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 **2019**

VENDREDI 24 MAI 2019

ÉPREUVE **E1**

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10

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

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 cuisine donnée.

Le sujet se compose de **19 pages**, numérotées de **1/19 à 19/19**
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

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

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

PRÉSENTATION DU SUJET

Source logo : photo search.com le 10/10/18 à 12h50

Contexte professionnel

Le **Brocheton de Loire** est un nouveau restaurant gastronomique spécialisé dans la préparation de poissons de rivière.
Il est situé à Blois dans le Loir et Cher en région Centre-Val de Loire.

Sa cuisine est exclusivement basée sur les produits marqueurs de la région et respectueuse des saisons.

Pour répondre à la demande des clients, le restaurant propose aussi une activité traiteur.

La brigade de cuisine est actuellement composée de quatre personnes. Vous êtes recruté(e) comme second de cuisine, pour pallier le départ d'un collaborateur.
Le propriétaire, Monsieur LEGENDRE, vous charge de créer la carte avec l'aide du chef et de participer au recrutement du personnel.

Afin de promouvoir l'établissement, le chef vous demande également de participer au concours de cuisine : « Les Toques des Pays de la Loire ».

Fiche de présentation de l'entreprise

CAPACITÉ DE SERVICE
SARL au capital 13000,00 €
Effectif : 6 personnes
Capacité commerciale : 60 couverts
Moyenne d'activité : 40 couverts
Ticket moyen : 38,00 €
Ouverture 5 jours sur 7 - de 12h00 à 14h30 et 19h00 à 22h30

Concepts de restauration du restaurant Le Brocheton de Loire

Le Brocheton de Loire est un restaurant gastronomique qui propose à ses clients un menu-carte à 35,00 € et une activité traiteur.

Cuisine basée sur des produits régionaux et de saison.

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

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier 1	**LE RECRUTEMENT**	**Document 1 page 6/19** Curriculum Vitae	**Annexe 1 page 12/19** La fiche de poste	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
Dossier 2	**LE CONCOURS DE CUISINE**	**Document 2 page 7/19** Règlement du concours de cuisine **Document 3 page 8/19** Le panier du concours **Document 4 page 9/19** La fiche technique du dessert	**Annexe 2 page 13/19** La fiche technique du plat **Annexe 3 page 14/19** L'ordonnancement des tâches	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné **Compétence CO2** Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition **Compétence CO3** Gérer les approvisionnements et les stocks, dans le cadre d'une prestation de cuisine
Dossier 3	**LES VOLAILLES**		**Annexe 4 page 15/19** Le tableau des autocontrôles	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné **Compétence CO2** Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition **Compétence CO3** Gérer les approvisionnements et les stocks, dans le cadre d'une prestation de cuisine
Dossier 4	**LE BANQUET**	**Document 5 page 10/19** La fiche technique du « gaspacho Andalou» **Document 6 page 11/19** La fiche technique du filet de volaille	**Annexe 5 page 16/19** Le bon de commande **Annexe 6 page 17/19** Le bon de livraison **Annexe 7 page 18/19** La note de synthèse **Annexe 8 page 19/19** La proposition des desserts et le calcul d'un prix de vente	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné **Compétence CO2** Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition **Compétence 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'Examens de l'enseignement professionnel

Dossier 1 LE RECRUTEMENT

►La situation :

Le chef de cuisine est absent, car il participe à un séminaire à l'étranger, vous avez un surcroît d'activité pour le week-end de la fête des mères.
De ce fait, Monsieur LEGENDRE, vous demande de participer au recrutement d'un chef de partie tournant en contrat d'extra journalier.
Vous rédigez la fiche de poste, analysez les différents curriculum vitae **(document 1 page 6/19)** en procédant au recrutement.

►Votre rôle :

1. Compléter **(annexe 1 page 12/19)** la fiche de poste.

2. Proposer un tableau comparatif des deux candidatures. **(→ réponse à inscrire directement sur votre copie)**

3. Justifier votre choix de recrutement. **(→ réponse à inscrire directement sur votre copie)**

Dossier 2 LE CONCOURS DE CUISINE

►La situation :

Afin de promouvoir l'établissement, le chef de cuisine décide, avec votre accord, de vous inscrire au concours « **Les Toques des Pays de la Loire** ».

