



RÉGION ACADÉMIQUE
NOUVELLE-AQUITAINE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE



ÉPREUVE EP1

Organisation de la production de cuisine

Évaluation significative

Culture professionnelle Gestion Appliquée

Identification du centre d'épreuve

Lycée Condorcet - Arcachon



Évaluation significative n° 4

Date 7 mars 2018

Champs de culture professionnelle visé(s) (cochez de 1 à 3 champs)

Gestion appliquée

X

Sciences appliquées

Cuisine

Prénom Nom :

Classe :

Aucun document autorisé - matériel autorisé : la calculatrice

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 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité

PRÉSENTATION DU SUJET



Le Résinier
Et la tradition devient moderne...

Contexte professionnel

Le Résinier est un établissement (Hôtel, restaurant & Plus) **d'inspiration Landaise**, situé à mi-chemin entre Bordeaux et Arcachon. Il est ouvert à tous les amateurs de la gastronomie du Sud-ouest qui partagent en France et à l'étranger les mêmes valeurs : générosité, simplicité et art de bien vivre.

Vous êtes recruté(e) en tant que commis de cuisine auprès de monsieur Bourissoux, chef de cuisine.

Concept(s) de restauration du restaurant « Le Résinier »

Le crédo de sa cuisine : travailler des produits bruts issus principalement de petits producteurs, les transformer sur place pour proposer une **cuisine de tradition et gourmande**.

Sa carte comprend : un menu du marché – renouvelé tous les jours, une carte menu « les Suggestions « Terre » ou « Mer ») (composé d'une trentaine de choix possibles) et enfin un menu enfant « le Pignot ».

L'ambition de son hôtellerie est de garantir des **chambres confortable** et en lien avec son univers. Ils proposent également la **location d'une maison d'hôtes** (8 personnes maximum) et exploitent pour tous **séminaires & événements** un site landais sur un arial magnifique au Tuzan (à 15 minutes du Barp).

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Compétences ciblées	Savoirs-Associés ciblés
Dossier 1	L'inventaire	Annexe 1 Extrait du récapitulatif d'inventaire de la cave Document 1 Relevé de la cave	<input checked="" type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises	Thème 4– Les stocks et les approvisionnements 4.4 La gestion des approvisionnements et des stocks
			<input type="checkbox"/> - C2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	
Dossier 2	La gestion des stocks	Annexe 2 Consommation journalière et délais de livraison Annexe 3 Les niveaux de stocks Document 2 Renseignement sur un vin de la cave	<input checked="" type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises	Thème 4– Les stocks et les approvisionnements 4.4 La gestion des approvisionnements et des stocks
			<input type="checkbox"/> - C2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	
Commentaire sur le profil de compétence			Proposition de note sur 20	

Dossier 1 L'inventaire

►La situation :

Comme chaque mois, le stock de la cave est contrôlé afin de faire le point sur les quantités qu'il reste réellement.

Vous avez participé à l'inventaire de la cave **DOCUMENT 1**. Monsieur Bourrissoux vous demande maintenant de finaliser le travail.

►Votre rôle :

- Compléter le document récapitulatif d'inventaire **ANNEXE 1**.

Dossier 2 La gestion des stocks

►La situation :

Monsieur Bourrissoux a constaté que le vin AOC Entre-deux-mers – « Château Bel Air 2000 » a subi plusieurs ruptures de stock dans l'année. Il s'interroge sur le niveau de stock de ce vin et vous demande de le réévaluer à partir de la fiche fournisseur **DOCUMENT 2** et des prévisions de consommation **DOCUMENT 3**.

►Votre rôle :

- Répondre aux questions de monsieur Bourrissoux **ANNEXE 2**.
- Calculer les différents niveaux de stock **ANNEXE 3**.

DOCUMENT 1 **Relevé de la cave**

	Date : 31/01/18	Inventaire : CAVE	
		Responsable : M. Bourrissoux	
Dénomination article	Unité	Quantité en stock	Observations
Lillet Blanc	Bt 75 cl	3	
Lillet Rouge	Bt 75 cl	2	
Floc de Gascogne Blanc	Bt 75 cl	4	1 bouteille cassée
Floc de Gascogne Rouge	Bt 75 cl	6	

DOCUMENT 2 **Extrait de la fiche fournisseur**



CAVE LE BON VIN
240 rue de la république
33260 LA TESTE-DE-BUCH

- *Délai de livraison : 5 jours.*
- *Franco de port à partir de 250 € d'achat.*
- *Transport par route.*

DOCUMENT 3 **Prévisions de consommation**

AOC Entre-deux-mers
Château Bel Air 2000

- *Consommation moyenne : 6 bouteilles par jour*
- *Consommation réelle journalière peut s'élever exceptionnellement à 10 bouteilles*
- *Retard de livraison : maximum 2 jours*

ANNEXE 1**Extrait du récapitulatif d'inventaire de la cave**

Compléter le récapitulatif d'inventaire (8 points)

Récapitulatif d'inventaire Responsable : M. Bourissoux				Mois de janvier 2018			Le 31/01/18	
Vins	Unité	Stock 01/01/18	Achat	Consommation	Stock théorique	Inventaire 31/01/18	Écart à calculer	Commentaire
Lillet Blanc	Bt 75 cl	5	3	5
Lillet Rouge	Bt 75 cl	4	7	9
Floc de Gascogne Blanc	Bt 75 cl	5	4	4
Floc de Gascogne Rouge	Bt 75 cl	5	6	4

Annexe 2**Consommation journalière et délais de livraison**

Répondre aux questions suivantes (6 points)

- Quelle est la consommation journalière normale ?

.....

- Quelle est la consommation journalière maximale ?

.....

- Quelle est la surconsommation (consommation au-dessus des besoins normaux) ?

.....

- Quel est le délai normal de livraison ?

.....

- Quel est le retard de livraison ?

.....

- Quel est le délai maximum de livraison ?

.....

Calculer dans le tableau ci-dessous les différents niveaux de stock pour le vin AOC Entre-deux-mers – « Château Bel Air 2000 » (6 points)

Niveau de stock	Caractéristiques et méthodes	Calcul	Résultat
Stock minimum	Stock couvrant la consommation normale pour des délais de livraison normaux		
Stock d'alerte	Stock couvrant la consommation maximum pour des délais de livraison maximum		
Stock de sécurité	1re méthode : Il est égal au stock d'alerte diminué du stock minimum		
	2e méthode : Analyse du stock de sécurité : – Retards de livraison : consommation normale lors d'un retard de livraison – Surconsommation : surconsommation pour le délai maximum		
	Conclusion : retard de livraison ajouté à la surconsommation = stock de sécurité		