

|                  |  |                                     |
|------------------|--|-------------------------------------|
| DANS CE CADRE    | Académie :   | Session :                           |
|                  | Examen :   | Série :                             |
|                  | Spécialité/option :  | Repère de l'épreuve :               |
|                  | Epreuve/sous épreuve :   |                                     |
|                  | NOM :  |                                     |
|                  | (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)                 |                                     |
|                  | Prénoms :  | N° du candidat <input type="text"/> |
| Né(e) le :       | (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel) |                                     |
| NE RIEN INSCRIRE | Appréciation du correcteur   |                                     |
|                  | Note : <input type="text"/>  |                                     |

# BREVET PROFESSIONNEL

## ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2022

### ÉPREUVE E1

## CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.  
L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

Le candidat compose sur le sujet qu'il rend dans son intégralité en fin d'épreuve.  
Le candidat s'assurera, avant de composer, que le sujet est complet.

#### 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 donnée

*Ce sujet comporte 18 pages, numérotées de 1/18 à 18/18*

|   |                  |                 |           |
|---|------------------|-----------------|-----------|
| BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE                       | 22SP-BP AC U10 1 | Session 2022    | Sujet     |
| E1- Conception et organisation de prestations de restauration | Durée 2h30       | Coefficient : 4 | Page 1/18 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**PRÉSENTATION DU SUJET**



**P'tit Bouchon**  
Restaurant Lyonnais

*Source : création d'auteur*

**Contexte professionnel**

Le **P'tit Bouchon** est un restaurant situé dans les vieux quartiers de Lyon. Il fait partie d'un groupement de restaurateurs défenseurs du patrimoine gastronomique. Ce label, créé par la Chambre de Commerce et d'Industrie en partenariat avec l'Office du Tourisme, garantit une expérience authentique et de qualité à sa clientèle. Ce restaurant propose une cuisine basée sur les marqueurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Le chef ou la cheffe fait évoluer la carte en fonction des saisons tout en mettant en avant les produits du terroir. Vous avez été recruté en C.D.I. en tant que second de cuisine.

**Fiche de présentation de l'entreprise**

**Restaurant « P'tit Bouchon »**

5, place Bellecour  
69000 Lyon  
Tel : 04 72 65 XX XX  
[www.p'titbouchon.fr](http://www.p'titbouchon.fr)  
SARL : au capital de 15000,00€  
Siret : 333 666 777 23480  
Effectif : 4  
Capacité commerciale : 35  
Moyenne d'activité : 25 couverts par service  
Ticket moyen : 25,00 €  
Fermeture le dimanche soir et le lundi  
Citation au guide Michelin : 1 fourchette

**Concept de restauration du restaurant « P'tit Bouchon »**

Restaurant dans la tradition lyonnaise qui propose une cuisine de terroir qui valorise les produits de la région Auvergne Rhône-Alpes.

Clientèle de l'établissement : habitués, clientèles d'affaires et touristiques.

*Source : Document d'auteur*

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

## PRÉSENTATION DES DOSSIERS ET BARÈME DE NOTATION

| Dossiers     | Thèmes abordés   | Documents proposés  | Annexes à compléter   | Compétences ciblées  |
|--------------|--|---|---|--|
| Dossier<br>① | DÉFINITION DES TÂCHES ET PRÉVISION DU PERSONNEL                                  | Document 1<br>Liste de produits marqueurs « Rhône-Alpes »<br><br>Document 2<br>Liste de produits marqueurs « Auvergne » | Annexe 1<br>Proposition de la nouvelle carte<br><br>Annexe 2<br>Argumentation commerciale pour le plat principal<br><br>Annexe 3<br>Fiche de poste  | CO1 - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné<br><br>CO2 - Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition  |
| Dossier<br>② | PLANIFICATION D'UNE PRESTATION DE CUISINE EN OPTIMISANT LES MOYENS À DISPOSITION | Document 2<br>Liste de produits marqueurs « Auvergne »  | Annexe 4<br>Liste des produits pour le buffet froid pour 32 personnes<br>Annexe 5<br>Fiche technique « Potée Auvergnate »<br>Annexe 6<br>Planigramme d'organisation du buffet froid<br>Annexe 7<br>Consignes et points de vigilance pour la confection de la présentation du buffet<br>Annexe 8<br>Préparation de la commande pour 32 personnes | CO1 - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné<br><br>CO2 - Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition<br><br>CO3 - Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée |
| Dossier<br>③ | CONCEPTION D'UNE PRESTATION DE CUISINE ADAPTÉE À UN CONTEXTE DONNÉ               |   | Annexe 9<br>Mode de dressage contemporain<br><br>Annexe 10<br>Maintien en température de la production  | CO1 - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné<br><br>CO2 - Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition  |
| Dossier<br>④ | HYGIÈNE ET RÉGLEMENTATION  |   | Annexe 11<br>Réception et stockage des marchandises<br><br>Annexe 12<br>Affichages obligatoires   | CO1 - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné<br>CO2 - Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition<br>CO3 - Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée         |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