Vous recevez **(document 2 page 7/19)** le règlement du concours, ainsi que le panier **(document 3 page 8/19)**.

Vous espérez êtes retenue(e) parmi les huit meilleurs dossiers en sachant que le concours impose la réalisation d'une fiche technique et une organisation du temps de travail. **(document 4 page 9/19)**.

►Votre rôle :

4. Rédiger et représenter graphiquement **(annexe 2 page 13/19)** la fiche technique du plat principal.

5. Préciser **(annexe 2 page 13/19)** le matériel nécessaire.

6. Organiser **(annexe 3 page 14/19)** votre travail dans le temps.

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

Dossier 3 LES VOLAILLES

►La situation :

Avant la saison d'été, le chef souhaite changer les plats de la carte.
Son choix est de remplacer le filet de bœuf par une volaille de grande qualité. Il vous demande de procéder à des recherches auprès de votre fournisseur en impliquant Stéphanie, l'apprentie de cuisine.

Pour parfaire la formation de l'apprentie, vous décidez de rédiger avec elle, une fiche produit sur le chapon.
Vous lui expliquez également les autocontrôles à effectuer lors de la réception des volailles.

►Votre rôle :

7. Proposer, sous la forme de votre choix, une fiche de présentation du produit « **chapon de Challans** », en précisant les caractéristiques du produit, le prix moyen, le poids moyen, les sigles de qualité. **(→ réponse à inscrire directement sur votre copie)**

8. Proposer également cinq utilisations culinaires différentes pour cette volaille. **(→ réponse à inscrire directement sur votre copie)**

9. Compléter **(annexe 4 page 15/19)** le tableau des autocontrôles lors de la réception de la livraison.

Dossier 4 LE BANQUET

►La situation :

Un client sollicite le restaurant pour réaliser un banquet de 80 personnes en service traiteur. Il a choisi le gaspacho andalou, le filet de volaille de Challans et ses petits légumes. Le chef vous demande de passer la commande des légumes en vous aidant des fiches techniques.
(document 5 page 10/19 et document 6 page 11/19).

Vous êtes chargé(e) de la réception et du contrôle des marchandises à l'aide du bon de livraison.
Pour ce banquet, le chef hésite entre deux modes de distribution distincts : la liaison froide réfrigérée ou la liaison chaude.

Il vous sollicite pour lui expliquer la différence entre les deux modes de distribution.
Concernant le dessert le client souhaite une proposition créative de quatre desserts différents à la façon « finger food » (« à manger avec les doigts »). Pour établir le devis, le chef a estimé le coût matières H.T. de la brioche façon « pain perdu » à 0,65 € en se basant sur la norme attendue du ratio matières.

►Votre rôle :

10. Rédiger **(annexe 5 page 16/19)** le bon de commande.

11. Contrôler **(annexe 6 page 17/19)** le bon de livraison.

12. Élaborer **(annexe 7 page 18/19)** la note de synthèse sur les deux modes de distribution.

13. Proposer **(annexe 8 page 19/19)** quatre desserts façon « finger-food ».

14. Calculer **(annexe 8 page 19/19)** le prix de vente H.T. d'une brioche façon « pain perdu ».

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

Document 1	CURRICULUM VITAE

Emma Raison
25 ans
3 rue du Loyer
41000 Blois
Tél : XX XX XX XX XX
E-mail : xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx@xxx.com

Formations

2009/2011 BAC pro cuisine au Lycée Jeannot à Blois
2007/2009 BEP cuisine au Lycée Jeannot à Blois

Langues : bases en anglais et espagnol courant

Expériences professionnelles

Décembre 2016 à octobre 2018 : restaurant **« La Goule »**
Toulouse, France *demi - cheffe de partie chaud*

Février 2014 à juin 2016 : restaurant **« L'Océan »**
Brest, France *commise de cuisine*

