

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2022

Corrigé

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 collège » 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 corrigé comporte 18 pages, numérotées de 1/18 à 18/18

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

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

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.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS ET BARÈME DE NOTATION

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

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.

► La situation :

De nombreux événements 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.

► La situation :


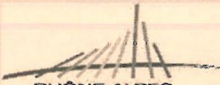
Le chef ou la cheffe vous confie la responsabilité des livraisons. Le contrôle quotidien des produits livrés est à assurer avec plus de rigueur pour répondre aux exigences de la Direction Départementale de Protection des Populations (DDPP).

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.

		 Produits Rhône-Alpes (Document conçu en interne)
<u>Boulangerie, pâtisserie, desserts :</u> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<u>Charcuteries :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Attriau • Boudin Bressan • Diots de Savoie • Jambon sec de Savoie • Longeoles aux couennes • Pommoniers • Saucisson de lièvre 	<u>Fruits :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Abricots • Cerises • Noix de Grenoble • Poires • Pommes
	<u>Viandes :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Agneau de lait de sisteron • Bœuf limousin • Chevreau de lait 	<u>Légumes :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Batavia • Cardon • Chicorée • Piment • Pois chiche • Poivron
<u>Fromages :</u> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<u>Les produits de la pêche :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Brochet de la Dombes • Carpe • Féra • Lavaret • Lotte d'eau douce • Omble Chevalier • Perche • Sandre • Truite des lacs alpins 	<u>Autres spécialités :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Crème épaisse • Huile de noix • Pâtes de Savoie • Petit épeautre • Polenta • Ravioles
<u>Produits labellisés (AOC, IGP et Label Rouge) :</u>		
<u>Label régional "Savoie" :</u> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<u>IGP :</u> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<u>AOC :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Dinde de Bresse • Noix de Grenoble • Volaille de Bresse

Source : Document d'auteur



<p><u>Boulangerie, pâtisserie, desserts :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bonbons de Vichy • Chocolat de Royat • Coq des rameaux (gâteaux) • Cornet de Murat • Massepain d'Aigueperse et de St-Léonard-de-Noblat • Pain corrézien • Pain tourné • Pâtes de fruits d'Auvergne • Praline d'Aigueperse 	<p><u>Charcuteries :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Boudins aux châtaignes et d'Auvergne • Giraud (gros boudin) • Jambon sec • Langue de mouton fumée • Saucisse et saucisson d'Auvergne • Tripoux d'Aurillac 	<p><u>Fruits :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerise • Châtaigne • Myrtille • Pomme du Limousin • Prune <p><u>Légumes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ail rose d'auvergne • Chou • Lentille verte du Puy <p><u>Champignons :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Champignons sauvages • Truffe
<p><u>Fromages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 Berieux • Rochebaron • Tome fraîche "aligot" 	<p><u>Les produits de la pêche :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Omble chevalier • Saumon de l'allier • Truite 	<p><u>Autres spécialités :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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



RESTAURANT « P'tit Bouchon »

ENTRÉES	PLATS	DESSERTS
Ex : Filet d'omble chevalier beurre blanc aux pommes.	Ex : Suprême de poulet de Bresse aux morilles.	Ex : Biscuit de Savoie perdu aux noix et son coulis d'abricots.

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
Compétence CO 1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
Élaborer des recettes, des menus, des cartes.

TBM	Appellations originales et créatives, cohérence des propositions et choix des produits marqueurs (Rhône-Alpes et Auvergne) optimaux + le nombre de propositions doit être respecté (4 entrées, plats et desserts).
MS	Le nombre de propositions est incomplet (avec 2 propositions minimum par item à renseigner où les 2 terroirs sont valorisés (Rhône-Alpes ou Auvergne)).
MF	Le nombre de propositions est incomplet (avec 1 proposition minimum par item à renseigner où 1 seul terroir est valorisé (Rhône-Alpes ou Auvergne)).
MI	Autres cas, aucune réponse, incohérence.



ARGUMENTATION COMMERCIALE


Compétence CO 1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné

Élaborer des recettes, des menus, des cartes.

TBM	Le nom du plat choisi + les produits marqueurs d'un ou des deux terroirs + argumentation en lien avec le plat choisi (origine des produits, mode de préparation préservant les qualités organoleptiques) + emploi d'un vocabulaire commercial à destination des clients.
MS	Le nom du plat choisi + les produits marqueurs d'un ou des deux terroirs + argumentation en lien avec le plat choisi (origine des produits) + emploi d'un vocabulaire commercial à destination des clients.
MF	Le nom du plat est en cohérence avec les produits marqueurs du terroir et un vocabulaire non adapté, non commercial.
MI	L'appellation du plat n'est pas en lien avec les produits marqueurs choisis, autres cas.


