

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2021

CORRIGÉ

ÉPREUVE E1

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de 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 restauration adaptée à un contexte donné
- CO2 – Planifier une prestation de restauration en optimisant les moyens à disposition
- CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine

Ce corrigé comporte 18 pages, numérotées de 1/18 à 18/18

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE	C 21SP-BP AC U10 1	Session 2021	Corrigé
E1- Conception et organisation des prestations de restauration	Durée : 2h30	Coefficient : 4	Page 1/18

PRÉSENTATION DU SUJET

LE MOULIN



Source : https://fr.123rf.com/photo_46666925_ancien-moulin-%C3%A0-eau-esquisse.html, consulté le 06/01/2021 à 8h26

Contexte professionnel

Vous êtes second de cuisine au restaurant « LE MOULIN » ayant également une activité traiteur, situé sur les bords de l'Indre dans la région Centre-Val de Loire. Votre chef réalise une cuisine créative composée de produits du terroir et privilégie les fournisseurs locaux.

Récemment, votre chef a été contacté pour participer aux « Automnales de la Gastronomie » et vous confie des tâches importantes pour valoriser la cuisine et l'image de l'établissement lors de cet événement.

La ville de Montbazou vous sollicite pour organiser cette prestation traiteur dans un endroit de prestige. Votre responsable compte sur vos compétences pour la réussite de cette manifestation.

Fiche de présentation de l'entreprise

Restaurant gastronomique / Traiteur « LE MOULIN »

39 rue nationale
37250 MONTBAZON
Tel : 02 47 XX XX XX
SARL au capital de 15325 €
Mail : lemoulin@laposte.net
SIRET : 545 415 468 45258
RCS : TOURS B 752984258
APE : 56.10A

Composition de l'équipe :

- **En cuisine** : le propriétaire (chef de cuisine), un second de cuisine (vous), un chef de partie pâtisserie, un commis de cuisine et deux apprentis.
- **En salle** : la propriétaire (maître d'hôtel), un chef de rang et un apprenti.

Capacité commerciale : 40

Ticket moyen : 38 €

**Fermeture annuelle du 15 janvier au 20 février.
Fermé le mardi soir et le mercredi**

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier ①	CONCEVOIR UN MENU	Document n°1 « Automnales de la gastronomie » Document n°2 Sélection de produits	Annexe n°1 Proposition du menu Annexe n°2 Fiche descriptive et argumentation commerciale	Compétences CO1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
Dossier ②	OPTIMISER LES MOYENS MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS	Document n°3 Comparatif de plaques de cuisson Document n°4 Commande de matériel	Annexe n°3 Choix de la plaque de cuisson Annexe n°4 Bon d'approvisionnement Annexe n°5 Estimation du coût de la location	Compétences CO2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition Compétences CO3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée
Dossier ③	PLANIFIER LES TÂCHES	Document n°4 Commande de matériel Document n°5 Extrait de l'arrêté du 21 décembre 2009	Annexe n°6 Tableau d'organisation de la production Annexe n°7 Protocole de liaison froide réfrigérée Annexe n°8 Schématisation des assiettes	Compétences CO1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné Compétences CO2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
Dossier ④	CONCEVOIR ET VALORISER UN SUPPORT COMMERCIAL	Document n°2 Sélection de produits de la Région Centre-Val de Loire	Annexe n°9 Produits labellisés Annexe n°10 Création de recette Annexe n°11 Support commercial	Compétences CO1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné

Dossier 1 CONCEVOIR UN MENU

►La situation :

Comme chaque année, les « Automnales » mettent en valeur les produits locaux, de saison (**Document 1**). La première étape consiste à établir le menu dans lequel vous utiliserez un poisson ou une viande en plat.

Afin de vous aider à réaliser un menu créatif et original, votre chef vous remet une liste des produits contenant des spécialités de la région Centre-Val de Loire qu'il a sélectionné (**Document 2**).

►Votre rôle :

1. Proposer (**Annexe 1**) un menu créatif et original de saison, caractéristique de la Région Centre-Val de Loire.
2. Compléter (**Annexe 2**) la fiche d'argumentation commerciale, pour faciliter le service.

Dossier 2 OPTIMISER LES MOYENS MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS

►La situation :

Pour simplifier l'organisation, les « Automnales » vous proposent de recenser vos besoins en matériel de location pour 50 couverts. Une liste de vaisselle et d'équipements de cuisson électrique pour la remise en température est fournie (**Document 3 et Document 4**).

