 page 10/17)** l'équilibre alimentaire et nutritionnel de ce menu en le justifiant.
4. Suggérer **(annexe 3 page 11/17)** un descriptif commercial.

Dossier 2 — LES MOYENS D'APPROVISIONNEMENTS ET LES FOURNISSEURS

▶La situation :

Monsieur LEPIS désire mettre à la carte un dessert valorisant les fraises « Label Rouge » du Périgord.
Pour cette préparation, vous privilégiez les fournisseurs locaux **(document 2 page 7/17)**.
Vous recherchez toutefois d'autres solutions pour les produits qui ne sont pas disponibles localement.
De plus, vous devez commander les produits laitiers pour 100 personnes pour la réalisation de la tartelette aux fraises en date du 10 du mois.

▶Votre rôle :

5. Compléter **(annexe 4 page 12/17)** la fiche technique de la tartelette aux fraises.
6. Rédiger **(annexe 5 page 13/17)** les consignes et les points de vigilance à mettre en place pour la réalisation de cette recette.
7. Passer **(annexe 6 page13/17)** la commande par courriel au fournisseur : lebonfrais@gmail.com.
8. Proposer **(annexe 7 page 14/17)** d'autres sources d'approvisionnement en restauration afin de réaliser une étude comparative.

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

Dossier 3 LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES

▶La situation :

Vous effectuez la réception et le contrôle des produits livrés avec un apprenti cuisinier.
Le responsable de l'établissement vous demande de mettre en place la procédure de conformité avec la réglementation en vigueur.

▶Votre rôle :

9. Identifier **(annexe 8 page 15/17)** les autocontrôles à réaliser lors de la réception des produits.
10. Indiquer **(annexe 8 page 15/17)** les lieux et les températures de stockage.

Dossier 4 LES MODES DE CONSERVATION

▶La situation :

Monsieur LEPIS souhaite mettre en valeur le foie gras de canard du Périgord.
Après avoir étudié les différentes offres des fournisseurs, vous choisissez deux modes de conservation :

- le foie gras sous vide
- le foie gras en conserve pasteurisé

Vous choisirez le produit le plus adapté à votre établissement.

▶Votre rôle :

11. Compléter **(annexe 9 page 16/17)** l'étude comparative.
12. Argumenter votre choix **(annexe 10 page 17/17)**

Dossier 5 LE LABEL DE MAÎTRE RESTAURATEUR

▶La situation :

Afin d'obtenir le titre de Maître Restaurateur, le propriétaire souhaite mettre en place une démarche qualité dans son établissement. Il vous remet **(document 3 page 8/17)** une plaquette descriptive de ce titre.
De ce fait il vous demande quels sont les avantages et les obligations.

▶Votre rôle :

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

Base nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel

DOCUMENT 1	EXTRAIT DE LISTE DES PRODUITS MARQUEURS DE LA RÉGION NOUVELLE AQUITAINE

RÉGION NOUVELLE AQUITAINE
AQUITAINE LIMOUSIN POITOU-CHARENTES

Charcuteries :

Grillon charentais
Saucisson, jambon, grattons (rillettes)

Les fruits et légumes :

Fruits : framboise, myrtille, cerise noire, prune, poire, pomme, abricot, pêche, fraise.

Légumes : tomate de Marmande, asperge, salsifis, ail de Garonne, carotte, champignons : morille, girolle, cèpe de Bordeaux, truffe du Périgord
Haricot blanc : tarbais

Les produits de la mer :

Saumon de l'Adour et de Dordogne,
esturgeon, carpe, truite, brochet, pibale, thon, sardine, anchois, sole, mulet, merlu …
Huître de marennes d'Oléron et du bassin d'Arcachon.
Homard, crevette, moule, tourteau …

Viandes, gibiers :

Bœuf race Parthenaise, porc, veau, mouton,
poularde de Bressuire, canard de Challans,
canard Mulard, lapin Rex du Poitou, sanglier, chevreau, oie sauvage, faisan, pigeon, perdrix.

