

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2020

CORRIGÉ

ÉPREUVE E1

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION E1 - U10

**L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.
Le candidat s'assurera, avant de composer, que le sujet est complet.
Le candidat compose sur le sujet qu'il rend dans son intégralité en fin
d'épreuve.**

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 service donnée

Le corrigé se compose de 17 pages, numérotées de 1/17 à 17/17

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE	C 20SP-BP AC U10 1	Session 2020	Corrigé
E1- Conception et organisation des prestations de restauration	Durée 2h30	Coefficient : 4	Page 1 / 17

PRÉSENTATION DU SUJET

L'atelier Normand

367 Avenue des
Corsaires
50 400 **GRANVILLE**
Normandie – France
@ atelier-normand@local.fr
 atelier-normand.com
 02 33 57 XX XX

« **L'atelier Normand** » est une entreprise familiale qui exerce une activité de restauration de qualité depuis trois générations en Normandie.

La qualité des produits locaux et la cuisine traditionnelle sont les maîtres mots dans cette famille d'artisans passionnés !

L'entreprise connaît un franc succès depuis son ouverture, elle a dû se développer et investir dans un nouveau laboratoire de production en périphérie pour répondre à la demande et aux nouvelles normes sanitaires.

Vous êtes second de cuisine au laboratoire, chargé d'organiser la production des plats cuisinés. Vous êtes également responsable du développement du projet de cours de cuisine, afin de mettre en avant les produits de vos producteurs locaux.

Le recrutement d'un chef de partie est nécessaire pour faire face à l'augmentation de votre activité.

Le festival de musique classique et sacrée « VIA AETERNA » dans la baie du Mont Saint-Michel engendre un surcroît d'activité pour lequel vous développez la production de plats à emporter en liaison différée réfrigérée.

Face à la réussite du projet, Monsieur LENGRONNE, propriétaire exploitant, souhaite exporter son concept à l'ensemble des principales villes de la baie

Fiche de présentation de l'entreprise

L'ATELIER NORMAND

GRANVILLE – NORMANDIE – FRANCE

Capacité commerciale : jusqu'à 300 couverts

Effectif : 7 cuisiniers

Ticket moyen : 45 € hors taxe

Ouverture : toute l'année, 6 jours sur 7

Forme juridique : S.A.R.L.

SIRET : 8954 2374 825925

Code APE : 5610A

Capital social : 90 000€

Concepts de restauration :

Production de plats cuisinés uniquement à partir de produits frais et de saison, complétée par des ateliers de cours de cuisine.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier ①	LE RECRUTEMENT - LA PROGRAMMATION DES ATELIERS CULINAIRES	Document 1 Liste des produits des producteurs locaux	Annexe 1 Fiche de poste Annexe 2 Programme des ateliers culinaires	Compétence CO1 Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
Dossier ②	LES APPROVISIONNEMENTS		Annexe 3 Fiche technique Annexe 4 Feuille de marché	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 approvisionnement et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine
Dossier ③	LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES	Document 2 Bon de livraison	Annexe 5 Fiche de contrôle de réception des marchandises	Compétence CO3 Gérer les approvisionnement et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine
Dossier ④	LA CONCEPTION D'UN PLAT CUISINÉ JUSQU'À SA CONSOMMATION DIFFERÉE	Document 3 Vario-Cooking Center ® Document 4 Liaison froide réfrigérée	Annexe 6 Nouvel équipement au service de la brigade Annexe 7 Mode opératoire pour la confection du risotto Annexe 8 Communication à destination de la clientèle	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
Dossier ⑤	LA CUISINE FUSION	Document 5 Cuisine fusion		Compétence CO2 Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition

Dossier 1**LE RECRUTEMENT LA PROGRAMMATION DES ATELIERS CULINAIRES****► La situation :**

L'activité de plats cuisinés à emporter est en constante progression depuis la création du laboratoire en périphérie de la ville. La demande a fortement augmenté et exige l'embauche d'un(e) salarié(e) en contrat à durée indéterminée. Votre employeur recherche un chef de partie, titulaire du brevet professionnel arts de la cuisine ou d'un baccalauréat professionnel cuisine, afin de vous soulager dans votre travail d'organisation de la production des plats cuisinés. Il vous demande de participer à ce recrutement.

Il vous confie également la responsabilité d'organiser les cours de cuisine de l'année prochaine, ce qui s'avère être un excellent outil pour dynamiser l'ensemble des activités de l'entreprise.