Juillet 2011 à décembre 2013 : restaurant **« La Mer »**
La Rochelle, France *commise de cuisine*

Paul Dorée
35 ans
3 rue de la Place
85000 La Roche sur Yon
Tél : XX XX XX XX XX
E-mail : xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx@xxx.com

Formations

2006/2007 Mention complémentaire Desserts de restaurant en apprentissage
2005/2006 CAP cuisine au Lycée Ville Perdue
1995/1997 Master en génie civil

Langues : bilingue en anglais et espagnol courant

Expériences professionnelles

Juin 2017 à octobre 2018 : restaurant **« Le Lorrain »** 1 étoile au guide Michelin
Metz, France *chef de partie pâtisserie*

Décembre 2016 à mai 2017 : restaurant **« Le Lorrain »** 1 étoile au guide Michelin
Metz, France *chef de partie garde-manger*

Février 2010 à octobre 2016 : restaurant **« Le Tradition »** 2 étoiles au guide Michelin
La Mothe Achard, France *chef de partie viande*

Juillet 2007 à juin 2010 : restaurant **« Le London »**
Londres, Angleterre *commis de cuisine*

Juillet 1997 à aout 2005 : **« EMDG»**
Montélimar, France *concepteur de projets*

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

Document 2	RÈGLEMENT DU CONCOURS DE CUISINE

LES TOQUES DES PAYS DE LA LOIRE

Règlement du concours

Article 1

1.1 - La région Pays de la Loire organise le concours national « Les Toques des Pays de la Loire » pour valoriser les produits de la région.

1.2 - Ce concours est ouvert aux professionnels, il n'est pas réservé uniquement aux chefs de la région.

1.3 - L'inscription des candidatures doit être adressée avant le mois de juillet à l'adresse suivante :
Les Toques des Pays de la Loire, 1 rue du grand large 44000 Nantes

1.4 - Déroulement du concours :

- **En juillet :** envoi du dossier avec la fiche technique.
- **En octobre :** sélection des 8 meilleurs dossiers par un jury de professionnels composé de pâtissiers et chefs cuisiniers de renom.
- **En novembre :** finale dans l'établissement d'hôtellerie et restauration de la ville de Nantes.

1.5 - La région des Pays de la Loire donne une somme forfaitaire de 60 euros pour les frais de déplacement, pour les chefs des départements extérieurs, elle nourrit également les chefs lors du déjeuner de la finale.

Article 2

Les candidats doivent élaborer et proposer une recette libre pour 8 personnes **obligatoirement à base de produits de la région des Pays de la Loire**.

L'élément du plat principal est **le poulet de Challans.**
Le dessert est imposé : **« gâche façon pain perdu, glace au Grand Marnier® ».**

2.1 - Le temps de préparation sur les fiches techniques ne peut excéder 4h00.

2.2 - Le panier des denrées est joint.

2.3 - La recette doit être détaillée sur la fiche technique, toutes les mentions doivent être remplies. Aucune indication du nom du candidat ne sera admise sous peine d'annulation de la candidature.

2.4 - La fiche technique sera accompagnée de la photo ou du croquis du plat (présentation sur assiette).

Article 3

3.1 - Pour la sélection de la meilleure recette au mois d'octobre, le jury sera composé de professionnels et de professeurs des spécialités.

3.2 - Pour la finale au mois de novembre, le jury de dégustation sera convoqué à 16h00.

Lors de la dégustation les jurys doivent rendre une feuille de notation anonyme. Tout jury de dégustation ne peut pénétrer dans l'enceinte de la réalisation des recettes.

