

En collaboration avec monsieur GASNIER, lycée François Rabelais - Dardilly

## ÉPREUVE EP1

# Organisation de la production de cuisine

## Évaluation significative

1<sup>ère</sup> année

2<sup>ème</sup> année

### PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Compétences ciblées	Savoirs-Associés ciblés
<b>Dossier</b> <b>1</b> <b>CP</b>	<b>Thème 1 :</b> <i>Les principaux produits par famille</i>  <b>Thème 11 :</b> <i>Les supports et les documents de production</i>	Document 1 Liste du chef  Document 2 Stock réel  Annexe 1 Extrait d'un bon de commande	<input checked="" type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises  <input checked="" type="checkbox"/> - C2 – Collecter les informations et organiser sa production culinaire	<i>Critères de sélection suivant leur utilisation</i>  <i>La fiche technique</i>  <i>Critères de performance :</i> <i>Conformité quantitative par rapport à la commande</i>
<b>Dossier</b> <b>2</b> <b>GA</b>	<b>Thème 3 :</b> les fournisseurs  <b>Thème 4 :</b> les stocks et les approvisionnements	Document 3 Bon de commande n°34  Annexe 2 Bon de livraison n°567	<input checked="" type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises  <input type="checkbox"/> - C2 – Collecter les informations et organiser sa production culinaire	<i>Les documents commerciaux</i>  <i>La réception</i>  <i>Critères de performance :</i> <i>Repérage et signalement des anomalies</i>
<b>Dossier</b> <b>3</b> <b>SA</b>			<input type="checkbox"/> C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises  <input type="checkbox"/> - C2 – Collecter les informations et organiser sa production culinaire	
<b>Commentaire sur le profil de compétence</b>			<b>Proposition de note sur 20</b>	

## ÉPREUVE EP1

### Organisation de la production de cuisine

### Évaluation significative

Culture professionnelle Cuisine

Note  
proposée

/20

1<sup>ère</sup> année

2<sup>ème</sup> année

Nom :

Prénom :

**Inscrire ici le nom du lycée ou du CFA**

**Logo**

Évaluation significative n° \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

Durée : 30 minutes

Champs de culture professionnelle visé(s) : \_\_\_\_\_

Culture professionnelle

Gestion appliquée

Sciences appliquées

*Aucun document ou matériel autorisé*

Compétences visées :

**Pôle 1**

**« Organisation de la production de cuisine »**

**C1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.

**C2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire** dans le respect des consignes et du temps imparti.

Le sujet se compose de **xx** pages, numérotées de **1/x à x/x**  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet  
**Ce sujet sera rendu dans sa totalité**

## PRÉSENTATION DU SUJET



**Restaurant**  
Food & Drinks

### Contexte professionnel

" Chez Ariane " est un restaurant nouvelle tendance proposant des plats végétariens et végétaliens qui privilégient les produits régionaux et les circuits courts d'approvisionnement. Le restaurant est très réputé et attire une clientèle de plus en plus variées (couples, familles, touristes...).

Vous travaillez en qualité de commis de cuisine depuis quelques mois.

### « Chez Ariane »

3 rue de la Bombarde  
69005 Lyon

[chezariane@hotmail.fr](mailto:chezariane@hotmail.fr)

SAS au Capital social : 45 000,00 €

SIRET : 83034936200022

Code NAF : 5180T

Chiffre d'affaires : 400 600 €

### CAPACITÉ DE SERVICE

Effectif du personnel : 12

Capacité commerciale : 130 places assises

Moyenne d'activité : 200 couverts par jour

Ticket moyen : 25 €

Ouverture toute l'année. Tous les jours

12 h 00 à 14 h 00 et de 19 h 00 à 22 h 00

► **La situation :**

Le chef vient de confirmer une réservation pour un groupe de 60 personnes végétariennes. Il vous demande d'aider à l'organisation de la production de l'entrée. Vous allez devoir réaliser un état des stocks et commander la marchandise nécessaire à la réalisation de la recette « salade printanière, œuf poché et Croquette de fromage ».

