

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2017

ÉPREUVE E1 CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10

Aucun document ou matériel autorisé

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 18 pages, numérotées de 1/18 à 18/18
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

| | | |
|---|---|-----------------------|
| SUJET 0 | | |
| 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 18 pages | Page 1/18 |

PRÉSENTATION DU SUJET

| | |
|--|--|
|  <p>Restaurant La Marine</p> <p>MÉDITERRANÉE</p> <p>La Paillotte</p> <p>MÉDITERRANÉE</p> | <h3>Contexte professionnel</h3> <p>Après plusieurs saisons passées au sein du restaurant « la Marine » (1 étoile Michelin situé à proximité de la ville de Bandol) en tant que commis, puis chef de partie, M. JOVANI le directeur vous nomme chef de cuisine de La Paillotte, la nouvelle unité de restauration qui doit ouvrir prochainement.</p> <p>L'équipe cuisine anticipe l'ouverture de l'établissement avant la saison afin de réaliser l'ensemble des mises en place. Vous allez diriger les cuisines du nouveau restaurant d'été « La Paillotte » qui borde la piscine.</p> <p>Vous êtes chargé€ de la réalisation de la carte, de l'aménagement matériel de la cuisine, qui sera autonome dans ses approvisionnements. Vous participez au recrutement des personnels saisonniers ou extra.</p> |
|--|--|

Fiche de présentation de l'entreprise

| |
|--|
| <p>CAPACITÉ DE SERVICE De 30 à 100 couverts par jour</p> <p>Moyenne de 65 couverts par jour Ticket moyen 35 euros Ouverture 7 jours sur 7 - de 12 h à 23 h</p> |
| <p>Concept(s) de restauration du restaurant la paillotte</p> <p>Restauration traditionnelle méditerranéenne et inspirée du terroir provençal, accès principalement sur les poissons et fruits de mers privilégiant les circuits courts.</p> |

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

| Dossiers | Thèmes abordés | Référence aux supports proposés et barème | Barème | Points |
|---------------------|---|--|---|--|
| Dossier 1 | LA CONCEPTION DE LA CARTE ET LE RECRUTEMENT | Document 1 Document 2 Annexe 1 Annexe 2 | Carte des mets Fiche de poste « pâtissier »..... | 04 points 04 points |
| Dossier 2 | LES APPROVISIONNEMENTS | Document 3 Annexe 3 Annexe 4 | Fiche coût matière banquet..... Fiche technique « dessert vedette »..... | 04 points 06 points |
| Dossier 3 | LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES | Document 4 Rédaction sur la copie Rédaction sur la copie | Critères de fraîcheur..... Étiquette de poisson | 03 points 04 points |
| Dossier 4 | LA CUISSON SOUS-VIDE | Document 5 Annexe 5 Annexe 5 Annexe 6 | Principe de la marche en avant..... Sélection de matériel..... Diagramme de cuisson sous-vide | 05 points 05 points 04 points |
| | | | Total sur 40 points | |
| | | | Note sur 20 points | |

Dossier 1 LA CONCEPTION DE LA CARTE ET LE RECRUTEMENT**► La situation :**

La première étape consiste à établir la carte de restaurant et à recruter un pâtissier pour la saison.

M. JOVANI souhaite proposer 4 entrées (dont 2 salades composées), 4 poissons, et 4 desserts. La carte comporte également la spécialité emblématique¹ régionale : la bouillabaisse.

M. JOVANI souhaite également utiliser des produits marqueurs bénéficiant de signes de qualité dans sa région et vous propose la lecture du **document 1**.

Afin de recruter le nouveau pâtissier, vous rédigez une annonce destinée au pôle-emploi. Pour cela, il vous faut préparer une fiche de poste « pâtissier ». Vous disposez également de l'organigramme du restaurant.
Document 2

► Votre rôle :

- 1 Proposer la carte d'été composée des douze plats en tenant compte des contraintes. Pour chacun des plats, proposer un descriptif succinct (**annexe 1**).
- 2 Rédiger la fiche de poste « pâtissier » (**annexe 2**).

Dossier 2 LES APPROVISIONNEMENTS**► La situation :**

M. JOVANI souhaite utiliser la recette de la bouillabaisse transmise par sa grand-mère. Les prix des produits entrant dans la composition de la bouillabaisse varient en fonction des cours du marché **document 3**. Vous devez calculer le coût matière de la portion afin de préparer le banquet de 100 personnes prévu pour l'inauguration du restaurant La Paillotte.