Il vous communique (**Document 1**) la liste des produits que les producteurs souhaitent mettre à l'honneur dans les ateliers culinaires.

► Votre rôle :

1. Rédiger (**Annexe 1**) la fiche du poste à pourvoir pour le laboratoire de production des plats cuisinés.
2. Compléter (**Annexe 2**) le programme des ateliers culinaires pour l'année 2021 en utilisant les produits que vous aurez suggérés.

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

À l'occasion du festival « VIA AETERNA », une chaîne de télévision nationale souhaite réaliser un reportage sur les produits locaux. Vous confiez au nouveau chef de partie la réalisation d'un des plats commandé par le producteur de l'émission. La chaîne souhaite également commander 100 plats cuisinés pour les différents invités au tournage. Il vous faudra établir la feuille de marché en vue de la commande. Avant de confirmer la prestation, le client souhaite déguster le met retenu : **Risotto aux salicornes et coquillages de la baie de Granville gratinés** (spécialité maison).

► Votre rôle :

3. Compléter et valoriser (**Annexe 3**) la fiche technique qui sera transmise au chef de partie.
4. Calculer (**Annexe 3**) le coût matière pour une portion.
5. Établir (**Annexe 4**) la feuille de marché pour 100 convives en tenant compte des contraintes de conditionnement.

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

Vous recevez les livraisons nécessaires à la production des 100 portions de risotto. L'ensemble des commandes est conforme, à l'exception de celle du mareyeur « Aux Coquillages de Chausey ». Les moules sont réceptionnées en barquettes de 2 kg sans étiquette de salubrité. De plus, deux barquettes de couteaux présentent une odeur anormale (**Document 2**).

► Votre rôle :

6. Compléter (**Annexe 5**) la fiche de contrôle à réception des marchandises.
7. Indiquer le risque que vous feriez encourir à votre clientèle si vous acceptiez la livraison du mareyeur (→ **répondre directement sur la copie**).

Dossier 4**LA CONCEPTION D'UN PLAT CUISINÉ JUSQU'À SA CONSOMMATION DIFFÉRÉE****► La situation :**

Pour la confection du risotto, la fiche technique stipule l'utilisation du « **Vario-cooking center** ® » (**Document 3**). Vous aurez le soin de mettre en avant ce matériel innovant auprès de votre nouveau collègue. Il vous faudra l'accompagner dans la production du risotto en liaison froide réfrigérée (**Document 4**).

Afin de faciliter l'utilisation du plat à emporter par la clientèle, vous mettez en place un mode d'emploi pour assurer la remise en température, la finition et le dressage du « **Risotto aux salicornes et coquillages de la baie de Granville gratinés** ».

► Votre rôle :





8. Présenter (**Annexe 6**) les avantages et les inconvénients concernant ce matériel.
9. Compléter (**Annexe 7**) le mode opératoire de la production du risotto en liaison froide réfrigérée.
10. Rédiger et proposer (**Annexe 8**) le mode d'emploi et le dressage (comprenant un croquis légendé) du plat à emporter à destination de la clientèle.

Dossier 5**LA CUISINE FUSION****► La situation :**

A l'issue de la prestation, votre sens de la créativité séduit les représentants de la chaîne de télévision. Pour une prochaine émission, la chaîne souhaite vous solliciter afin de proposer des plats de type « cuisine fusion » (**Document 5**).

► Votre rôle :

11. Expliquer en quelques lignes le concept de « cuisine fusion ».
(→ répondre directement sur la copie)
12. Proposer un exemple de plat de votre création correspondant à la cuisine fusion en mettant en avant les produits de la Normandie
(→ répondre directement sur la copie)