► **Votre rôle :**

**/12 pts**

1.1. Comparer les besoins de la liste du chef (document 1) et du stock réel (document 2) et rédiger la liste des produits à commander (Annexe 1).

**Document 1**

**Liste du chef**

Extrait d'une fiche technique

- Salade frisée **10 pièces**
- Jeunes pousses d'épinard **1.500 kg**
- Champignons de Paris **2 kg**
- Cerfeuil **3 bottes**
- Radis **3 bottes**
- Betterave Chioggia **5 pièces**
- Carotte fane **4 bottes**
- Oignon rouge **1.5 kg**
- Poire conférence **6 Kg**
- Œufs extra frais **70 pièces**
- Fromage Valençay **15 pièces**
- Chapelure **1 kg**
- Vinaigre de cidre **0.70 L**
- Huile d'olive **2 L**
- Farine **1 kg**

**Document 2**

**Stock réel**

**Fruits et légumes**

- Salade frisée **5 pièces**
- Jeunes pousses d'épinard **1kg**
- Poire conférence **0**
- Carotte fane **2 bottes**
- Oignon rouge **3 kg**
- Cerfeuil **0**
- Radis **2 bottes**
- Champignons de paris **1 kg**
- Betterave Chioggia **2 pièces**

**Epicerie**

- Vinaigre de cidre **2 L**
- Huile d'olive **1 L**
- Chapelure **0.500 kg**
- Farine **4 Kg**
- 

**BOF**

- Œufs extra frais **20 pièces**
- Valençay **5 pièces**

**Annexe 1**

Extrait d'un bon de commande

Famille	Denrée	Unité	Quantité
<b>BOF</b>			
<b>Epicerie</b>			
<b>Fruits et Légumes</b>			

## ► La situation :

Vous réceptionnez la commande du chef pour réaliser le dessert du groupe de 60 personnes. Vous disposez du bon de commande (document 3) et du bon de livraison correspondant (Annexe 2).

## ► Votre rôle :

/4 pts

2.2. Relever les anomalies présentes sur le bon de livraison (Annexe 2 à compléter si nécessaire en expliquant bien l'erreur dans la colonne « anomalies relevées ») en le comparant au bon de commande (document 3).

## Document 3

« Chez Ariane » 3 rue de la Bombarde 69005 Lyon		BON de COMMANDE N° 34	
Date de commande : 22/03/2022 Date de livraison prévue : 29/03/2022 Conditions de transport : Par nos soins Réductions : 10 % sur l'épicerie Condition de règlement : à 30 jours		METRO 40 Bd de l'Artillerie 69007 Lyon	
Référence	Désignation	Unité	Quantité commandée
Réf 00245	Crème liquide	Brique	5
Réf 00084	Beurre doux	Kg	1
Réf 22587	Sucre en poudre	Kg	3
Réf 33691	Citron jaune	Kg	6
Réf 77851	Œufs	Pièces	40
Réf 55213	Farine T55 blanche	Kg	5
Réf 99541	Citron vert	Kg	2
Réf 97741	Pamplermousse	Pièces	10

## Annexe 2

METRO 40 Bd de l'Artillerie 69007 Lyon		BON DE LIVRAISON N° 567		
Date : 29/03/2022 Commande n° 34 du 22/03/2022		« Chez Ariane » 3 rue de la Bombarde 69005 Lyon		
Référence	Désignation	Unité	Quantité livrée	Anomalies relevées
Réf 00245	Crème liquide	Brique	5	
Réf 00084	Beurre demi-sel	Kg	1	
Réf 22587	Sucre en poudre	Kg	3	
Réf 33691	Citron jaune	Kg	6	
Réf 77851	Œufs	Pièces	60	
Réf 55213	Farine Biologique entière	Kg	4	
Réf 99541	Citron vert	Kg	2	