►Votre rôle :

3. Choisir (**Annexe 3**) la plaque de cuisson qui vous paraît être la plus adaptée à votre prestation.
4. Justifier (**Annexe 3**) votre choix de plaque de cuisson.
5. Établir (**Annexe 4**) le bon d'approvisionnement dont vous aurez besoin pour la prestation.
6. Estimer (**Annexe 5**) le coût total du matériel de location retenu pour la prestation.

Dossier 3 PLANIFIER LES TÂCHES

►La situation :

La prestation se déroule dans le pavillon de chasse du Domaine de Candé. La cuisine se compose d'un piano à gaz, d'un four mixte, d'une armoire réfrigérée disposant également d'un compartiment congélateur et d'une table inox. Le chef décide de réaliser la production la veille (J-1) dans le laboratoire du restaurant. Le **Document 5** vous rappelle la réglementation en vigueur concernant les liaisons différées. Deux « extras » seront présents pour assurer le service. De ce fait, vous avez la responsabilité de rédiger des documents qui seront affichés dans l'office.

►Votre rôle :

7. Compléter (**Annexe 6**) le tableau d'organisation de la production pour votre équipe de J-1 à la distribution.
8. Présenter (**Annexe 7**) le protocole de liaison froide réfrigérée à l'aide du **Document 5**.
9. Schématiser (**Annexe 8**) le dressage des assiettes fournies aux serveurs à l'aide du **Document 4**.

►La situation :

Votre chef privilégie les produits frais et labellisés (**Document 2**) et vous sollicite pour créer une fiche recette simple et gourmande, autour du gibier, intitulée : « La recette du Moulin ». Cette fiche, sera distribuée aux clients présents aux « Automnales ». Il a également décidé d'élaborer un support commercial qui sera disposé sur table lors de cette manifestation qui lui permettrait d'accroître sa clientèle.

►Votre rôle :

10. Compléter (**Annexe 9**) le tableau des produits labellisés du **Document 2**.
11. Compléter (**Annexe 10**) la fiche recette autour du gibier intitulée « La recette du Moulin ».
12. Proposer (**Annexe 11**) une idée de support commercial.
13. Indiquer (**Annexe 11**) les informations figurant sur ce support.




L'Office de Tourisme du Val de l'Indre présente la **6^{ème} édition des « Automnales de la Gastronomie et du Goût »**, qui se déroulera dans le **Pavillon de Chasse du Domaine de Candé à Monts**.

L'objectif : valoriser le savoir-faire de la Touraine en matière de gastronomie (produits, formations, tables et chefs).

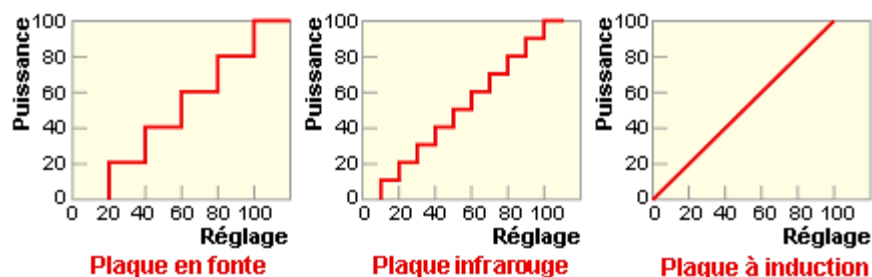
Le principe : rassembler tous les chefs tourangeaux en un lieu unique sur 17 dates (4 semaines), afin de proposer des repas gastronomiques de qualité au prix unique et exceptionnel de 34 € (boissons non comprises).