Les AOC :

Pomme du Limousin
Armagnac
Floc de Gascogne
Pineau des Charentes
Vins : Bergerac, Blaye Côte de Bordeaux, Madiran …

Les AOP :

Pomme de terre de l'île de Ré
Beurre : Charente Poitou, des Charentes, des Deux Sèvres.
Le piment d'Espelette
Noix du Périgord

Les IGP (indication géographique protégée) :

Melon du Haut Poitou
Volailles : du Val de Sèvres, de Gascogne, des Landes.
Agneau : du Poitou Charentes, près salé de Pauillac
Pruneau d'Agen
Bœuf de Chalosse
Canard à foie gras du sud-ouest
Jambon de Bayonne

Les labels et autres certifications :

Agneau de Pauillac : label rouge
Agneau AXURIA : label rouge
Haricot tarbais : label rouge
Fraise gariguette : label rouge

Les fromages *:* (*AOC)

Ossau-Iraty*(brebis), Tomette de Brebis, Caillé de Brebis, Etorki (brebis), Rocamadour*(chèvre), Chavroux (chèvre), Capribelle, Coteau (chèvre), Marlou (brebis), Mothais sur feuille (chèvre), Tricorne, Chavroux (chèvre), Camisard, Chabichou du Poitou*(chèvre), la feuille du Limousin (chèvre), le Cabécou (chèvre).

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

DOCUMENT 2	LE LOCAVORISME

Les locavores sont des consommateurs éco-responsables : ils n'achètent et ne mangent que des produits locaux et de saison. Fruits, légumes, céréales, viande, fromage : tous les aliments, ou presque, doivent avoir parcouru moins de 160 km pour arriver dans les assiettes. En France, le mouvement s'amplifie.

Qui sont les locavores ?

Loca- pour local, *-vore* pour manger : les locavores sont des consommateurs qui privilégient les produits alimentaires locaux et de saison. Par exemple, un locavore français renonce aux cerises importées du Chili, aux crevettes thaïlandaises, aux tomates espagnoles et à l'agneau de Nouvelle-Zélande …

Le locavore s'autorise cependant à consommer du sel, du poivre et des épices venues d'ailleurs : c'est l'exception dite Marco Polo.

Et en France ?

La France commence, elle aussi à avoir ses locavores. (…) Les paniers de produits frais locaux, les marchés et, d'une façon générale, toutes les formes de vente directe sont également des modes d'approvisionnement. Et, bien entendu, cultiver un potager (y compris en pleine ville) est la manière la plus efficace de consommer local et de saison !

Pourquoi manger local ?

Les motivations des locavores sont variées, ce qui traduit la diversité des avantages à manger local :

- Moins de transport, c'est moins de pollution, tant en termes de production de CO2 que d'émission de polluants divers. Le locavore applique ainsi une stratégie d'adaptation simple mais efficace face au dérèglement climatique et à la crise énergétique.

- Consommer local, c'est aussi un moyen de relancer les productions autour des bassins de consommation.

- Qui dit aliment produit localement, dit généralement aliment de saison (sauf en cas de culture sous serre), ce qui permet de retrouver le rythme des saisons et de renouer avec une tradition gastronomique.

- Enfin, un produit local est plus frais, n'ayant pas eu à parcourir des milliers de kilomètres pour arriver sur nos étals. Il a été récolté à maturité et a souvent plus de goût.

Clémentine Desfemmes

Source : www.gerbaud.com
Le 24/06/2016 à 15 :42

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

DOCUMENT 3	LA PLAQUETTE : DEVENEZ MAÎTRE RESTAURATEUR

MAÎTRE RESTAURATEUR

Maître-restaurateur ?

Le titre de maître-restaurateur récompense l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.

Le maître-restaurateur s'engage à servir une cuisine préparée sur place à partir de produits acquis majoritairement frais. Il garantit également la qualité du service et de l'accueil dans son restaurant.

Qui peut le devenir ?

Tout restaurateur peut demander à bénéficier du titre, il doit simplement être le dirigeant d'une entreprise de restauration traditionnelle et répondre aux exigences d'expérience professionnelle ainsi qu'aux critères fixés par le cahier des charges.

Les règles à respecter :

Elles sont définies de façon précise par un cahier des charges qui comprend cinq chapitres :

- origine et transformation des produits utilisés ;
- relations avec les clients ;
- aménagements intérieurs ;
- équipements extérieurs ;
- règles d'hygiène et de sécurité.