<p>PARTENAIRES ET FOURNISSEURS EXCLUSIFS</p> <p><i>L'ATELIER NORMAND</i></p> <p>Engagés dans les circuits courts dans le pays granvillais</p>	<p>FAMILLES DES PRODUITS COMMERCIALISES</p>  <p>Source : http://cuisinedesens.canalblog.com consulté le 21/11/2019 à 15h05</p>	<p>PRODUITS A VALORISER</p>  <p>Source : http://biofermier.com consulté le 21/11/2019 à 15h05</p>
 <p>Source : http://boiteameuh.canalblog.com consulté le 21/11/2019 à 15h05</p>	<p>Tous les produits carnés Tous les produits secs BIO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La joue de bœuf race normande
<p>THE LOBSTER POT</p>  <p>Source : http://www.poissonneriedu8mai.com consulté le 21/11/2019 à 15h05</p>	<p>Les poissons, les crustacés, algues et herbes marines</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le homard Jersey Cotentin MSC (prix plus abordable l'été) • Les premières coquilles Saint Jacques (Pêche de la Toussaint à Pâques) • Le bulot (fermeture de la pêche en janvier) • Seiche
<p>AUX COQUILLAGES DE CHAUSEY</p>  <p>Source : http://bistrot-a-huitres.fr consulté le 21/11/2019 à 15h05</p>	<p>Tous les coquillages sauf la coquille Saint Jacques</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La moule AOP Mont Saint Michel (uniquement l'été)
<p>LA HALLE MARAICHERE</p>  <p>Source : http://ageheureux.centerblog.net consulté le 21/11/2019 à 15h05</p>	<p>Tous les fruits et les légumes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Potiron • La carotte nouvelle de Créances • Le panais • Haricot coco plat • Chanterelle jaune • Sarriette • Oignons nouveaux • Rutabaga
<p>LA FERME DE LA CHEVRE</p>  <p>Source : www.peluchesejouetsenbois.fr consulté le 21/11/2019 à 15h05</p>	<p>Les produits laitiers, les œufs et la salaison</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fromage frais de chèvre • La crème crue
<p>LA FERME DE HAUTES TIGES</p>  <p>Source : http://www.leshallesdenimes.com consulté le 21/11/2019 à 15h05</p>	<p>Tous les produits de l'épicerie et l'ensemble des boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le jus de pomme • Le miel • Le cidre brut

<u>ENTREPRISE :</u> Aux coquillages de Chausey Rue du Port 50400 GRANVILLE Tél : 02.33.80.XX.XX		<u>DESTINATION :</u> L'atelier normand 50400 GRANVILLE Tél : 20.33.57.XX.XX	
<u>LIEU ET DATE :</u> Granville, jeudi 12 juin 2020		<u>CONDITIONS DE LIVRAISON :</u> Livraison le mardi et le jeudi à partir de 11 heures	
Date de commande : Lundi 9 juin 2020		N° de bon : 45400 LB	
REFERENCE	DESIGNATION	UNITE	QUANTITE
MAOP 45	Moule AOP du Mont Saint-Michel	kg	4,000
CO 25	Couteaux	kg	4,000
PA 34	Palourdes	kg	6
CG 62	Crevettes grises décortiquées	kg	2,500

Le Vario-Cooking Center®

Technologie multifonction pour la cuisson par contact par le système breveté de chauffe Vario-Boost® avec un fond de cuve qui atteint 200°C en 90 secondes.

Une technologie remplaçant les appareils conventionnels (marmites, sauteuses, pianos, friteuses) tout en proposant de nouvelles possibilités grâce à des process de cuisson intelligents (les paramétrages conventionnels de cuisson, tels que température, temps, ou programmation complexe disparaissent).

D'une simple pression sur une touche, on choisit l'aliment à cuire et le Vario reconnaît la nature de l'aliment, sa taille et sa charge.

Composé d'une plaque à induction et de deux sauteuses inox basculantes (assurant une diffusion uniforme de la chaleur dans la cuve, sans pour autant chauffer les parois).

Ce matériel à la pointe de la technologie permet de gagner du temps, d'éviter une déperdition de chaleur, de réduire la consommation d'eau de 70%, de consommer 40 % d'énergie en moins et de travailler 3 fois plus vite. Cependant l'acquisition demeure onéreuse !

Source : www.rational.fr consulté le 19/11/2019 à 12h47

LA LIAISON FROIDE REFRIGEREE

En liaison froide réfrigérée, les plats sont préparés en cuisine centrale. Après cuisson, les denrées subissent une réfrigération rapide avant d'être stockées à basse température. Suivant la durée de conservation recherchée (quelques jours ou quelques mois), on procède à une liaison froide réfrigérée ou une liaison froide surgelée.