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

	FICHE DE POSTE COMMIS OU COMMISE DE CUISINE
Description du poste	<ul style="list-style-type: none"> * vous réalisez des tâches simples (épluchages, taillage...); * vous participez au service, au dressage et à la remise en état des locaux et du matériel.
Supérieur hiérarchique	<ul style="list-style-type: none"> * sous la responsabilité du chef ou de la cheffe de cuisine.
Activités et tâches relatives au poste	<ul style="list-style-type: none"> * mise en place ; * préparations préliminaires ; * cuissons simples ; * dressage ; * plonge batterie et fermeture de la cuisine.
Études et formations	<ul style="list-style-type: none"> * CAP Cuisine ou niveau CAP ou niveau 4.
Savoir-être & Savoir-faire	<ul style="list-style-type: none"> * hygiène irréprochable ; * politesse ; * bonne présentation ; * ponctualité ; * rapidité ; * bon sens ; * accepter toute autre réponse cohérente.
Possibilité d'évolution	<ul style="list-style-type: none"> * possibilité d'évolution dans la brigade.

Source : Document d'auteur

Compétence CO 2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition <i>Répartir les tâches de l'équipe cuisine.</i>	
TBM	Cohérence des 6 activités et tâches relatives au poste + savoir-être et savoir-faire correctement identifiés + perspectives.
MS	Cohérence de 4 des activités et tâches relatives au poste + savoir-être et savoir-faire globalement identifiés (hygiène, rapidité, bon sens).
MF	Cohérence de 3 des activités relatives au poste + savoir-être et savoir-faire globalement identifiés (hygiène, rapidité, bon sens).
MI	Autres cas.

		FICHE DESCRIPTIVE DE LA PRESTATION	
Plats proposés	Denrées nécessaires	Unité	Quantité
Exemple : Salade 1 Salade lyonnaise	<ul style="list-style-type: none"> - lardons (poitrine fumée) ; - saucisson à l'ail ; - œuf ; - salade frisée. 	Kg Pièce Pièce Pièce	1,5 1 32 4
Salade 2 Salade de lentilles	<ul style="list-style-type: none"> - lentilles vertes du Puy ; - truite fumée ; - oignons grelots ; - poivrons ; - cerfeuil ou herbes aromatiques. 	Kg Kg Kg Pièce Bte	1,2 à 1,5 1 0,5 3 1
Crudités	<ul style="list-style-type: none"> - chou ; - pommes ; - carottes. 	Pièce Kg Kg	2 0,5 1
Charcuterie	À l'appréciation du jury mais choix de produits des deux terroirs		
Plat sucré Tartelette aux fraises	À l'appréciation du jury mais choix de produits des deux terroirs		

Source : Document d'auteur

Compétence CO 1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné <i>Élaborer des recettes, des menus, des cartes.</i>		Compétence CO 3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée <i>Recenser et quantifier l'ensemble des besoins.</i>	
TBM	Cohérence des propositions et choix des produits marqueurs des deux terroirs + pour le choix des salades = 1 par terroir (Rhône-Alpes et Auvergne) + optimisation des produits (mélange des deux terroirs sur la charcuterie et le plat sucré).	TBM	Les quantités pour les 4 sont cohérentes.
MS	Les propositions valorisent majoritairement les produits d'un seul terroir (Rhône-Alpes ou Auvergne).	MS	3/4 des quantités sont cohérentes par rapport aux plats.
MF	1 élément de la composition est incomplet.	MF	La moitié des quantités sont cohérentes par rapport aux plats.
MI	Les produits valorisent majoritairement 1 produit du terroir, mais absence de quelques réponses, autres cas.	MI	Autres cas.



FICHE TECHNIQUE

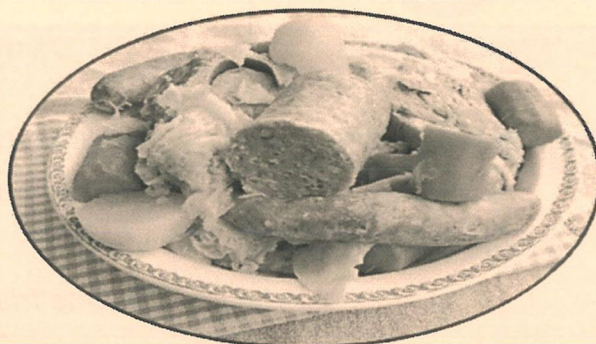
Nombre de couverts : 8

POTÉE AUVERGNATE

DESCRIPTIF : met traditionnel du Massif central qui se prépare avec des choux braisés et différentes charcuteries.

Il est composé de choux, de pomme de terre, de lard maigre, de jarret de porc et de saucisses.

Il se sert arrosé de son bouillon.