Source photo : http://www.barbecue-center.com/cuisinez-comme-un-chef/

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

Document 3	LE PANIER DE PRODUITS DU CONCOURS

PANIER DU CONCOURS

Volailles et Viandes :

Poulet d'Ancenis : 2 pièces de 1.4 Kg
Poulet de Challans : 2 pièces de 1.4 Kg
Poulet de Loué : 2 pièces de 1.4 Kg
Chair à saucisse : 0.250 Kg
Crépine : 0.100 Kg
Poitrine Fumée : 0.100 Kg
Jambon de Vendée : 0.100 Kg

BOF (Beurre, Œuf, Fromage) :

Lait : 1 Litre
Crème liquide : 1 Litre
Œuf : 12 Pièces
Beurre : 0.200 Kg
Curé Nantais : 0.150 Kg
Emmental : 0.100 Kg

Légumes et fruits :

Mâche nantaise : 0.200 Kg
Mogette de Vendée : 0.150 Kg
Pomme de terre « Bonnotte » de Noirmoutier : 0.500 Kg
Salicorne : 0.100 Kg
Reinette du Mans : 0.800 Kg
Poire d'Angers : 0.800 Kg
Carotte nantaise : 0.400 Kg
Oignon : 0.150 Kg
Choux vert : 0.800 Kg
Poireau : 0.500 Kg
Échalote grise : 0.100 Kg
Asperge verte : 0.200 Kg
Cassis : 0.100 Kg
Fraise : 0.100 Kg

Épicerie et divers :

Muscade : PM
Quatre épices : PM
Cannelle : PM
Miel : 0.250 Kg
Cointreau : PM
Sucre : 1.5 Kg
Farine : 1 Kg
Maïzena : 0.100 Kg
Huile de tournesol : 0.10 Litre
Vinaigre de cidre : 0.10 Litre
Sel : PM
Fleur de sel de Noirmoutier : PM
Poivre blanc : PM
Sucre glace : 0.400 Kg
Vanille Extrait : PM
Chocolat noir 70% pistole : 0.400 Kg
Chocolat lait pistole : 0.400 Kg
Chocolat blanc pistole : 0.400 Kg
Poudre d'amandes : 0.250 Kg
Poudre à lever : 0.050 Kg
Brioche vendéenne : 0.600 Kg
Gâche : 0.600 Kg
Concentré de tomate : 0.050 Kg
Trouspinette* : 0.50 Litre
Gélatine : 0.016 Kg
Vin blanc de Loire : 0.25 Litre
Fond brun lié : 0.25 Litre
Pâte d'amande 50% : 0.200 Kg
Quinoa : 0.120 Kg
Riz à risotto : 0.120 Kg
Grand Marnier®: 0.10 Litre

* Apéritif typique de Vendée fait avec de l'épine noire (prunellier sauvage)

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

Document 4	LA FICHE TECHNIQUE DU DESSERT

INTITULÉ et ILLUSTRATION

Gâche façon « pain perdu »,
glace au Grand Marnier®



Nombre de couverts **: 8**

Denrée	Unité	Quantité	N° phase	Technique	Durée
Élément de base :			1	**Réaliser la préparation pour le pain perdu :** Blanchir le sucre avec les œufs, ajouter la crème et le lait puis mélanger.	5 min
Gâche	Kg	0.600			
Œuf entier	Pièce	8			
Lait	Litre	0.500			
Crème liquide	Litre	0.500	2	**Réaliser la crème au Grand Marnier®:** Réaliser la crème anglaise, refroidir avec la crème liquide puis parfumer au Grand Marnier®.	15 min
Sucre semoule	Kg	0.300			
Huile de tournesol	Litre	0.050			
Glace au Grand Marnier®:			3	Faire prendre la glace en cellule de refroidissement négative pendant 2h00 en bol Pacojet®.	2 h00
Grand Marnier®	Litre	0.050			
Jaune d'œuf	Kg	2			
Lait	Litre	0.250	4	Tremper les tranches de gâche dans l'appareil.	5 min
Sucre	Kg	0.050			
Crème liquide	Litre	0.100	5	Sauter les tranches avec l'huile de tournesol.	15 min
Décor :			6	Réaliser la glace au Pacojet®.	5 min
Sucre glace	Kg	PM	7	Dresser, décorer avec la demi-gousse de vanille puis saupoudrer de sucre glace à la fin.	15 min
Vanille (gousse)	Pièce	4			

Matériels nécessaires :

Pacojet® / russe / cul de poule / poêle anti adhésive / chinois étamine / plaque à débarrasser / planche à découper