Le dessert prévu pour le banquet d'inauguration est « *La tarte au citron Sorrento meringuée* ». Il s'agit du « dessert vedette » du restaurant, et vous complétez la fiche technique avec le nouveau pâtissier.

► Votre rôle :

- 3 Compléter la « **fiche coût matière banquet** ». Rédiger la fiche pour 8 personnes et calculer le coût global pour les 100 portions (**annexe 3**).
- 4 Compléter la fiche technique de votre dessert vedette (**annexe 4**).

¹ Qui sert d'emblème, caractéristique, représentatif de la région

Dossier 3 LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES**► La situation :**

Vous recevez une première livraison provenant de la pêche locale. Vous effectuez le contrôle qualitatif des différents produits réceptionnés. À cette occasion, vous expliquez les critères de fraîcheur à vos commis et vous les aidez à comprendre la signification des indications portées sur une étiquette de poisson **document 4**.

► Votre rôle :

- 5 Donner les principaux critères de fraîcheur (**réponse à rédiger sur la copie du candidat**)
- 6 Proposer un tableau présentant la signification des différentes indications présentes sur l'étiquette (**réponse à rédiger sur la copie du candidat**)

Dossier 4 LA CUISSON SOUS-VIDE**► La situation :**

Pour éviter la surcharge de travail liée à la soirée d'inauguration, vous décalez dans le temps la réalisation de la bouillabaisse prévue pour le banquet. Vous décidez donc d'utiliser la cuisson sous-vide, pour cela vous achetez le matériel adéquat en comparant les offres **document 5**. Vous expliquez à la brigade les notions de marche en avant et construisez le diagramme de fabrication du plat pour l'annexer dans le dossier PMS.

► Votre rôle :

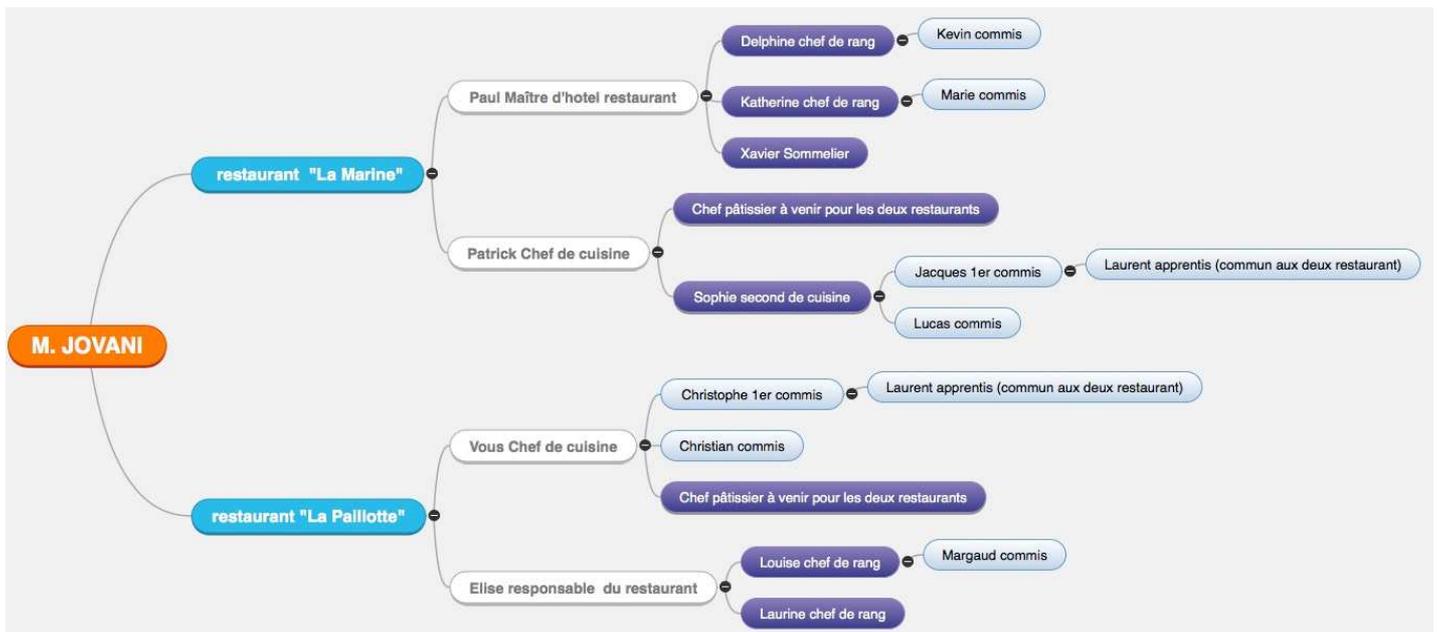
- 7 Expliquer le principe de la marche en avant (**annexe 5**).
- 8 Comparer à l'aide de la documentation et de vos connaissances les deux machines présentées. Sélectionner la machine qui vous semble adaptée à votre activité en justifiant votre réponse (**annexe 5**).
- 9 Compléter le diagramme de cuisson sous-vide du plat (**annexe 6**).