### Dossier 1 DÉFINITION DES TÂCHES ET PRÉVISION DU PERSONNEL

#### ► La situation :

Le chef ou la cheffe envisage d'établir prochainement la nouvelle carte du restaurant en proposant quatre entrées, quatre plats et quatre desserts. Les produits marqueurs de la région seront utilisés tout en tenant compte de la spécificité du restaurant (**Documents 1 et 2**). Ce renouvellement de carte nécessite une argumentation commerciale pour le personnel de salle.

Pour renforcer l'équipe de cuisine pour la période à venir, le chef ou la cheffe décide d'embaucher un commis ou commise de cuisine.

#### ► Votre rôle :

1. Indiquer (**Annexe 1**) vos propositions pour la nouvelle carte.
2. Renseigner (**Annexe 2**) l'argumentaire commercial pour le plat principal de votre choix.
3. Compléter (**Annexe 3**) la fiche de poste du commis à embaucher en CDI.

### Dossier 2 PLANIFICATION D'UNE PRESTATION DE CUISINE EN OPTIMISANT LES MOYENS À DISPOSITION

#### ► La situation :

Le chef ou la cheffe de cuisine a été sollicité ou sollicitée pour l'organisation d'un buffet froid composé de 2 salades, 1 crudité, 1 charcuterie, 1 plat sucré et le service à l'assiette d'une potée auvergnate (**Document 2**).

Il est envisagé de privatiser le restaurant pour le service du midi pour 32 personnes.

Pour répondre à la demande du client, un devis est à établir pour la fabrication de la potée.

#### ► Votre rôle :

4. Renseigner (**Annexe 4**) la fiche descriptive de la prestation pour réaliser le buffet froid.
5. Compléter (**Annexe 5**) la fiche technique de fabrication de la potée auvergnate.
6. Planifier (**Annexe 6**) la répartition des tâches dans le temps pour la production de 32 portions du buffet.
7. Identifier (**Annexe 7**) les consignes et les points de vigilance pour la confection et la présentation du buffet.
8. Préparer (**Annexe 8**) la commande de la viande pour la réalisation de 32 portions de potée à destination de la « Boucherie du centre » située 6, rue des marronniers 69000 Lyon.

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

### Dossier 3

### CONCEPTION D'UNE PRESTATION DE CUISINE ADAPTÉE À UN CONTEXTE DONNÉ

#### ► La situation :

De nombreux évènements en rapport avec le secteur de l'hôtellerie-restauration sont organisés à Lyon.

Suite à la visite du Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (SIRHA), votre responsable veut mettre en place une cuisine plus novatrice pour satisfaire une clientèle désireuse de découvertes culinaires.

Afin de respecter la réglementation en vigueur, on vous demande de maintenir en température vos productions. Vous avez à votre disposition les matériels suivants :

- four polycuiseur ou multifonction ;
- étuve ;
- présentoir réfrigéré ;
- chafing dish (réchaud) ;
- ...

#### ► Votre rôle :

9. Proposer (**Annexe 9**) un contenant innovant et réaliser le schéma annoté du dressage contemporain de la potée.

10. Renseigner (**Annexe 10**) le tableau de maintien en température pour le buffet de charcuterie et le plat chaud.

### Dossier 4

### HYGIÈNE ET RÉGLEMENTATION

#### ► La situation :

Le chef ou la cheffe vous confie la responsabilité des livraisons. Le contrôle quotidien des produits livrés est à assurer avec plus de rigueur pour répondre aux exigences de la Direction Départementale de Protection des Populations (DDPP).