Source : adapté de <http://www.azay-chinon-valde Loire.com/agenda/les-automnales-de-la-gastronomie-et-du-gout-en-touraine-2019> consulté le 06/01/2021 à 08h36

<p><u>Aromates, condiments :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vinaigre d'Orléans • safran du Gâtinais • herbes aromatiques (cerfeuil bulbeux, basilic, oseille) • miel du Gâtinais et du Berry 	<p><u>Charcuterie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • andouille de Jargeau • rillettes de Tours • andouillette au Vouvray • saucisse de la Beauce • pâté d'alouette 	<p style="text-align: center;"><i>LE MOULIN</i></p> 
<p><u>Gibier :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • canard • caille • faisan • pigeon ramier • perdreau • lièvre • lapin de garenne • chevreuil • cerf • biche • sanglier 	<p><u>Volaille :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • géline de Touraine • poule noire du Berry • chapon fermier (LR) • volaille de l'Orléanais (IGP) • volaille du Berry (IGP) • volaille du Gâtinais (IGP) <p><u>Viande :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • agneau de Touraine (LR) • bœuf charolais et Limousin (LR) • porc du Limousin et de la Sarthe (LR) • bœuf fermier du Maine (AOC) 	<p><u>Produits de la Loire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • anguille • brochet • carpe • alose • sandre • truite • écrevisse • gardon • perche • lamproie • goujon
<p><u>Fromages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • pithiviers au foin de Sancerre (fromage proche du coulommiers affiné sous le foin) • Cendré d'Olivet • feuille de Dreux • Chécy • pavé du Berry • p'tit berrichon • pavé de Sologne • couronne Lochoise • trou de Montbazou • Poulligny Saint-Pierre (AOC) • crottin de Chavignol (AOC) • Sainte-Maure de Touraine (AOC) • Valençay (AOC) • Selles-sur-Cher (AOC) • brie de Meaux (AOC) 	<p><u>Fruits :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • pomme de Sologne • poire (William, passe-crassane, Jeanne d'Arc, conférence) • coing • cerise et poire d'Olivet • cassis • framboise • fraise d'Orléans (Mara des bois) • mûre • melon de Vendôme • prune • nèfle • raisin de table • noix • châtaigne • pruneau du Chinonais 	<p><u>Confiserie, pâtisserie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • forestine de Bourges • sucre d'orge de Tours • nougat de Tours • pralines de Montargis • chocolats de Blois • cotignac d'Orléans (pâte de coing molle et fondante) • cailloux de Beauce • croquet de Charost (biscuit sucré à tremper) • sablé de Nançay • demoiselle de Montrond (ensemble de pâte d'amande et de praliné royal) • massepain d'Issoudun • macaron de Cormery et d'Orléans
<p><u>Légumes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • lentilles vertes du Berry (LR, IGP) • oignon et échalote de Sologne • pomme de terre « belle de Fontenay » (LR) • courgette • poireau • carotte • crosne • concombre • navet 	<ul style="list-style-type: none"> • salsifis • potimarron • topinambour • potiron • courge • céleri • cardon • chou pommé et de Bruxelles • fève • haricot en grain • haricot gris de Bourges • petit pois 	<ul style="list-style-type: none"> • betterave rouge (LR) • poivron rouge • salade : mesclun, mâche • asperge de Sologne • pleurote (AB) • girolle • cèpe • morille • truffe du Richelais • truffe noire du Berry • haricot vert • tomate

Source : https://fr.wikipedia.org/wiki/Centre-Val_de_Loire consulté le 06/01/2021 à 10h28

Régulation de la température :



Rendement énergétique :

Le rendement énergétique est le pourcentage d'énergie consommée par la plaque qui sera réellement transformée en énergie thermique. Plus le rendement est élevé, plus le rendement énergétique est bon.

Plaque à induction	90 %
Plaque infrarouge	75 %
Plaque de cuisson en fonte	60 %

Source : adapté de <https://www.energieplus-lesite.be/index.php?id=11401#c4442+c4443+c4444+c4445+c4446+c4441>, consulté le 06/01/2021 à 10h09

Besoins en matériel



	Gamme Porcelaine Blanche	Prix TTC*
	Assiette présentation blanche ø 28 cm	0,25 €
	Assiette plate ø 25 cm	0,19 €
	Assiette plate ø 16 cm (fromage)	0,19 €
	Assiette creuse ø 23 cm	0,19 €
	Bol tête de lion	0,48 €
	Mini bol tête de lion	0,20 €
	Mini caquelon / crème brûlée	0,20 €
	Plat à crème brûlée	0,48 €
	Cuillère chinoise	0,16 €
	Assiette à Steak	0,35 €
	Coupe carrée dessert 38 cl	0,35 €

	Gamme Porcelaine Carrée / rectangle	Prix TTC*
	Assiette carrée 25 x 25 cm	0,24 €
	Assiette plate 30 cm premium	0,40 €
	Assiette à dessert L 20 cm premium	0,34 €
	Assiette rectangle	0,26 €
	Assiette à dessert rectangle	0,26 €

	Plaques de cuisson	Prix TTC*
	Plaque à induction	32,00 €
	Plaque à infrarouge	25,00 €
	Plaque de cuisson en fonte	15,00 €

* TVA en vigueur à 20 %

Source : adapté de <http://www.azay-chinon-valde Loire.com/agenda/les-automnales-de-la-gastronomie-et-du-gout-en-touraine-2019>
consulté le 06/01/2021 à 08h36

Extrait de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires des produits d'origine animale et denrées en contenant.