Source photo : https://www.pinterest.fr/pin/511862313877678207/

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

Document 5	LA FICHE TECHNIQUE DU « GASPACHO ANDALOU »

INTITULÉ Gaspacho andalou			Nombre de couverts **: 8**		
Denrée	**Unité**	**Quantité**	**N° Phase**	**Technique**	**Durée**
Éléments de base :			**1**	**Éplucher et laver les légumes.**	15 min
Ail (gousse)	Pièce	1	**2**	**Tailler les légumes :** Pour la soupe : Émincer grossièrement les concombres, les tomates, les oignons, les poivrons et l'ail. Pour la garniture : Tailler en brunoise les poivrons, les concombres, le céleri et les olives. Ciseler la ciboulette.	30 min
Basilic	Botte	1			
Concombre	Kg	0.260			
Eau glacée	Litre	PM			
Huile d'olive	Litre	0.080			
Oignon doux	Kg	0.080			
Pain de mie	Kg	0.080			
Poivron rouge	Kg	0.160			
Tabasco	Litre	PM	**3**	**Mariner les éléments du gaspacho :** Rassembler tous les éléments du gaspacho dans une calotte, assaisonner avec le vinaigre et l'huile d'olive. Réserver au frais pendant 3h00.	2h30
Tomate Concentré	Kg	PM			
Tomate mûre	Kg	1			
Vinaigre de Xérès	Litre	0.020			
			4	**Tailler puis sauter les croutons** : Tailler des cubes de 3 mm de section, puis les sauter à l'huile de tournesol et les égoutter.	15 min
Garniture :					
Céleri branche	Kg	0.080			
Ciboulette	Botte	1			
Concombre	Kg	0.160	**5**	**Mixer la soupe** : Mixer la soupe, ajouter le pain de mie pour la liaison. Passer au chinois étamine et vérifier l'assaisonnement.	15 min
Huile de tournesol	Litre	0.040			
Olives noires	Kg	0.080			
Pain de mie	Kg	0.160	**6**	**Terminer et dresser le gaspacho.**	15 min
Poivron rouge	Kg	0.160			
Assaisonnement :					
Sel fin	Kg	PM			
Poivre du moulin	Kg	PM			

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

Document 6	LA FICHE TECHNIQUE DU FILET DE VOLAILLE

INTITULÉ **Filet de volaille et jardinière de légumes**			Nombre de couverts **: 8**		
Denrée	**Unité**	**Quantité**	**N° Phase**	**Technique**	**Durée**
Éléments de base :			**1**	**Éplucher et laver les légumes.**	15 min
Beurre	Kg	0.020	**2**	**Tailler les légumes :** Tailler les carottes, les navets longs en jardinière.	30 min
Filet de volaille	Pièce	8			
Huile	Litre	0.020			
			3	**Cuisson :** Cuire les légumes à l'anglaise séparément, puis les refroidir dans l'eau glacée.	10 min
Jus au thym :					
Beurre	Kg	0.050			
Fond brun de volaille clair	Litre	0.800	**4**	**Sauter les filets :** Assaisonner puis sauter les filets de volaille dans un sautoir avec le beurre et l'huile.	10 min
Vin blanc sec	Litre	0.050			
Garniture :					
Beurre	Kg	0.080	**5**	**Réaliser la sauce par déglaçage :** Débarrasser les filets puis réaliser le jus au thym. Dégraisser le sautoir, déglacer au vin blanc, ajouter le fond brun clair puis laisser réduire jusqu'à consistance. Monter au beurre.	15 min
Carotte	Kg	0.800			
Haricot vert	Kg	0.200			
Navet long	Kg	0.800			
Petit pois	Kg	0.200			
			6	**Terminer les légumes :** Lier les légumes au beurre, vérifier l'assaisonnement.	15 min
Assaisonnement :					
Sel fin	Kg	PM			
Poivre	Kg	PM	**7**	**Terminer et dresser.**	15 min