Vous venez de réceptionner les livraisons pour la réalisation du buffet. Vous en profitez pour relever sur les bons de livraison les différentes indications nécessaires aux affichages obligatoires.

#### ► Votre rôle :

11. Indiquer (**Annexe 11**) les lieux et les températures de stockage des produits réceptionnés et préciser tous les autocontrôles à réaliser pour être en conformité avec la réglementation en vigueur.

12. Renseigner (**Annexe 12**) sur le bloc note les informations destinées à la clientèle en donnant des exemples en lien avec le buffet.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 1

LISTE DE PRODUITS MARQUEURS « RHÔNE-ALPES »



**Boulangerie, pâtisserie, desserts :**

- Biscuit de Savoie
- Bonbons au miel de Chamonix
- Brioche de Bourgoin
- Chocolats et truffes
- Fougasse aux gratons
- Gaufre bressan
- Nichon de Grézy (meringues)
- Pain de Modane
- Rioutes
- Sucres d'orge d'Evian

**Charcuteries :**

- Attriau
- Boudin Bressan
- Diots de Savoie
- Jambon sec de Savoie
- Longeoles aux couennes
- Pormoniers
- Saucisson de lièvre

**Viandes :**

- Agneau de lait de Sisteron
- Bœuf limousin
- Chevreau de lait

**Gibiers :**

- Grive
- Lièvre

**Fruits :**

- Abricots
- Cerises
- Noix de Grenoble
- Poires
- Pommes

**Légumes :**

- Batavia
- Cardon
- Chicorée
- Piment
- Pois chiche
- Poivron

**Fromages :**

- Abondance de Savoie
- Beaufort Alpage
- Bleu de Termignon
- Comté Sélection
- Emmental de Savoie
- Gruyère de Savoie
- Raclette de Savoie
- Reblochon fermier
- Saint-Marcelin
- Sérac
- Tomme de Savoie

**Les produits de la pêche :**

- Brochet de la Dombes
- Carpe
- Féra
- Lavaret
- Lotte d'eau douce
- Omble chevalier
- Perche
- Sandre
- Truite des lacs alpins

**Autres spécialités :**

- Crème épaisse
- Huile de noix
- Pâtes de Savoie
- Petit épeautre
- Polenta
- Ravioles

**Produits labellisés (AOC, IGP et Label Rouge) :**

**Label régional "Savoie" :**

- Charcuteries salaisons de Savoie
- Jambon sel sec
- Jésus de Savoie
- Noix de jambon de Savoie
- Rosette de Savoie
- Saucisse sèche de Savoie
- Saucisson sec de Savoie

**IGP :**

- Poire Conférence
- Poire Doyenné du Comice
- Poire William's
- Poire passe-crassane
- Pomme Elstar
- Pomme golden delicious
- Pomme Jonagold
- Pomme reinette blanche
- Poulet noir fermier

**AOC :**

- Dinde de Bresse
- Noix de Grenoble
- Volaille de Bresse

Source : Document d'auteur

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 2

LISTE DE PRODUITS MARQUEURS « AUVERGNE »



**AUVERGNE**  
Produits Auvergne  
(Document conçu en interne)

**Boulangerie, pâtisserie, desserts :**

- Bonbons de Vichy
- Chocolat de Royat
- Coq des rameaux (gâteaux)
- Cornet de Murat
- Masepain d'Aigueperse et de St-Léonard-de-Noblat
- Pain corrézien
- Pain tourné
- Pâtes de fruits d'Auvergne
- Praline d'Aigueperse

**Charcuteries :**

- Boudins aux châtaignes et d'Auvergne
- Giraud (gros boudin)
- Jambon sec
- Langue de mouton fumée
- Saucisse et saucisson d'Auvergne
- Tripoux d'Aurillac

**Viandes :**

- Bœuf et mouton du Limousin
- Bœuf Salers et de L'Aubrac
- Porc "cul noir" et fermier
- Veau fermier
- Volailles

**Fruits :**

- Cerise
- Châtaigne
- Myrtille
- Pomme du Limousin
- Prune

**Légumes :**

- Ail rose d'auvergne
- Chou
- Lentille verte du Puy

**Champignons :**

- Champignons sauvages
- Truffe

**Fromages :**

- Bleu de La Queuille
- Brique Brebis
- Chamberat Fermier
- Chèvre de Pays
- Gaperon (fromage à l'ail)
- Grand Montagnard et Petit Montagnard
- Grand Tomachon
- Murol du Grand Berioux
- Rochebaron
- Tome fraîche "aligot"