DENRÉES	Unité	Qté	PU HT	Montant	TECHNIQUES	Durée		
Éléments principaux					CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée <i>Élaborer les fiches techniques de fabrication.</i>			
Jambonneau ½ sel	kg	1,000	6,20	6,20				
Palette de porc ½ sel	kg	1,500	5,80	8,70				
Saucisson à cuire	kg	0,500	6,10	3,05				
Éléments de la garniture							TBM Déroulé des techniques chronologiquement logique + temps de réalisation cohérent pour chaque étape. Verbes d'actions.	
Chou vert	kg	2,000	1,40	2,80				
Carotte	kg	1,000	1,10	1,10				
Oignon	kg	0,300	2,60	0,78				
Pomme de terre	kg	1,500	0,75	1,13			MS Déroulé des techniques chronologiquement logique.	
Assaisonnement								
Clou de girofle	kg	PM		PM			MF Pas de verbes d'action, manque de cohérence dans la chronologie, manque des temps de réalisation.	
Poivre en grain	kg	PM		PM				
Sel gros	kg	PM		PM				
Montant total				23,76	MI Autres cas.			
Assaisonnement 2%				0,48				
Coût matière total				24,24				
Coût matière portion				3,03				
Coefficient multiplicateur				3				
Prix de vente HT				9,09				
Prix de vente TTC				10,00				

Source : document d'auteur

Source : <http://www.mamiecaillou.com/2017/01/ma-potee-auvergnate.html> consultée le 05/10/2021 à 12h10

CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée

Proposer, chiffrer une prestation.

TBM	Le prix de vente TTC est juste.
MS	Le prix de vente TTC est faux, avec une erreur et un raisonnement correct.
MF	Le prix de vente TTC est faux, avec 2 erreurs.
MI	Plus de 2 erreurs avec un raisonnement erroné ou aucune réponse.




RESTAURANT « P'tit Bouchon »

HORAIRE	TEMPS	SECOND OU SECONDE DE CUISINE	COMMIS OU COMMISE
8h		Contrôler les matières premières	Mise en place du poste de travail
		Réaliser la pâte du plat sucré	Réaliser les préparations préliminaires des légumes
			Tailler les légumes
12h		DRESSER	DRESSER

Source : Document d'auteur

CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition Répartir les tâches de l'équipe cuisine.

TBM	Tous les plats du buffet doivent être traités + toutes chronologies cohérentes sont acceptées + répartition adaptée des tâches entre le second et le commis + dessaler la viande (doit apparaître).
MS	Tous les plats du buffet doivent être traités + toutes chronologies cohérentes sont acceptées + dessaler la viande (doit apparaître) - oubli au maximum de deux étapes ou deux répartitions qui ne sont pas logiques.
MF	Manque de cohérence dans la chronologique + un plat est non traité ou partiellement traité.
MI	Autres cas.

 Nom du plat	Identification des produits pouvant engendrer un risque	Consignes de vigilance
Salade 1 Salade lyonnaise	<i>Exemple : œuf</i>	<i>Exemple : respect du protocole de réception et de stockage</i>
Salade 2	Truite	Critères fraîcheur et respect de la chaîne du froid.
Crudités	Mayonnaise	Protocole œufs DLC mayonnaise ou utilisation mayonnaise industrielle ou ovo produit.
Charcuterie	Charcuterie	Décontamination du matériel Consignes de sécurité liée à l'utilisation du matériel électro mécanique.
Potée Auvergnate	Viande Végétaux	Stockage viande Maintien à +63°C si liaison chaude ou refroidissement et remise en température en conformité.
Plat sucré	Œufs et matières grasses Réalisation de crèmes diverses	Utilisation de la cellule de refroidissement en fonction des contraintes liées au dessert Stockage à +3°C.

Source : Document d'auteur

CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition <i>Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes.</i>	
TBM	Tous les champs sont complétés avec un choix des aliments « à risques » cohérent et les points de vigilance cités sont en cohérence avec la réglementation + températures exactes.
MS	3 champs sont complétés avec un aliment « à risques » cohérent et les points de vigilance cités sont en cohérence avec la réglementation.
MF	1 champs est complété avec un aliment « à risques » cohérent et le point de vigilance cité sont en cohérence avec la réglementation.
MI	Autres cas.