Ce cahier des charges impose notamment une cuisine réalisée sur place avec une majorité de produits frais, avec un personnel qualifié tant en cuisine qu'en salle. La notion de service et d'accueil est prise en compte, de même que la qualité des installations et bien évidemment le respect des normes d'hygiène en vigueur.

- **Qualification personnelle** : Être titulaire du brevet professionnel, du bac pro ou d'une certification de niveau IV ou supérieur enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles.
- **Qualification personnelle et expérience professionnelle :** Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou d'une certification de même niveau, avec une expérience professionnelle de cinq ans en qualité de dirigeant d'un fonds de commerce de restauration.
- **Expérience professionnelle seule** : Justifier d'une expérience professionnelle de dix ans en tant que dirigeant d'une entreprise de restauration traditionnelle.
- **Qualification d'un cuisinier employé de l'entreprise :** En l'absence de qualification, l'expérience professionnelle demandée peut être ramenée à cinq ans si l'activité de l'établissement est placée sous le contrôle technique, effectif et permanent d'un cuisinier qualifié, d'un diplôme de niveau IV minimum.

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

Source : www.maitresrestaurateurs.com le 17/12/17 à 09h38

Annexe 1	CARTE DU RESTAURANT « LES SEMAILLES »

MENU

Semailles

ENTRÉES

-
-
-
-

POISSONS

-
-
-

VIANDES

-
-

DESSERTS

- Tartelette aux fraises
-
-

Bonnes Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Source : photosearch le 17/12/17 à 10h25

Annexe 2	MENU ÉQUILIBRÉ SPÉCIAL FÉRIA



Plats choisis	Groupes alimentaires correspondants	Apports essentiels
ENTRÉE : →		
PLAT : →		
DESSERT : →		
Indiquer si ce menu respecte l'équilibre nutritionnel. Justifier votre réponse.		

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

Annexe 3	DESCRIPTIF COMMERCIAL DU MENU FÉRIA

	DESCRIPTIF COMMERCIAL
ENTRÉE :	
PLAT :	
DESSERT :	