- Après confection, les plats sont conditionnés en rations individuelles ou en plats collectifs, dans des barquettes fermées par thermo-soudage ou poches sous-vide.
- Une cellule de refroidissement rapide abaisse la température à cœur des aliments de + 63°C à +10°C en moins de 2 heures (y compris la durée de manutention).
- Les barquettes sont placées dans une armoire ou chambre de stockage à une température oscillant entre 0 et +3°C pendant 3 jours maximum.
- Le transport à destination des restaurants satellites s'effectue en véhicules réfrigérants (+3°C) ou isothermes.
- Sur chaque site, les produits sont entreposés en armoire réfrigérée (+3°C).
- Avant consommation, ils subissent un réchauffement rapide à au moins 63°C à cœur, en moins d'une heure.

Source : Document de l'auteur

La cuisine fusion, c'est quoi ?

La cuisine fusion, terme à la fois flou et tendance ces dernières années. Son concept : mélanger saveurs et cultures pour obtenir des recettes uniques. Mêler différentes inspirations pour élaborer un plat.

La cuisine fusion, c'est avant tout le mélange entre les cultures et les cuisines. Cela peut vouloir dire préparer des produits locaux selon une technique culinaire d'une autre culture, rendant l'origine de ce plat indistincte, comme par exemple des sushis au bœuf d'Auvergne mariné. Les recettes classiques revisitées en incluant des ingrédients exotiques sont aussi qualifiées de fusion, c'est le cas par exemple des hotdogs de merguez et leur aïoli au cumin, mêlant traditions françaises et nord-africaines.

Le dernier cas illustrant le concept de cuisine fusion et sans doute le plus populaire ces dernières années. Fusionner deux plats en adoptant l'attitude « quelque chose de bon + quelque chose de bon donnera forcément quelque chose de très bon ». Marier des ingrédients que l'on ne penserait pas à combiner au premier abord donne lieu à des expérimentations à la fois intéressantes et créatives, telles que des gâteaux sucrés-salés, des burgers sous forme de wrap roulés ou encore des cupcakes fourrés aux bonbons.

La seule règle à retenir : suivre son instinct créatif pour sublimer les ingrédients utilisés !

Source : 25 février 2014 Annabelle Bonnaud Cuisiner, La cuisine du monde in Share

<i>L'ATELIER NORMAND</i> GRANVILLE	FICHE DE POSTE
NATURE DU POSTE	Chef de partie
DESCRIPTION DU POSTE	Participer à l'organisation et la gestion de la production des plats cuisinés
PLACE DANS L'ORGANIGRAMME	Sous la responsabilité du chef de cuisine et du second de cuisine.
ACTIVITES ET TACHES RELATIVES AU POSTE	<ul style="list-style-type: none"> - Production au poste attribué au laboratoire - Contrôler et stocker les marchandises - Assurer le plan de maîtrise sanitaire - Assurer le suivi de la qualité organoleptique des prestations - Encadrer le travail de l'équipe
DIPLOMES ET EXPERIENCES PROFESSIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"> - Diplômé d'un brevet professionnel cuisine ou bac pro cuisine (diplôme de niveau IV) - 2 ans d'expérience minimum
SAVOIRS ÊTRES - SAVOIRS FAIRES	<ul style="list-style-type: none"> - Ponctuel - Dynamique - Assidu - Être organisé(e) - Polyvalent(e) - Savoir animer une équipe - Communiquer à des fins commerciales...
SALAIRE BRUT MOYEN	Entre 1500 € à 2500 €
TYPE DE CONTRAT	Contrat à Durée Indéterminée



TBM :

- Une vigilance sera apportée aux activités et tâches relatives au poste
- proposition d'un salaire brut entre le SMIC et 2500 € et les autres champs sont complétés et en cohérence avec la demande