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures, sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Après refroidissement, ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C. [...]

3. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10 °C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température. [...]

4. La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est déterminée par l'exploitant. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation.

Source : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000021676844> consulté le 06/01/2021 à 9h33

ENTRÉE

- **Filet de sandre, velouté de châtaigne, espuma de persil**

**TBM = 4 bonnes réponses
MS = 3 bonnes réponses
MF = 2 bonnes réponses
MI = 1 ou 0 bonne réponse**

PLAT ET GARNITURE(S)

- **Filet de Géline de Touraine, bouillon de girolles, légumes racines**

FROMAGE(S)

- **Nougat de chèvre**

DESSERT

- **Poire pochée, sorbet poire et poivre de Timut, macaronade croustillante**

→ **ATTENDU** = Présence de produits régionaux dans la production de ce menu

	APPELLATION DU PLAT	ARGUMENTATION COMMERCIALE
ENTRÉE	- Filet de sandre, velouté de châtaigne, espuma de persil	L'argumentation commerciale doit être précise et concise À l'appréciation du jury
PLAT ET GARNITURE(S)	- Filet de Géline de Touraine, bouillon de girolles, légumes racines	L'argumentation commerciale doit être précise et concise À l'appréciation du jury
FROMAGE(S)	- Nougat de chèvre	L'argumentation commerciale doit être précise et concise À l'appréciation du jury
DESSERT	- Poire pochée, sorbet poire et poivre de Timut, macaronade croustillante	L'argumentation commerciale doit être précise et concise À l'appréciation du jury

→ **ATTENDU** = argumentation commerciale liée au plat proposé :
**TBM = 4 bonnes réponses
MS = 3 bonnes réponses
MF = 2 bonnes réponses
MI = 0-1 bonne réponse**

TBM = le bon choix + 2 avantages

MS = le bon choix + 1 avantage

MF = 1 mauvais choix avec 1 bon avantage OU 1 bon choix avec 1 mauvais avantage

MI = aucune réponse ou réponse erronée

Votre choix	Plaque à induction
Justifications	<p>2 éléments de réponse sont attendus. Exemples de justification :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Concernant les cuissons : Meilleure précision de la température de cuisson La régulation de la température est linéaire, contrairement aux autres plaques (présence de paliers). ✓ Concernant le confort de travail : Atmosphère moins chaude Pas de déperdition de chaleur ✓ Concernant la sécurité : Risque de brûlure atténué La chaleur ne se trouve que dans le récipient. La plaque est donc plus froide qu'une autre plaque. ✓ Concernant l'hygiène : Entretien facilité La plaque vitrocéramique est lisse et évite son encrassement. ✓ Concernant l'aspect économique : Meilleur rendement énergétique, économie effectuée Très bon rendement (90 %) <p>Si le candidat choisit la plaque infra-rouge, le prix devra être un des 2 arguments de justification (par exemple : pas de matériel adapté à l'induction...)</p>

TBM = identification de l'en-tête +
vaisselle avec perte + commande
plaque
MS = 2 éléments de réponse sur 3
MF = 1 élément de réponse sur 3
MI = aucune réponse

NOM DE L'ENTREPRISE	LE MOULIN
☎	02 47 XX XX XX
@	lemoulin@laposte.net

Désignation	Quantité
Vaisselle	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les quantités doivent correspondre aux nombres de couverts pour l'ensemble de la prestation (4 assiettes minimum par personne). ✓ Le candidat doit prévoir une marge de casse (à titre indicatif : environ 10 %). ✓ Valoriser : <ul style="list-style-type: none"> - si le candidat a prévu également du petit matériel : couverts afin de valoriser davantage ses mets. 	Exemple
Assiette présentation blanche 28 cm	55 (50 + 5 pour la casse)
Assiette plate ø 25 cm	55
Assiette plate ø 16 cm (fromage)	55
Assiette plate 30 cm Premium	55
Plaque de cuisson	
Plaque à induction (cohérence avec la proposition en Annexe 3)	2