Fournisseur :
 La Boucherie du centre
 6, rue des marronniers
 69000 Lyon

RESTAURANT « P'tit Bouchon »

Responsable :

Le chef ou la cheffe de cuisine

Prestation : Potée auvergnate

Date : date du jour

Nombre de couverts : 32

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ
Jambonneau ½ sel	Pièce	16
Palette de porc ½ sel	Kg	6
Saucisson à cuire	Kg	3


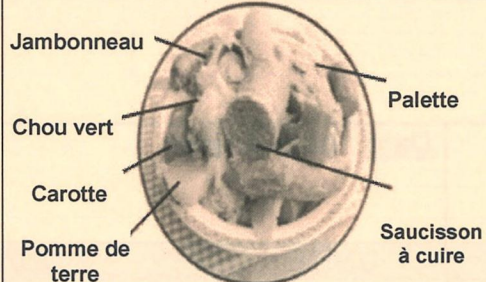
Source : Document d'auteur

Compétence CO 3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée

Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur.

TBM	L'entête du bon de commande est identique au corrigé + tous les produits carnés issus de la fiche technique sont reportés + les quantités correspondent.
MS	L'entête du bon de commande comporte 1 erreur + tous les produits carnés issus de la fiche technique sont reportés + les quantités correspondent sauf 1.
MF	L'entête du bon de commande comporte 1 erreur + il manque un produit carné + les quantités correspondent pour celles concernées.
MI	Autres cas.

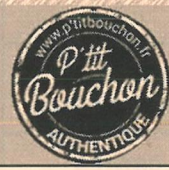
Annexe 9 MODE DE DRESSAGE CONTEMPORAIN

 Nom du plat	Potée Auvergnate	
	Dressage classique	Dressage contemporain
Type de contenant	Assiette creuse	Ex : bocaux en verre type Le Parfait™
Schéma annoté		

Source : Document d'auteur


Compétence CO 1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné <i>Représenter graphiquement l'assiette, le plat.</i>	
TBM	Représentation graphique créative, annotée + contenant innovant.
MS	Représentation graphique annotée et explicite + contenant cité + manque de créativité.
MF	Représentation graphique incomplète + manque de créativité dans le choix du contenant et du dressage + non annotée.
MI	Autre cas.

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	Entre 3 et 4 °C	Vitrine réfrigérée Présentoir réfrigéré ...	Pour ralentir un développement des micro-organismes
PLAT CHAUD	Minimum 63 °C	Polycuiseur en chaleur mixte à 63 °C Chafing dish (réchaud) Étuve à température constante ...	Destruction d'une grande partie des bactéries pathogènes

Source : Document d'auteur

Compétence CO 2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition <i>Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes.</i>	
TBM	6 bonnes réponses (toutes les cases complétées).
MS	4 bonnes réponses dans 4 cases différentes.
MF	2 bonnes réponses dans 2 cases différentes.
MI	Autres cas.

 Produits	Lieux et températures de stockage	Six autocontrôles au minimum en matière d'hygiène à réaliser lors de la réception des produits
Carottes fanes	<i>Température ambiante maximum 20°C Réserve sèche</i>	<ul style="list-style-type: none"> • contrôle quantitatif (poids, volume...) et qualitatif (calibre, produit demandé, produits sains...);
Ovoproduits pasteurisés	<i>Entre 0°C et 4°C En chambre froide positive</i>	<ul style="list-style-type: none"> • emballage en bon état ;
Jambonneau cuit sous-vide	<i>Entre 0°C et 4°C chambre froide positive</i>	<ul style="list-style-type: none"> • glace autour du poisson protégé par un film plastique ;
Poisson frais	<i>Entre 0°C et 2°C en timbre à poisson</i>	<ul style="list-style-type: none"> • estampilles lisibles sur les produits carnés ;
Produit appertisé	<i>Température ambiante maximum 20°C Économat ou réserve sèche</i>	<ul style="list-style-type: none"> • présence des traçabilités (n° lot, origine) ;
Produit surgelé	<i>Stockage en chambre froide négative -18°C</i>	<ul style="list-style-type: none"> • possibilité de contrôler la température de livraison du camion ; • aucun choc ou gonflement sur les boîtes de conserve ; • pas de rupture de la chaîne du froid, pas de présence de givre.

Source : Document d'auteur

Compétence CO 3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée

Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks.

TBM	Zones de stockage conformes pour chaque famille + températures exactes soit sous la forme du corrigé soit un chiffre dans la fourchette + 6 autocontrôles pertinents.
MS	4 zones de stockage conformes + 4 températures dans la fourchette + 4 autocontrôles pertinents.
MF	2 zones de stockage conformes + 2 températures dans la fourchette + 2 autocontrôles pertinents.
MI	Autres cas.



AFFICHAGES OBLIGATOIRES



ALLERGÈNES :

Les allergènes doivent être en lien avec le buffet proposé.



ORIGINE DES VIANDES :

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 11h00

CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition

Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes.

CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée

Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks.

TBM	3 allergènes avec les exemples en lien avec le buffet et une origine de viande
MS	Manque 1 éléments sur 4
MF	Manque 2 éléments sur 4
MI	Autres cas