L'ATELIER NORMAND		PROGRAMME PREVISIONNEL DES ATELIERS CULINAIRES POUR L'ANNEE 2021		
SAISON	PRODUIT A VALORISER	CUISSON APPLIQUEE	EXIGENCE PARTICULIERE	PREPARATION CULINAIRE PROPOSEE
HIVER	<ul style="list-style-type: none"> - Joue de bœuf normand - Panais - Rutabaga - Cidre brut 	<ul style="list-style-type: none"> - Braisée ou Ragoût ou Pochée 		<ul style="list-style-type: none"> - Joue de bœuf braisée au cidre brut, (purée, frites...) de panais et rutabaga fondant
PRINTEMPS	<ul style="list-style-type: none"> - Seiche - La carotte nouvelle de Créances - Oignons nouveaux - Miel - Chèvre frais 	<ul style="list-style-type: none"> - Sautée 	<p>Sauce émulsionnée froide</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Blanc de seiche à la plancha, carottes et oignons nouveaux glacés au miel, sauce vierge au chèvre frais
ÉTÉ	<ul style="list-style-type: none"> - Demi-homard Jersey-Cotentin MSC - Moule AOP Mont Saint Michel - Haricots « coco plat » - Sarriette - Bulot - Jus de pomme 	<ul style="list-style-type: none"> - Grillée 	<p>La garniture sera disposée dans le coffre du homard</p> <p>Sauce : un jus légèrement monté au beurre</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Demi-homard grillé, poêlée de haricots coco plats et fricassée moules / bulots, jus de pomme à la sarriette
AUTOMNE	<ul style="list-style-type: none"> - La coquille Saint-Jacques - Chanterelles jaunes - Potiron - Crème crue 	<ul style="list-style-type: none"> - Snackée à la plancha 		<ul style="list-style-type: none"> - Noix de coquilles Saint Jacques juste snackées à la plancha, fricassée de chanterelles jaunes et velouté de potiron

TBM :

- **Mode de cuisson adapté à la préparation proposée**
- **Une proposition cohérente et en lien avec le document 1 et adaptée à la saison**

TECHNIQUES		DENRÉES	Unité	Quantité	PUHT	Montant HT (€)
RISOTTO AUX SALICORNES ET COQUILLAGES GRATINES DE LA BAIE DE GRANVILLE		<i>L'ATELIER NORMAND</i>				
Descriptif commercial : Risotto parfumé à la salicorne, lié à la crème fraîche et au camembert de Normandie. Il est accompagné de coquillages gratinés avec un beurre d'escargot selon la saisonnalité.		Portions 10				
						
		http://lesotlylaisse.over-blog.com				
ELEMENTS DE BASE Nettoyer les coquillages et les ouvrir en marinère. Conserver le jus pour le risotto		Moules AOP Mont Saint Michel	kg	0,400	3,80	1,52
		Couteaux	kg	0,400	7,80	3,12
		Palourdes	kg	0,400	11,10	4,44
BEURRE D'ESCARGOT Farcir les coquillages avec le beurre d'escargot		Beurre	kg	0,200	8,50	1,70
		Echalote	kg	0,040	8,00	0,32
		Persil frisé	Botte	1/4	1,00	0,25
		Ail	kg	0,020	11,00	0,22
		Chapelure	kg	0,040	1,00	0,04
RISOTTO Programmer Vario-Cooking Center® : Touche 17 Risotto# Suivre les instructions 		Oignon	kg	0,100	1,30	0,13
		Beurre	kg	0,080	8,50	0,68
		Riz arborio	kg	0,500	3,90	1,95
		Cidre sec	L	0,150	3,40	0,51
		Fond blanc	L	2,000	1,50	3,00
SALICORNES Nettoyer, apprêter et cuire à l'anglaise puis incorporer dans le risotto en fin de cuisson		Salicornes	kg	0,100	11,10	1,11
		Camembert AOP	Pièce	1/4	3,00	0,75
		Jus de coquillages	L	PM	0	PM
		Crème liquide	L	0,150	5,00	0,75
		Sel, poivre	kg	PM	PM	PM
		Persil plat (décor)	Botte	1/10	1,00	0,10
Total denrées :						20,59
Assaisonnement 2% :						0,41
Coût matières total :						21,00
Coût matières par portion						2,10

TBM :

- le prix indiqué pour le beurre doit être utilisé et tous les champs correctement renseignés en lien avec les techniques
- le coût matières par portion doit être exact au centime près

<i>L'ATELIER NORMAND</i>	LA FEUILLE DE MARCHÉ	
SEMAINE 24	Nombre de portions : 100	
PRODUIT PAR FOURNISSEUR	UNITE	QUANTITE A COMMANDER
lahallemaraichere@gmail.com 02 33 50 XX XX		
<i>Persil frisé</i>	<i>Botte</i>	3
Échalote	kg	0,400
Ail	kg	0,200
Oignon	kg	1
Persil plat	Botte	1
fermedelachevre@gmail.com 02 33 47 XX XX		
Beurre	kg	2,800
Camembert de Normandie AOP	Pièce	3
Crème liquide	L	1,5
lafermedeshautestiges@gmail.com 02 33 50 XX XX		
Cidre sec « Hermitière » (75 cl)	Bouteille	2
auxcoquillagesdechausey@gmail.com 02 33 50 XX XX		
Moules AOP Mont Saint Michel	kg	4
Couteaux	kg	4
Palourdes	kg	4
thelobsterpot@gmail.com 02 33 90 XX XX		
Salicornes	kg	1
lanormande@gmail.com 02 33 90 XX XX		
Sel	kg	1
Poivre	kg	1
Fond blanc	L	20
Riz arborio	kg	5
Chapelure	kg	0,400