Détails du calcul	
Coût total TTC Vaisselle	<p>Pour l'exemple proposé ci-dessus :</p> <p>Assiette présentation blanche 28 cm : $0,25 \text{ €} \times 55 = 13,75 \text{ €}$ Assiette plate ø 25 cm : $0,19 \text{ €} \times 55 = 10,45 \text{ €}$ Assiette plate ø 16 cm (fromage) : $0,19 \text{ €} \times 55 = 10,45 \text{ €}$ Assiette plate 30 cm Premium : $0,40 \text{ €} \times 55 = 22,00 \text{ €}$ Coût total TTC vaisselle = 56,65 €</p>
Coût total TTC Plaque de cuisson	<p>Plaque à induction : $32,00 \text{ €} \times 2 = 64,00 \text{ € TTC}$</p>
Coût total TTC	$56,65 \text{ €} + 64,00 \text{ €} = 120,65 \text{ € TTC}$
Coût total HT	$120,65 \text{ €} / 1,2 = 100,54 \text{ € HT}$

TBM = 4 cases remplies et correctes
MS = 3 cases remplies et correctes
MF = 2 cases remplies et correctes
MI = 1 ou 0 case remplie et correcte

✓ Le prix et la quantité pour chaque type de vaisselle correspond au bon d'approvisionnement.
 ✓ Exactitude des résultats.
 ✓ Formule du calcul HT est renseignée.

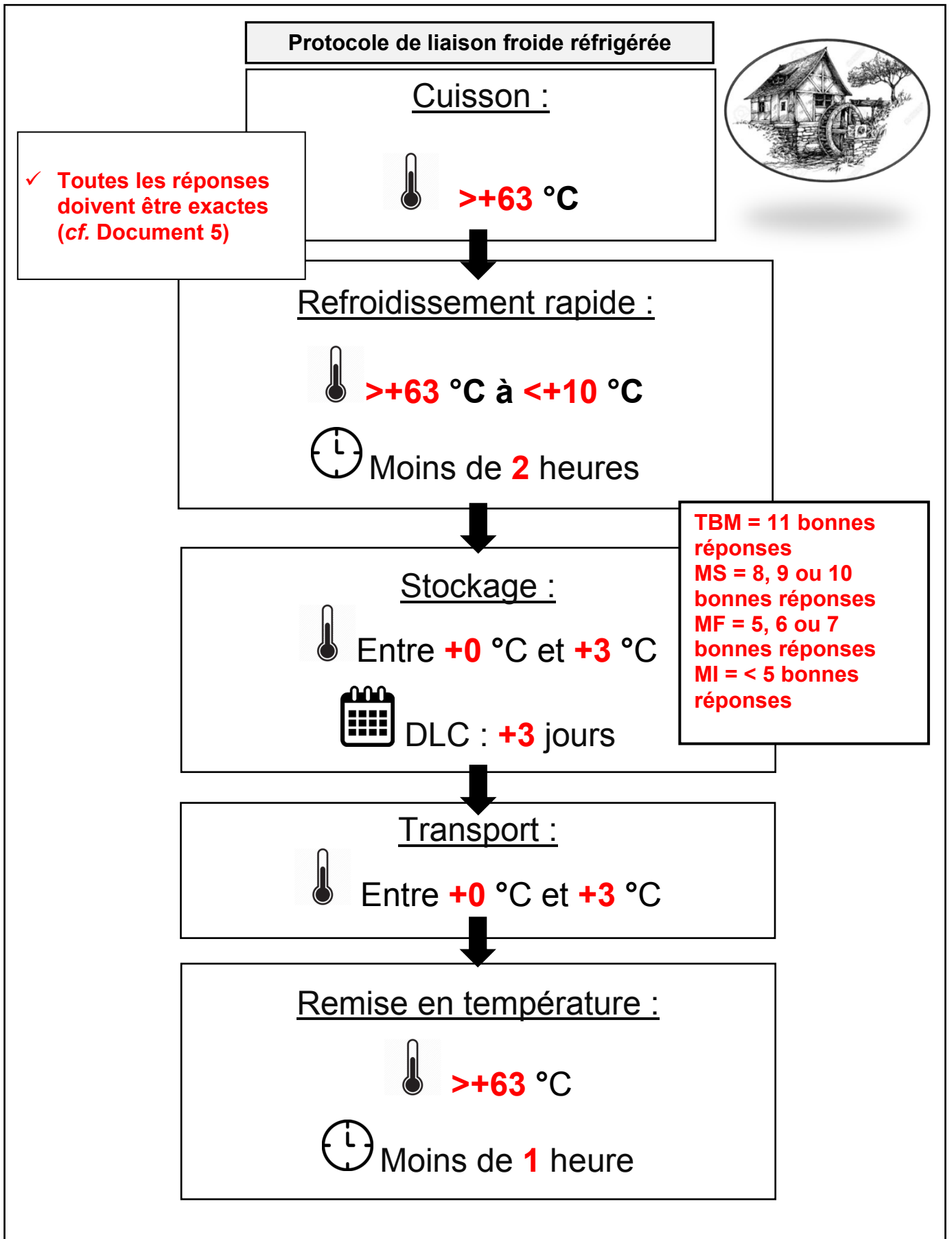
	J-1	LE JOUR MÊME
EXEMPLE	<i>Détailler les bars et stocker au froid. Confectionner la compotée de fenouil, mettre sous vide. Confectionner la bisque de homard, refroidir, mettre en siphon.</i>	<i>Snacker les bars, etc.</i>