Document 1

Liste de produits marqueurs région PACA

| | |
|--|--|
|  <p>Les charcuteries :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saucisson d'Arles - Pieds et paquets | <p>Les fruits et légumes :</p> <p><u>Fruits :</u> Amande de Provence, figues, fraises, melon, citron, orange, jujube, citre (pastèque à confire), melon de Cavaillon</p> <p><u>Légumes :</u> Artichaut de Provence, ail, aubergines, tomates, asperge, betterave rouge, courgette, piments, poivrons, truffe noire, riz de Camargue, blette, cardon, fèves.</p> <p><u>Aromates :</u> Estragon, verveine, thym, romarin, laurier, basilic, marjolaine, sauge, sarriette</p> |
| <p>Les produits de la mer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sole, lotte, loup, rouget, poisson de roche, oursin, turbot, anchois, sardine, thon, rascasse, St-Pierre, saumonette, favouilles - Poissons d'eau douce : surtout les anguilles et les truites (fario et arc en ciel) - Les Coquillages et crustacés : les langoustes, favouilles (petits crabes), palourdes, praires, clovisses | <p>Viandes, gibiers... :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Surtout des élevages de chèvres et de cabris, de moutons et de broutards. À signaler l'agneau de la Crau, le non moins célèbre agneau de Sisteron, l'agneau Gavot de Digne (nourri sous la mère qui a obtenu le label rouge et une appellation montagne. L'agneau de Haute Provence, les porcs élevés pour les charcuteries (Arles) dont le saucisson est célèbre ou la porchetta de Nice (Cochon de lait farci) - Gibiers : Se sont, les grives, pluviers, perdreaux, faisans, bécasses, lièvres, lapereaux, sangliers ... |
| <p>Les A.O.C :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Huile essentielle de Lavande de Haute Provence - Huile d'olive de Nyons - Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence - Muscat du Ventoux - Olive noire de Nyons - Olive cassée de la Vallée des Baux de Provence - Olive noire de la Vallée des Baux de Provence - Huile d'olive d'Aix-en-Provence - Huile d'olive de Haute Provence - Olive de Nice | <p>Les A.O.P :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Olive cassée de la Vallée des Baux-de-Provence - Olive noire de la Vallée des Baux-de-Provence - Muscat du Ventoux - Taureau de Camargue - Huile d'olive d'Aix-en-Provence - Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - Huile d'olive de Haute-Provence |
| <p>Les I.G.P : (indication géographique protégée)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riz de Camargue (IGP Camargue) - Pomme des Alpes de Haute-Durance (IGP Alpes de Haute-Durance) - Poire des Alpes de Haute-Durance (IGP Alpes de Haute-Durance) | <p>Les labels et autres certifications :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bar d'aquaculture - Agneau fermier Drailles de Sisteron - Poulet jaune, noir, blanc fermier - Miel polyfloraux de Provence - Miel de lavande et de lavandin de Provence |