**Les produits de la pêche :**

- Omble chevalier
- Saumon de l'allier
- Truite

**Autres spécialités :**

- Cèpes farcis
- Cousinat (soupe aux marrons)
- Moutarde violette de Brive (au moût de raisin)
- Potée Auvergnate
- Salade de lentilles vertes du Puy
- Soupe au chou
- Soupe Bréjaude (au lard)

Source : Document d'auteur

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 1

PROPOSITION DE LA NOUVELLE CARTE



RESTAURANT « P'tit Bouchon »

**ENTRÉES**

**PLATS**

**DESSERTS**

| <b>ENTRÉES</b> | <b>PLATS</b> | <b>DESSERTS</b> |
|----------------|--------------|-----------------|
|                |              |                 |
|                |              |                 |
|                |              |                 |
|                |              |                 |

Source : Document d'auteur

Source : <http://www.papeterie-maroc.com/home/508-bloc-note-steno-avec-spiral-80-feuilles.html> consulté le 05/10/2021 à 11h01

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 2

ARGUMENTATION COMMERCIALE POUR LE PLAT  
PRINCIPAL



ARGUMENTATION COMMERCIALE

Source : Document d'auteur  
Source : <https://toutpourlejeu.com/fr/marquage-des-points/4337-porte-bloc-a5-mini-ecritoire-a-pince-bois-support-pour-noter-4032821025616.html> consulté le 05/10/2021 à 11h01

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 3

FICHE DE POSTE



FICHE DE POSTE  
COMMIS OU COMMISE DE CUISINE

Description du  
poste

Supérieur  
hiérarchique

Activités et tâches  
relatives au poste

Études et  
formations

Savoir-être  
et  
savoir-faire

Possibilité  
d'évolution

Source : Document d'auteur

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE**

**Annexe 4**

**LISTE DES PRODUITS POUR LE BUFFET FROID POUR 32 PERSONNES**



**FICHE DESCRIPTIVE DE LA PRESTATION**

| Plats proposés   | Denrées nécessaires  | Unité   | Quantité  |
|--|--|---|---|
| <b>Exemple :</b><br><b>Salade 1</b><br><b>Salade lyonnaise</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>lardons (poitrine fumée) ;</i></li> <li>- <i>saucisson à l'ail ;</i></li> <li>- <i>œuf ;</i></li> <li>- <i>salade frisée.</i></li> </ul> | <b>Kg</b><br><b>Pièce</b><br><b>Pièce</b><br><b>Pièce</b> | <b>1,5</b><br><b>1</b><br><b>32</b><br><b>4</b> |
| <b>Salade 2</b><br>.....                                       |  |   |   |
| <b>Crudités</b>  |  |   |   |
| <b>Charcuterie</b>   |  |   |   |
| <b>Plat sucré</b><br>.....                                     |  |   |   |

*Source : Document d'auteur*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 5

FICHE TECHNIQUE « POTÉE AUVERGNATE »