Organisation de la production des « Automnales »



	J-1	LE JOUR MÊME
ENTRÉE	<p>TBM = 7 ou 8 bonnes réponses MS = 5 ou 6 bonnes réponses MF = 3 ou 4 bonnes réponses MI = < 3 bonnes réponses</p>	
PLAT ET GARNITURE(S)	<p>✓ Une répartition sur les deux jours du menu est prévue avec la préservation des qualités organoleptiques.</p> <p>✓ Les techniques de cuisson sont adaptées aux produits.</p> <p>✓ Le vocabulaire culinaire est respecté et approprié.</p>	
FROMAGE(S)	<p>✓ Pour le fromage, la composition d'une assiette est possible à condition qu'elle soit accompagnée d'un autre produit (noix, miel, salade...).</p>	
DESSERT		

Source : https://fr.123rf.com/photo_46666925_ancien-moulin-%C3%A0-eau-esquisse.html, consulté le 06/01/2021 à 8h26

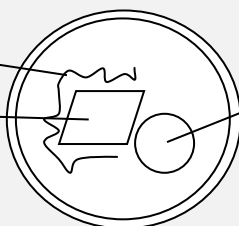


Sources : https://fr.123rf.com/photo_46666925_ancien-moulin-%C3%A0-eau-esquisse.html, consulté le 06/01/2021 à 8h26
<https://www.freepng.fr/png-6k81dx/download.html>
<https://www.freepng.fr/png-fwqh7i/download.html>, consulté le 06/01/2021 à 11h21
<https://icon-icons.com/fr/download/69407/PNG/512/>, consulté le 06/01/2021 à 11h21

EXEMPLE :

Bisque de homard

Pavé de bar



Étuvée de fenouil

ENTRÉE :

TBM = 4 bonnes réponses
MS = 3 bonnes réponses
MF = 2 bonnes réponses
MI = 1 ou 0 bonne réponse

**PLAT ET GARNITURE(S) :**

- ✓ Les assiettes utilisées sont bien celles commandées.
- ✓ Les schémas sont :
 - clairs
 - précis
 - légendés
- ✓ Tous les ingrédients utilisés dans le menu sont reportés sur le schéma.

FROMAGE(S) :**DESSERT :**

TBM = Les 4 définitions sont justes et tous les produits labellisés sont recensés.
MS = Les 3 définitions sont justes et tous les produits labellisés sont recensés.
MF = Les 2 définitions sont justes et certains produits labellisés ne sont pas recensés.
MI = Réponses incomplètes.

- ✓ La signification du sigle est exacte.
- ✓ La définition est juste et compréhensible.
- ✓ Les produits sont issus du Document 2. La liste des réponses est exhaustive.