Document 2 Organigramme du restaurant



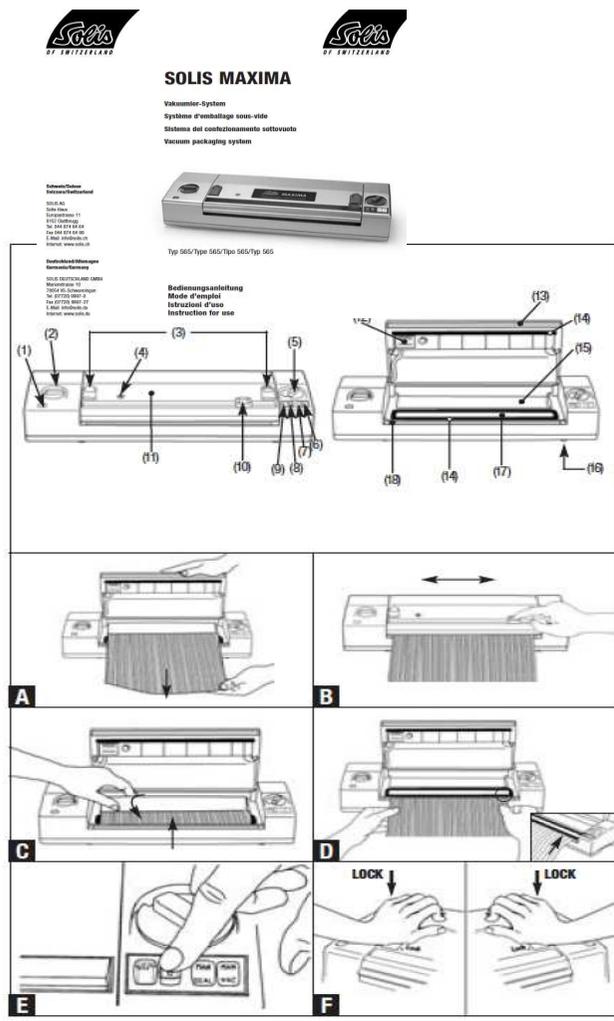
Document 3 Cours du marché des ingrédients de la bouillabaisse



SOURCE : Larousse Gastronomique 1997, p150

| NATURE DU PRODUIT | UNITE | PRIX UNITAIRE |
|----------------------------|--------|---------------|
| | ... | ... € |
| St pierre | Kg | 24.60 € |
| Rouget | Kg | 22,10 € |
| Rascasse | Kg | 28.50 € |
| Chapon | Kg | 29.50 € |
| Vive | Kg | 7,00 € |
| Arête de poisson | Kg | 1,90 € |
| Favouilles (petits crabes) | Kg | 8,15 € |
| | ... | ... € |
| Basilic | Botte | 1,10 € |
| | ... | ... € |
| Oignons violets | Kg | 1,05 € |
| Coriandre fraiche | Botte | 1,10 € |
| | ... | ... € |
| Huile d'olive | Litre | 12,00 € |
| Safran | 1 g | 5.41 € |
| Gousses d'ail | gousse | 0.62 € |
| | ... | ... € |
| Pain de mie | Kg | 5,00 € |

Document 5 Comparatif des 2 machines sous-vide (machine 1)



MODE D'EMPLOI

Attention: Il ne faut pas conserver l'appareil avec les boutons LOCK accrochés

Avant chaque utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires en contact avec les aliments (récipients, couvercles, pots, etc.) suivant les instructions données au paragraphe «INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE».

1 Positionnement de l'appareil
Placez l'appareil dans un endroit sec et sur une surface horizontale en faisant attention à laisser la zone de travail devant l'appareil libre de tout obstacle. La zone de travail doit être suffisamment large pour permettre d'appuyer les sachets avec les aliments à conditionner. Branchez la fiche dans la prise de courant correspondant à la tension de l'appareil (voir données techniques).

2 Conseils d'emploi des sachets
Les sachets SOLIS sont disponibles dans deux largeurs: 20 et 30 cm. Choisissez la taille du sachet adéquate à l'aliment à conserver. Vérifiez que la longueur du sachet soit au moins 8 cm de plus par rapport à l'aliment à conserver, et prévoir 2 cm en plus chaque fois que le sachet sera ensuite réutilisé.

3 Réglage Niveau de Vide
Plus la valeur de vide sélectionnée à l'aide du bouton (2) est élevée, plus importante est la quantité d'air évacué du sachet ou du conteneur SOLIS utilisé. Cela se traduit par une plus longue période de conservation de l'aliment conditionné. Cependant, le réglage de cette valeur permet de conditionner dans les sachets SOLIS même les aliments plus «fragiles», c'est-à-dire les aliments qui s'écraseraient sous l'effet de la pression atmosphérique externe si la valeur de vide sélectionnée était élevée. Cela permet, par exemple, de conditionner avec la valeur sélectionnée sur 1 ou 2, et donc sans sous vide, des aliments comme des frites ou des salades.