TBM :

- toutes les denrées issues de la fiche techniques sont reportées
- Les calculs sont exacts

*L'ATELIER
NORMAND*

LA FICHE DE RECEPTION

FOURNISSEUR : Aux coquillages de Chausey - Rue du Port - 50400 Granville - Tél : 02.33.80.XX.XX

CONSIGNES : Contrôler toutes les livraisons.

Être particulièrement vigilant pour les denrées de type viandes, poissons et œufs (fraîches, surgelées ou sous-vide).

Signaler immédiatement toutes anomalies au responsable ou au chef de cuisine.

Toutes livraisons visiblement non conformes doivent être refusées en inscrivant sur le bon de livraison le motif du refus.

DATE	DESIGNATION	CONTROLE OBLIGATOIRES			CONTROLES ALEATOIRES		OBSERVATIONS	DECISION PRISE (RAS, refus, autre...)
		QUANTITE	T°C A RECEPTION	DLC	N° DE LOT	T°C DU VEHICULE DE LIVRAISON		
Jeudi 12 Juin 2020	Moule AOP du Mont Saint-Michel	2,5 kg				+ 1 °C	Un sac non conforme à l'appellation Manque l'étiquette de salubrité	Refus et demande de marchandises nouvelles
	Couteaux	4 kg					Odeur douteuse	
	Palourdes	6 kg					Produit en excédent	Retour des produits en excédent
	Crevettes grises décortiquées	2,5 kg					Produit non commandé	Retour des produits

TBM : conformité de l'ensemble des réponses au corrigé

MS : Désignation et qté doivent être conformes au corrigé + Décisions prises conformes au corrigé + observations moins pertinentes ou incomplètes


Réponse sur la copie : Les clients risqueraient une toxi-infection alimentaire, de type gastro-entérite, pouvant aller dans les cas extrêmes jusqu'au décès du client (enfants en bas âge, personnes âgées, personnes fragiles).

TBM : notion de toxi-infection + exemple

MS : notion de toxi-infection alimentaire

Annexe 6

NOUVEL ÉQUIPEMENT AU SERVICE DE LA BRIGADE


 AVANTAGES	 INCONVÉNIENTS
<ul style="list-style-type: none"> ○ Rapidité de chauffe ○ Remplace plusieurs matériels (Multifonction) ○ Simple de programmation (reconnait la <u>nature</u> du produit, la quantité de l'aliment et adapte la cuisson). ○ Gain énergétique ○ Gain de temps ○ Evite la déperdition de chaleur ○ Réduction de la consommation d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Le coût d'acquisition de l'appareil ○ Nécessite une formation pour être utilisé ○ Espace au sol important

Source : <https://www.addictgroup.fr/caisse-tablette-tactile/> le 18/12/17 à 13h30

TBM : 4 avantages pertinents + 2 inconvénients pertinents

MS : 3 avantages + 1 inconvénient

Annexe 7 | MODE OPÉRATOIRE POUR LA CONFECTION DU RISOTTO

L'ATELIER NORMAND	Mode opératoire Risotto aux salicornes	T°C de conservation	Matériels nécessaires et document de traçabilité
1/ Préparer les ingrédients : -Oignons ciselés -Beurre -Riz -Cidre brut	-Fond blanc -Jus de coquillages -Crème liquide -Camembert -Salicornes cuites à l'anglaise		-Balance ✓ Planche ✓ Couteau éminceur ✓ Bacs GastroNorme GN 1/1
2/ Marquer le risotto ✓ Suer les oignons ✓ Nacrer le riz ✓ Ajouter et réduire le cidre ✓ Mouiller le riz en une fois ✓ Programmer le Vario-cooking center ® (<i>Touche 17 Risotto #Suivre les instructions</i>) ✓ Lier le risotto avec la crème et le camembert ✓ Incorporer la garniture de salicornes et rectifier l'assaisonnement		-Maintien à plus de + 63 °C	 ✓ Vario-cooking center ® ✓ Spatule polycarbonate
3/ Conditionner le risotto		✓ + 63 °C	✓ Barquette plastique ✓ Machine à thermo-scellage
4/ Refroidir les barquettes de risotto , préciser la température et le temps de refroidissement réglementaire		✓ De + 63 °C à moins de + 10 °C ✓ En moins de 2 h	✓ Cellule de refroidissement rapide -Document de suivi de refroidissement des préparations
5/ Coller l'étiquette de salubrité sur les barquettes et stocker		✓ Entre + 0 °C et +3 °C	-Chambre froide de la boutique