Sigle du label	Signification du sigle	Définition du label	Produits
Exemple : AOP	Exemple : Appellation d'Origine Protégée	Exemple : désigne des produits qui ont été produits, transformés et élaborés dans une aire géographique déterminée, en mettant en œuvre le savoir-faire reconnu de producteurs locaux et des ingrédients provenant de la Région concernée	Exemple : Roquefort...
AOC	Appellation d'Origine Contrôlée	L'appellation d'origine contrôlée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.	7 AOC : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bœuf fermier du Maine ✓ Pouligny Saint-Pierre ✓ Crottin de Chavignol ✓ Sainte-Maure de Touraine ✓ Valençay ✓ Selles-sur-Cher ✓ Brie de Meaux
AB	Agriculture Biologique	L'agriculture biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.	1 AB : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pleurote
LR	Label Rouge	Le label rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.	7 LR : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Chapon fermier ✓ Lentilles vertes du Berry ✓ Agneau de Touraine ✓ Bœuf charolais et limousin ✓ Porc du limousin et de la Sarthe ✓ Betterave rouge ✓ Pomme de terre « Belle de Fontenay »
IGP	Indication Géographique Protégée	L'indication géographique protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.	4 IGP : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Volaille de l'Orléanais ✓ Volaille du Berry ✓ Volaille du Gâtinais ✓ Lentilles vertes du Berry

LA RECETTE DU MOULIN

- **Intitulé de la recette : L'intitulé doit être simple et clair**



Ingrédients

- **Présence du gibier obligatoire dans les ingrédients**
- **Les ingrédients doivent être issus du document 2**
- **La liste des ingrédients doit être raisonnable pour un non-professionnel**

Réalisation 

Niveau de difficulté : facile 

⌚ Temps de réalisation :

⌚ Temps de cuisson :

Le temps de réalisation et de la cuisson doivent être cohérents avec la recette et respecter l'exigence de la facilité

Étapes de préparation

TBM = Tous les renseignements sont présents
MS = 1 ou 2 renseignements manquants
MF = Recette peu claire ou incohérente
MI = Recette très incomplète

- **Étapes sont ordonnancées.**
- **Les techniques sont accessibles pour un non-professionnel.**
- **Le vocabulaire technologique est respecté.**

- ✓ **Tous les champs doivent être renseignés.**
- ✓ **Si le candidat choisi un autre produit que le gibier mais que la fiche est cohérente avec la demande, l'évaluation ne pourra excéder « Maîtrise Fragile ».**

Suggestion(s) d'accompagnement 

- **Au moins une proposition d'accompagnement.**

Astuce(s) du chef 

- ✓ **Astuce(s) du chef :**
 - **Au moins une astuce ou un conseil.**

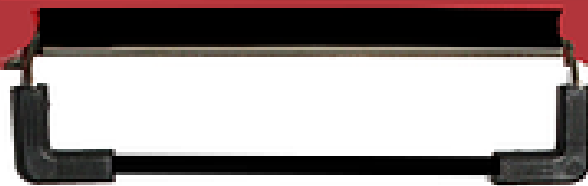
Sources : https://www.pngsee.com/m/iwRhTbh_chef-cartoon-free-download-png-hd-clipart-chef/ consulté le 06/01/2021 à 12h48

<https://www.toulouse.fr/web/la-mairie/-/festivites-menu-de-fete> consulté le 06/01/2021 à 12h54

<https://www.artee.fr/vigilance-demarchage/> consulté le 06/01/2021 à 12h59

http://mamietitine.centerblog.net/voir-photo?u=http://mamietitine.m.a.pic.centerblog.net/o/78669194_large_69724502_01.png consulté le 06/01/2021 à 13h12

<https://pixabay.com/fr/illustrations/toque-chapeau-cuisinier-cuisine-2215717/> consulté le 06/01/2021 à 14h24



→ Proposition de support :

✓ Toute proposition cohérente de support est acceptée : set de table, carte de fidélité, coupon de réduction, carte d'identification du restaurant...

→ Informations figurant sur ce support :

- ✓ L'établissement est identifiable (adresse, numéro de téléphone, adresse mail, jours d'ouverture...)
- ✓ Les futurs menus ou soirées à thèmes sont indiqués.
- ✓ Le type de restauration est identifiable.
- ✓ Les possibilités d'activités et de prestations diverses sont proposées (cours de cuisine, traiteur...).
- ✓ Toute proposition cohérente est acceptée.

TBM = Choix du support + tous les renseignements sont présents.
MS = Choix du support + 2 à 3 renseignements sont présents.
MF = Choix du support + 1 renseignement.
MI = Réponse incomplète.