4 Réglage Temps de Soudage
En conditions normales, chaque fois que l'on utilise SOLIS MAXIMA, il faut pour la première soudure tourner le bouton (5) sur la valeur 7; pour les soudures suivantes, positionner le bouton sur la

valeur 5. Si la soudure réalisée est incomplète, augmenter graduellement la valeur jusqu'à obtenir une bande transversale lisse et régulière, sans plis et sans les lignes qui caractérisent les sachets SOLIS. Le réglage du bouton sur des valeurs élevées (8 et 9) est conseillé quand on conditionne des aliments humides ou faisant s'écouler des liquides. Le réglage sur des valeurs basses doit être adopté pour le conditionnement rapide d'aliments fragiles qui n'ont pas besoin d'être mis sous vide. Quand on utilise les récipients SOLIS, on peut régler le bouton (5) sur la valeur 1. **Note: Si on utilise des sachets prédécoupés, passer au point 6 de ces instructions.**

- 5 Réalisez les sachets à partir de rouleaux SOLIS**
- Sortir la longueur désirée du rouleau (fig. A).
 - Fermer le couvercle (11), appuyer sur la Lame Découpe-Sachets (10) et en la tenant pressée vers le bas, en partant d'une des deux extrémités du sachet la faire glisser selon la valeur nécessaire en fonction de la largeur. La longueur désirée sera ainsi découpée de façon nette et précise (fig. B).
 - Soulever le couvercle (11) pour retirer la longueur découpée et positionner de nouveau le rouleau dans la zone Porte-Sachets (15) (fig. C). Souder ensuite le côté ouvert selon la procédure suivante: placer une des deux extrémités ouvertes du sachet sur la barre de soudure (18) avec la partie lisse vers le haut (fig. D). **Attention: ne pas laisser sortir le sachet dans la chambre du vide (17) ni sur le joint d'étanchéité (14).**
 - Baisser complètement le couvercle (11) du SOLIS MAXIMA et tourner le compteur du niveau de vide (2) en position MAX".
 - Appuyer sur le bouton ON (I)/OFF(O) (8), la lumière verte s'illuminera quand la machine est branchée (fig. E).
 - Agir sur la partie en bas des deux poussoirs (3) (placer Lock (fig. F) avec le pouce de la main jusqu'à accrocher le levier (click). La machine effectuera le cycle de conditionnement. La soudure étant achevée. Le levier se décroche automatiquement.
 - Soulevez le couvercle (11) de l'appareil et enlevez le sachet.
 - Si on désire interrompre l'opération du vide (exemple: le sachet n'est pas positionné

<http://www.solis-onlineshop.ch/fr/mise-sous-vide/appareils-sous-vide>, mercredi 28 octobre 15, 11H23

Document 5 (suite)

Comparatif de 2 machines sous-vide (machine 2)

LA BOVIDA

FICHE PRODUIT

MACHINE SOUS-VIDE SV604T 40M3

Référence article : 0100675016

Mise à jour du 18/09/2014 07:27:53

**Descriptif du produit**

Machine sous vide 40 m3 avec carter inox, couvercle transparent, cuve emboutie en inox. Temporisateur électronique et tableau commande digital, soudure double et barre de soudure sans fils. Atmosphère progressive de série. Pompe BUSCH avec programme de séchage de la pompe pour une longévité accrue. Visualisation des différentes phases du cycle d'exécution par LEDS. Visualisation du compteur temps pour la vidange d'huile.

Avantages Produit

Augmente le temps de conservation des aliments cuisinés ou crus sans perte de poids et de goût. Programmation précise et facile grâce à une mise sous vide contrôlée par microprocesseur, un régulateur électronique contrôle les opérations de vide et de soudure de la poche, selon le temps sélectionné.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Dim. chambre l.x P.x H. | 67,2x48,1x18,5 cm |
| Débit | 40 m³/h |
| L. utile barre soudure | 65 + 40,7 cm |
| Alimentation | 400 V TRI-N |
| Puissance | 1100W |
| H. | 103,5 cm |
| L. | 74 cm |
| l. | 55,3 cm |

Domaine d'application

Grand restaurant, gros traiteur, collectivité.....

Conformité réglementaire/Normalisation

Normes 98/37/CEE et 73/23/CEE.