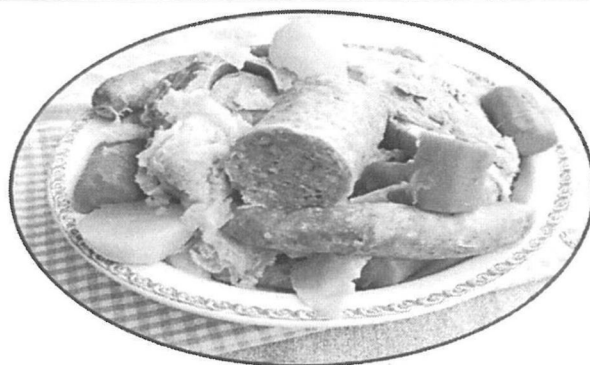


FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts : 8

**POTÉE AUVERGNATE**

**DESCRIPTIF :**



| DENRÉES                           | Unité | Qté   | PU HT | Montant  | TECHNIQUES | Durée |
|-----------------------------------|-------|-------|-------|----------|------------|-------|
| <b>Éléments principaux</b>        |       |       |       |          |            |       |
| Jambonneau ½ sel                  | kg    | 1,000 | 6,20  | .....    |            |       |
| Palette de porc ½ sel             | kg    | 1,500 | 5,80  | .....    |            |       |
| Saucisson à cuire                 | kg    | 0,500 | 6,10  | .....    |            |       |
| <b>Éléments de la garniture</b>   |       |       |       |          |            |       |
| Chou vert                         | kg    | 2,000 | 1,40  | .....    |            |       |
| Carotte                           | kg    | 1,000 | 1,10  | .....    |            |       |
| Oignon                            | kg    | 0,300 | 2,60  | .....    |            |       |
| Pomme de terre                    | kg    | 1,500 | 0,75  | .....    |            |       |
| <b>Assaisonnement</b>             |       |       |       |          |            |       |
| Clou de girofle                   | kg    | PM    |       | PM       |            |       |
| Poivre en grain                   | kg    | PM    |       | PM       |            |       |
| Sel gros                          | kg    | PM    |       | PM       |            |       |
| <b>Montant total</b>              |       |       |       | .....    |            |       |
| <b>Assaisonnement 2%</b>          |       |       |       | .....    |            |       |
| <b>Coût matière total</b>         |       |       |       | .....    |            |       |
| <b>Coût matière portion</b>       |       |       |       | .....    |            |       |
| <b>Coefficient multiplicateur</b> |       |       |       | <b>3</b> |            |       |
| <b>Prix de vente HT</b>           |       |       |       | .....    |            |       |
| <b>Prix de vente TTC</b>          |       |       |       | .....    |            |       |

\*Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule

Source : document d'auteur



NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 7

**CONSIGNES ET POINTS DE VIGILANCE POUR LA  
CONFECTION DE LA PRÉSENTATION DU BUFFET**


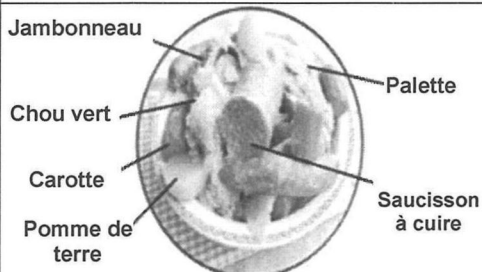
| <br>RESTAURANT<br>« P'tit Bouchon » | Identification des produits<br>pouvant engendrer un<br>risque | Consignes de vigilance  |
|--|---|---|
| Salade 1<br>Salade lyonnaise   | <i>Exemple : œuf</i>  | <i>Exemple : respect du protocole<br/>de réception et de stockage</i> |
| Salade 2   |   |   |
| Crudités   |   |   |
| Charcuterie  |   |   |
| Potée Auvergnate   |   |   |
| Plat sucré   |   |   |

Source : Document d'auteur




NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**Annexe 9 MODE DE DRESSAGE CONTEMPORAIN**

| <br>Nom du plat | POTÉE AUVERGNATE   |                       |
|--|--|-----------------------|
|  | Dressage classique   | Dressage contemporain |
| Type de contenant  | Assiette creuse  |                       |
| Schéma annoté  |  |                       |

Source : Document d'auteur

**Annexe 10 MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DE LA PRODUCTION**


|  | Température à respecter | Choix de matériel pour le maintien en température | Justifications du choix de matériel |
|---|-------------------------|---|-------------------------------------|
| BUFFET CHARCUTERIE  |                         |   |                                     |
| PLAT CHAUD  |                         |   |                                     |

Source : Document d'auteur

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 11

RÉCEPTION ET STOCKAGE DES MARCHANDISES

| <br>Produits | Lieux et températures de stockage | Six autocontrôles au minimum en matière d'hygiène à réaliser lors de la réception des produits |
|---|-----------------------------------|--|
| Carottes fanes  |                                   | •  |
| Ovoproduits pasteurisés   |                                   | •  |
| Jambonneau cuit sous-vide   |                                   | •  |
| Poisson frais   |                                   | •  |
| Produit appertisé   |                                   | •  |
| Produit surgelé   |                                   | •  |

Source : Document d'auteur

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 12 AFFICHAGES OBLIGATOIRES



AFFICHAGES OBLIGATOIRES



ALLERGÈNES :



ORIGINE DES VIANDES :

Source : Document d'auteur

<http://www.papeterie-maroc.com/home/508-bloc-note-steno-avec-spiral-80-feuilles.html> consulté le 05/10/2021 à 16h00