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

Annexe 1	LA FICHE DE POSTE

CHEF(FE) DE PARTIE TOURNANT – EXTRA JOURNALIER

QUALITÉS ET COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

-
-
-
-
-
-

DIPLÔMES SOUHAITÉS :

-
-

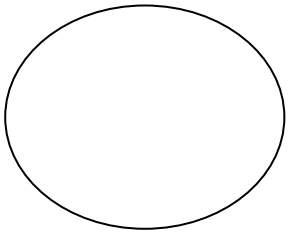
EXPÉRIENCES :

-
-

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

Source : https://www.developpez.net/forums/d651228/logiciels/microsoft-office/word/page-word-fond-feuille-d-cahier/

Annexe 2	LA FICHE TECHNIQUE DU PLAT

INTITULÉ	**ILLUSTRATION**	Nombre de couverts **: 8**
		

Denrée	Unité	Quantité	N° Phase	Technique	Durée

Matériel nécessaire :

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

Annexe 3	L'ORDONNANCEMENT DES TÂCHES

LES TOQUES DES PAYS DE LA LOIRE



PLAT 1 :

PLAT 2 :

PROGRESSION	
1ère heure	
2ème heure	
3ème heure	
4ème heure	
Dernière Demi-heure	Envoi et dressage des plats

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

Annexe 4 LE TABLEAU DES AUTOCONTRÔLES

Familles de produit	Autocontrôles en matière d'hygiène à réaliser lors de la réception des produits (3 réponses attendues)	Lieux et températures de stockage	Éléments de traçabilité (2 réponses attendues)
Chapon de Challans			
Suprême de volaille sous-vide			
Cuisse de canard surgelée			

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

Annexe 5	LE BON DE COMMANDE

Bon de commande

Adresse de livraison : 22 rue du Chauve 41000 Blois

Date de commande :

Date de livraison :

LEGFRUIT

Adresse du fournisseur
3 rue du moulin
41000 Blois

Désignation produit	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Montant HT	Montant TVA	Montant TTC
TOTAL						

➔ **Ne rien inscrire dans les cellules grisées**

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

Annexe 6	LE BON DE LIVRAISON

Bon de livraison

LEGFRUIT	**Adresse du fournisseur** 3 rue du moulin 41000 Blois	**Adresse de livraison** 22 rue du Chauve 41000 Blois
Date de commande :		**Ce document fait référence à la facture N° 261016**
Date de livraison :		

Désignation produit	Unité	Quantité	Prix Unitaire	montant HT	montant TVA	montant TTC
Ail (gousse)	Pièce	8				
Basilic	Botte	8				
Concombre	Kg	2.600				
Oignon rouge	Kg	0.800				
Tomate	Pièce	10				
Cèleri branche	Kg	0.800				
Olive noire	Kg	0.800				
Carotte	Kg	8.000				
Haricot vert	Kg	12				
Navet long	Kg	8.000				
Ciboulette	Botte	8				
Petit pois	Kg	2.000				
TOTAL						

Contrôle de la livraison

Produit non conforme à la commande	Commentaires

➔ **Ne rien inscrire dans les cellules grisées**

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

Annexe 7	LA NOTE DE SYNTHÈSE

LIAISON FROIDE	LIAISON CHAUDE
Temps et températures de refroidissement : Matériel de refroidissement : Température de conservation et lieu de stockage : Temps et températures de remise en température : Matériel de remise en température : Température de maintien et d'envoi :	Température de maintien et d'envoi : Lieu de stockage : Moyen de contrôle de la température :

Source : https://www.addictgroup.fr/caisse-tablette-tactile/ le 18/12/18 à 13h30

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

Annexe 8	LA PROPOSITION DES DESSERTS ET LE CALCUL D'UN PRIX DE VENTE

Élément de base	Proposition	Descriptif technique du dessert	Support de présentation
Pâte à choux			
		Fond de tarte cuit à blanc, garni d'une crème chantilly et de quartiers de fraises.	
	Brioche façon « pain perdu »		
			Verrine

Calcul du prix de vente H.T. d'une brioche façon « pain perdu »	**Calcul :**

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.