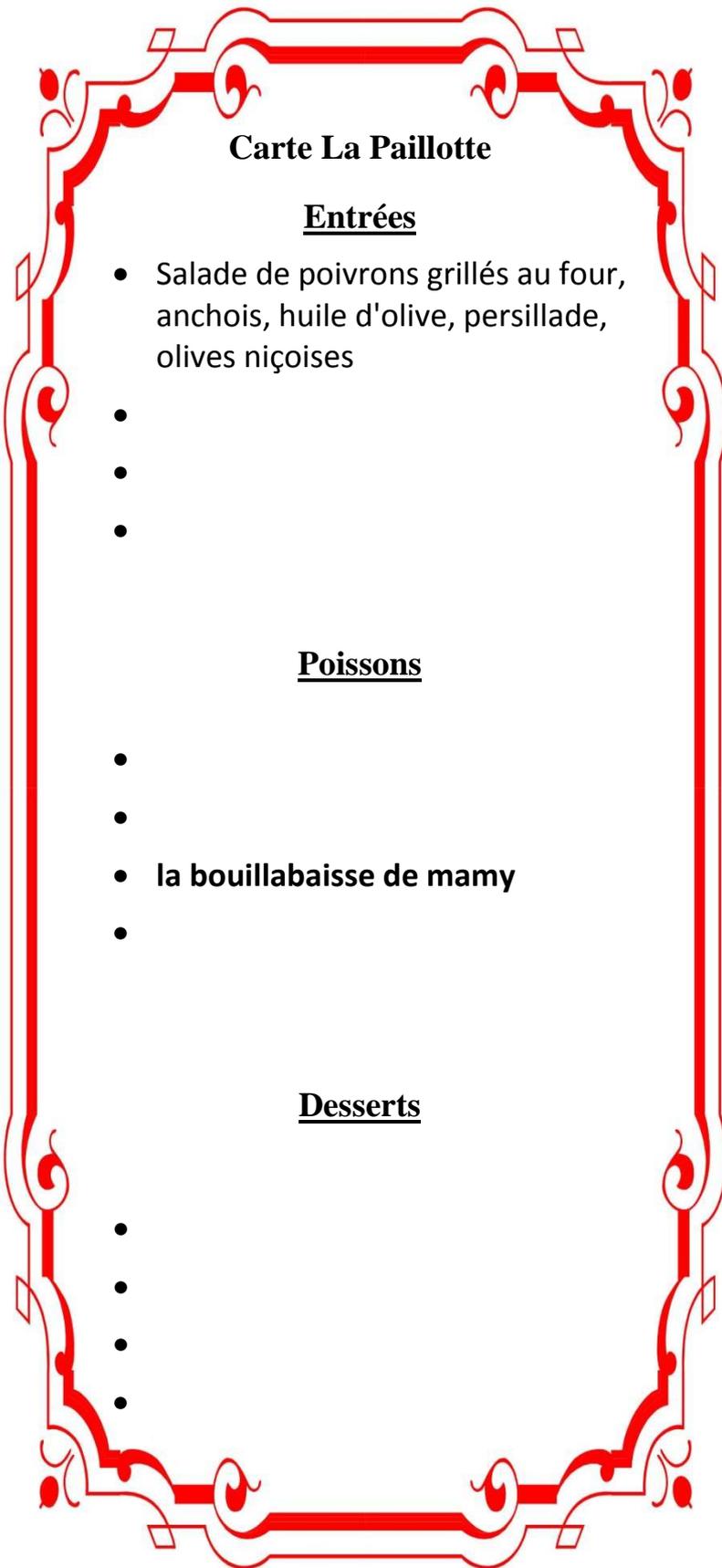
Modèles de la gamme

| | |
|------------|---|
| 0100675013 | MACHINE SOUS-VIDE SV310T 10M3 |
| 0100675014 | MACHINE SOUS-VIDE SV420S 20M3 EQUIP GAZ |
| 0100675015 | MACHINE SOUS-VIDE SV420T 20M3 |
| 0100675017 | MACHINE SOUS-VIDE SV606T 63M3 |

Diffusion externe, mise à jour non assurée. Sous réserves d'erreurs typographiques. Photos non contractuelles.

http://www.labovida.com/documents/fiches_techniques/FT_0100675016.pdf, mercredi 28 octobre 15, 10H55

Annexe 1 **Carte du restaurant La Pailotte**



| Descriptif succinct de chaque plat (À l'appréciation du Jury) | |
|--|--|
| Entrées | |
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| Poissons | |
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| Desserts | |
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |