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

Annexe 4	FICHE TECHNIQUE DE LA TARTELETTE AUX FRAISES

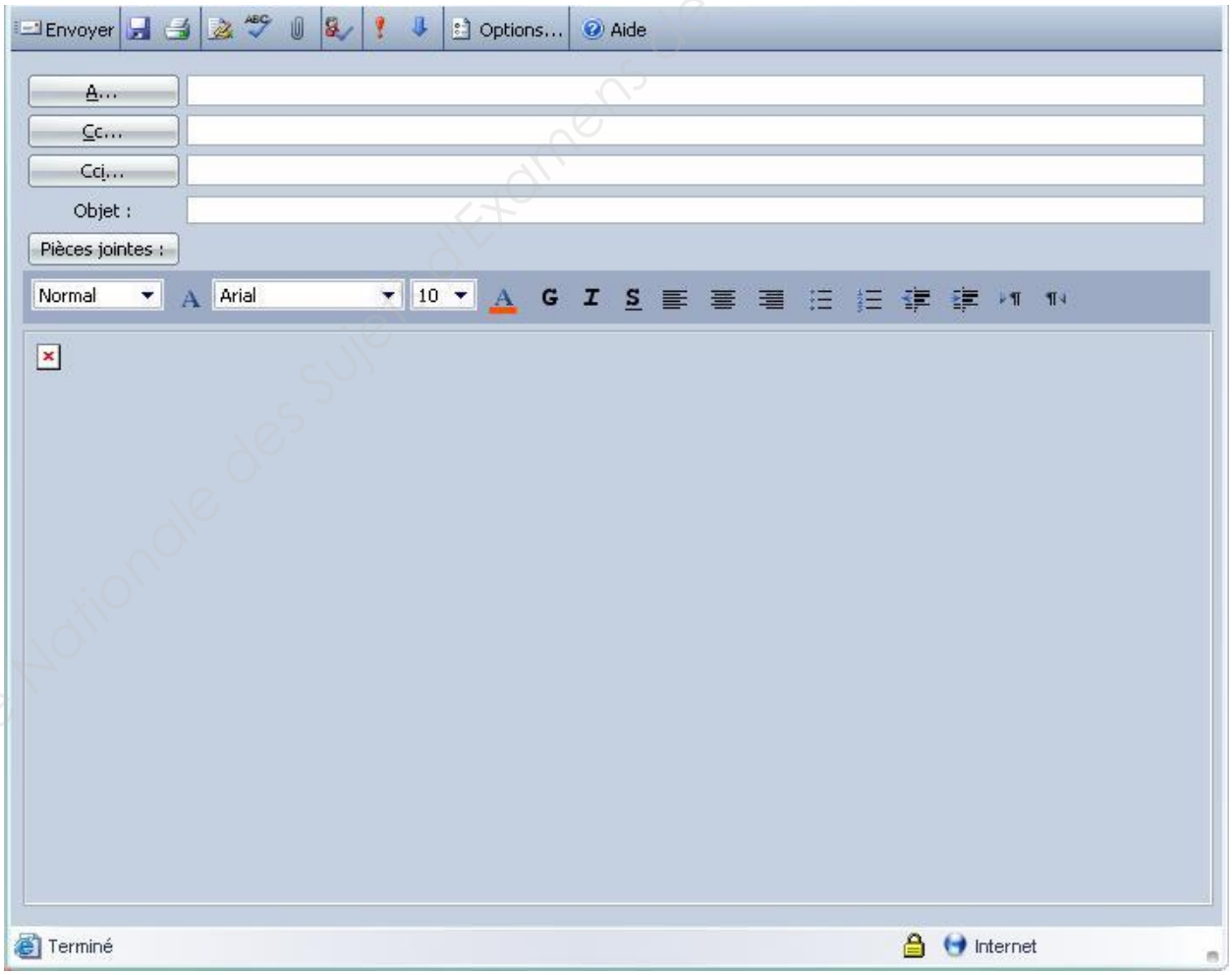
Tartelette aux fraises Gariguette « Label Rouge » et amande			8 pers.
DENRÉES	**UNITÉ**	**QUANTITÉ**	**TECHNIQUE DE RÉALISATION**
Pâte brisée			→ Réaliser la pâte brisée :
Beurre	kg		-
Farine	kg		
	P		
	kg		
	kg		
	L		→ Réaliser de la crème d'amande :
Crème d'amande			-
Beurre	kg		
	kg		
	P	2	
	kg	0,100	→ Abaisser et foncer les tartelettes.
Crème pâtissière			→ Garnir les fonds de crème d'amande et cuire.
Lait	L		→ Confection de la crème pâtissière :
Œuf (jaune)	P		-
	kg	0,080	
Poudre à crème	kg	0,040	
Garniture			
Fraise	kg	0,600	
Pistache	kg	0,050	
Sucre glace	kg	pm	
 Source:: www.meilleurduchef.com.15/01/15 à 18h32			→ Finition et dressage : -

Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel

Annexe 5	LES CONSIGNES ET LES POINTS DE VIGILANCE

CONSIGNES DE FABRICATION	POINTS DE VIGILANCE À OBSERVER

Annexe 6	LE COURRIEL DE COMMANDE



Source : photosearch le 17/12/17 à 19h30

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

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.
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•

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

Annexe 8	LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES

Familles de produit	Autocontrôles en matière d'hygiène à réaliser lors de la réception des produits	Lieux et températures de stockage 
FRUITS ET LÉGUMES	→	→
BOF	→	→
VIANDES	→	→
POISSONS	→	→
CONSERVES	→	→
SURGELÉS	→	→

Source : photoshearch le 17/12/17 à 18h30

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

Annexe 9	L'ÉTUDE COMPARATIVE

Produits	Mode de conservation	Action sur les micro-organismes	Température de stockage	Gamme de produits	Avantages	Inconvénients
<u>Exemple</u> : 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)					
Foie gras sous-vide						

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

Annexe 10 — LE CHOIX DU MODE DE CONSERVATION



Source : photoshearch le 17/12/17 à 19h00

Annexe 11 — LE TITRE DE MAÎTRE RESTAURATEUR

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

Source : https://www.addictgroup.fr/caisse-tablette-tactile le 17/12/17 à 17h45

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

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.