Source : <http://www.papeterie-maroc.com/home/508-bloc-note-steno-avec-spiral-80-feuilles.html> consulté le 21/11/2019 à 11h01

TBM : les termes culinaires sont utilisés avec des verbes d'action + les températures réglementaires sont exactes + le matériels utilisés et correctement renseigné

MS : les termes culinaires sont utilisés avec des verbes d'action + les températures réglementaires sont exactes + le matériels est incomplet

**RECHAUFFER ET VALORISER SON PLAT
CUISINE !**

L'ATELIER NORMAND

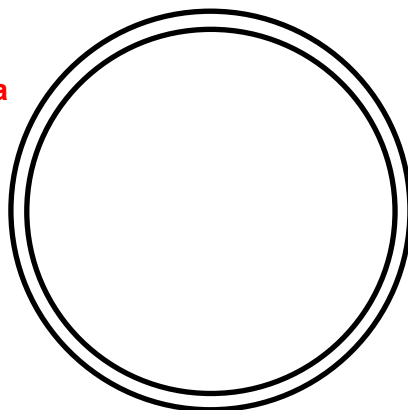
367 Avenue des Corsaires
50400 **GRANVILLE**
Normandie – France

@ L'ateliernormand@local.fr [ateliernormand.com](https://www.ateliernormand.com)

Tél : 02 33 50 XX XX

COMMENT DRESSER VOTRE PLAT ?

**On doit y retrouver tous les
composants du plat peu importe la
qualité ainsi que la légende
artistique du dessin !**



MODE D'EMPLOI

1. Allumer le grill de votre four à 180°C.
2. Déconditionner le risotto de son emballage
3. Dans une poêle, chauffer 150 ml d'eau avec un bouillon de volaille.
4. Ajouter le risotto et réchauffer lentement à feu doux pendant 10 minutes.
5. Gratiner pendant ce temps les coquillages sous le grill.
6. Ajouter 50 ml de crème liquide au risotto (*pour davantage de moelleux*)
7. Dresser le risotto dans une assiette creuse, surmonter avec les coquillages gratinés.
8. Décorer avec la salicorne.
9. Servir rapidement (+63°C en moins de 1 heure)

ASTUCE DU CHEF

- Possibilité de dresser le risotto tiède en cassolettes ou verrines en y incorporant les coquillages farcis sur le dessus.

TBM : le mode d'emploi est logique, cohérent et toutes les étapes doivent être renseignées dans un ordre chronologique (verbes d'action) + astuce du chef doit être utile (bon niveau de vulgarisation) + légende claire et lisible

MS : certaines étapes ne sont pas formulées avec des verbes d'action + le mode d'emploi manque de précision ou de clarté pour le client (non cuisinier) + dressage et astuce renseignés

Toutes les réponses à noter sur la copie

-Question 13 : Expliquer en quelques lignes le concept de « cuisine fusion »

La cuisine fusion est un mélange de saveurs et de cultures pour obtenir des recettes uniques. Soit en adoptant des ingrédients locaux dans une recette étrangère ou revisiter une recette traditionnelle.

Bref, suivre son instinct créatif et sublimer les ingrédients utilisés !

TBM :

- **la définition doit faire apparaître les notions suivantes : mélange de saveurs + mélange de différentes inspirations (cultures...)**
- **la formulation doit être claire**

MS : la définition doit faire apparaître l'une ou l'autre des notions sus-citées ou recopier une partie du document 5.

-Question 14 : Proposer un exemple de plat de votre création correspondant à la cuisine fusion en mettant en avant les produits de la Normandie.

Réponse à l'appréciation du correcteur

TBM : produits de la Normandie sont utilisés + appellation créative + mélange de saveurs

MS : produits de la Normandie sont utilisés + appellation peu créative