Annexe 2

Fiche de poste pâtissier Restaurant La Paillotte

| | |
|--|--|
| FICHE DE POSTE n° | |
| 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 | |

Annexe 3

Fiche coût-matière banquet

Fiche matières d'œuvre pour 8 personnes

| Matières | Unité | Quantité | Prix Unitaire | Coût total |
|---|--------------------------------|----------|---------------|------------|
| Congre | Kg | 0,500 | € | € |
| St pierre | Kg | | 24.60 € | € |
| Rouget | Kg | 0,400 | 22,10 € | 8,84 € |
| Rascasse | Kg | 0,500 | 28.50 € | 14,25 € |
| Chapon | Kg | | 29.50 € | € |
| Vive | Kg | 0,400 | 7,00 € | 2,8 € |
| Arête de poisson | Kg | 0,500 | 1,90 € | 0,95 € |
| Favouilles (petits crabes) | Kg | 0,500 | 8,15 € | 4,075 € |
| Œuf | Pièce | 2 | € | € |
| Basilic | Botte | 1/2 | 1,10 € | 0,55 € |
| Tomates | Kg | 1 | € | € |
| Oignons violets | Kg | 0,150 | 1,05 € | 0,1575 € |
| Coriandre fraiche | Botte | 1/2 | 1,10 € | 0,55 € |
| Pommes de terre Bintje | Kg | 0,400 | € | |
| Huile d'olive | Litre | | 12,00 € | |
| Safran | 1 g | 2 | 5.41 € | 10,82 € |
| Gousses d'ail | gousse | 4 | 0.62 € | 2,48 € |
| Concentré de tomate | Kg | 0,05 | € | € |
| Pain de mie | Kg | | 5,00 € | 4 € |
|  | Coût matière 8 personnes | | | € |
| | Assaisonnement 2% | | | € |
| | Coût Matière total | | | € |
| | Coût matière portion | | | € |
| | Coût matière pour 100 portions | | | € |

Annexe 4

Fiche technique de votre dessert emblématique

***Tarte au citron
de Sorrento meringuée***

**Pour 20 tartelettes
de 8 cm de diamètre**

| DENREES | UNITE | QUANT | PRIX UNIT | TOTAL H.T. | TECHNIQUE DE REALISATION |
|---------------------------------|-------|-------------|--------------|---------------|---|
| Pâte sucrée | | | | | - Crémier beurre, sucre et sel |
| Beurre | gr | | | | |
| Farine | gr | | | | |
| | P | | | | |
| | gr | | | | |
| | | | | | |
| Appareil citron | | | | | - Chauffer le beurre, le jus et les zestes |
| Beurre | gr | | | | |
| Œufs | gr | 300 | | | |
| Poudre à crème | gr | | | | |
| Sucre | gr | | | | |
| Jus de citron de Massa Lubrense | gr | 150 | | | |
| Zestes | P | 3 | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Meringue italienne | | | | | - Réaliser un sucre cuit - À 110°C monter les blancs - Serrer avec du sucre (20 g) - À 121 °C verser le sucre cuit sur les blancs - Fouetter jusqu' refroidissement - Dresser la meringue avec une douille dos d'âne - Brûler la meringue avec un chalumeau |
| Amandes effilées | gr | Q.S. | | | |
| Blancs d'œufs | gr | 120 | | | |
| Eau | gr | 80 | | | |
| Jus de citron de Massa Lubrense | gr | Q.S. | | | |
| Sucre semoule | gr | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | <p><i>Dressage et présentation :</i></p> <p>Zeste de citron Meringue italienne Appareil citron Pâte sucrée</p> |

| | |
|-----------------|--|
| Annexe 5 | Tableau comparatif des machines sous vide |
|-----------------|--|

| | |
|---------------------------------------|--|
| Principe de la marche en avant | |
|---------------------------------------|--|

| Comparaison des deux machines sous-vide | | |
|---|----------------------|-------------------------------|
| | Machine Solis Maxima | Machine sous-vide SV604T 40M3 |
| Avantages | | |
| Inconvénients | | |

| Choix de la machine et justification votre réponse |
|--|
| |

Annexe 6

Diagramme de fabrication : cuisson sous vide

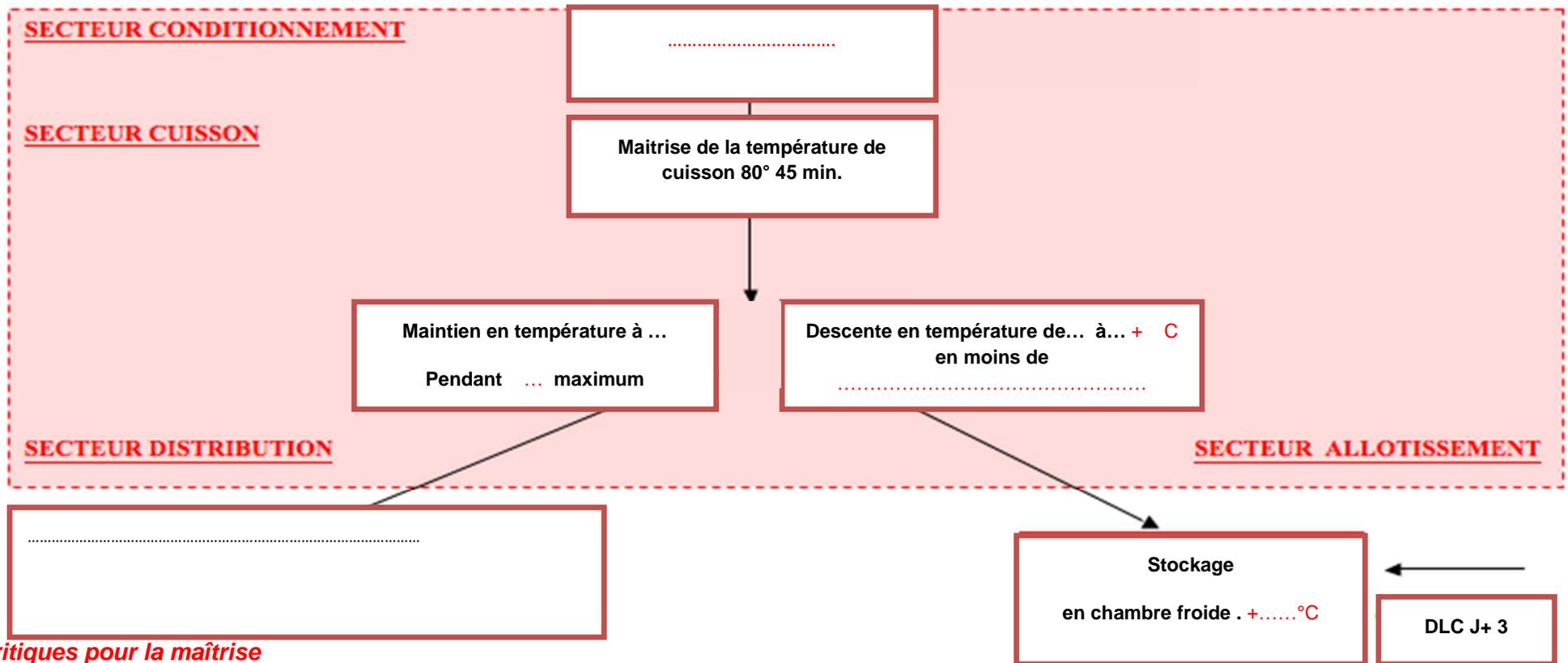
Restaurant la
Marine

DIAGRAMME

CUISSON DES POISSONS SOUS VIDE

Réf. :
Page : 1/1
Date d'application : 2015
Éditions : 01

POISSONS FRAIS



Points critiques pour la maîtrise
J = Jour de fabrication

Dossier 3
LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES
Question 3 :

Les principaux critères de fraîcheur du poisson :

| Examen organoleptique | Critères de fraîcheurs |
|-----------------------|--|
| Œil | |
| Écailles | |
| Peau | |
| | humides, brillantes, de couleur rosée ou rouge sang |
| | ferme, élastique, non gonflé, non déchiré et sans tache, péritoine (membrane noire) adhérent à la cavité viscérale |
| | hermétiquement fermé |
| Odeur | |
| Aspect général | |

| Éléments de l'étiquette | Signification |
|-------------------------|--|
| | Nom scientifique |
| | Dénomination commerciale |
| | Nom et adresse du fournisseur qui n'est pas forcément transporteur |
| | Nom du bateau |
| | Conservation |
| | Date de conditionnement |
| | Zone de capture |
| | Marque de salubrité |
| | Numéro d'allotissement |
| | Poids |