

ÉPREUVE EP1

Organisation de la production de cuisine

Évaluation significative

Culture professionnelle Gestion Appliquée

Identification du centre d'épreuve

Lycée Condorcet



Évaluation significative n° 2

Date 4 mai 2017

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

Gestion appliquée

X

Sciences appliquées

Cuisine

Prénom Nom :

Classe : 1CAPC

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 8 pages, numérotées de 1/8 à 8/8
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité

PRÉSENTATION DU SUJET



Contexte professionnel

Pour les vacances d'hiver, vous êtes recruté(e) en tant que commis de cuisine au restaurant "L'Authentic" à La Teste de Buch.

Concept(s) de restauration du restaurant « L'Authentic »

Chef de cuisine issu de grandes maisons étoilées, Eric Thore compose des notes de saveurs au rythme des saisons avec passion et créativité au travers :

- d'une carte renouvelée à chaque saison ;
- d'un menu servi tous les jours à 35 euros comprenant 3 choix en entrée, plat et dessert établi en fonction du marché du jour ;
- d'un menu découverte à 55 € comprenant deux entrées, un plat et un dessert selon son inspiration ;
- et d'un menu dégustation de homard bleu Européen à 70 euros.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Compétences ciblées	Savoirs-Associés ciblés
Dossier 1	La facture fournisseur	Annexe 1 Fiche de contrôle de facture Document 1 Bon de commande Document 2 Bon de livraison Document 3 Facture fournisseur	<input checked="" type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises <input type="checkbox"/> - C2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	Thème 2 – Les fournisseurs 2.2 Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, facture fournisseur)
Dossier 2	La fiche de stock	Annexe 2 Fiche de stock Document 4 Bons d'entrée et bons de sortie	<input checked="" type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises <input type="checkbox"/> - C2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	Thème 2 – Les fournisseurs 2.2 Les documents commerciaux (fiche de stock)
Commentaire sur le profil de compétence			Proposition de note sur 20	

►La situation :

Le chef Eric Thore a passé commande de légumes auprès de son fournisseur habituel « La Compagnie Fermière » (**DOCUMENT 1**).

Les marchandises ont été livrées hier.

Le livreur a laissé le bon de livraison (**DOCUMENT 2**) et la facture à payer (**DOCUMENT 3**). Avant de procéder à son règlement, Eric Thore vous charge de vérifier la facture.

►Votre rôle :

Compléter la fiche de contrôle de la facture reçue (**ANNEXE 1**) pour vérifier s'il y a des anomalies.



►La situation :

Le chef Eric Thore a pris du retard dans la tenue des fiches de stock. Il vous demande de l'aider dans cette tâche. Pour cela, il vous remet les bons d'entrée et de sortie du filet de bœuf (**DOCUMENT 4**)

►Votre rôle :

Mettre à jour la fiche de stock (**ANNEXE 2**) afin de connaître la quantité de filet de bœuf au 31 avril 2018.

DOCUMENT 1 Bon de commande

		Commande n° 112			
35 boulevard de l'Océan Lieu-dit Pyla sur Mer 33260 LA TESTE DE BUCH SARL à capital variable R.C.S. BORDEAUX 345 005 508		LA COMPAGNIE FERMIÈRE 6 allée Mégevie 33170 GRADIGNAN			
Date de commande : 27 avril 2017 Date de livraison : 03 mai 2017 Conditions de vente : Remise 10 % Conditions de transport : franco de port Conditions de règlement : Paiement comptant (par chèque) sous escompte de 2 %					
Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
C452	Carottes lavée France bio	kg	100	1.55 €	155.00 €
R213	Radis noir France bio	botte	400	1.86 €	744.00 €
C648	Concombre France bio	pièce	300	1.90 €	570.00 €
L310	Laitue pommé France bio	pièce	200	0.99 €	198.00 €
P254	Pommes de terre chair ferme France bio	kg	100	1.82 €	182.00 €
O312	Oignon jaune France bio	kg	80	1.76 €	140.80 €
Montant de la commande					1989.80 €
Date : 27/04/17 Signature : 					

DOCUMENT 2 Bon de livraison

LA COMPAGNIE FERMIÈRE 6 allée Mégevie 33170 GRADIGNAN 05 57 96 10 45 SARL RCS Bordeaux B 750 228 942		BON DE LIVRAISON N° 58	
		L'AUTHENTIC 35 boulevard de l'Océan Lieu-dit Pyla sur Mer 33260 LA TESTE DE BUCH	
Date : 3 mai 2017 Votre commande n° 112 du 27 avril 2017			
Référence	Désignation	Unité	Quantité
C452	Carottes lavée France bio	kg	100
R213	Radis noir France bio	botte	400
C648	Concombre France bio	pièce	250
L310	Laitue pommé France bio	pièce	200
P254	Pommes de terre chair ferme France bio	kg	100
O312	Oignon jaune France bio	kg	80
Observations : 50 concombres manquants		Date : 27/04/17 Signature : 	

DOCUMENT 3 Facture

LA COMPAGNIE FERMIÈRE 6 allée Mégevie 33170 GRADIGNAN 05 57 96 10 45 SARL RCS Bordeaux B 750 228 942		Facture n° 61			
		L'AUTHENTIC 35 boulevard de l'Océan Lieu-dit Pyla sur Mer 33260 LA TESTE DE BUCH			
Votre commande n° 112 du 27 avril 2017 Notre livraison n° 58 du 3 mai 2017 Date : 3 mai 2017					
Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
C452	Carottes lavée France bio	kg	100	1,55 €	155,00 €
R213	Radis noir France bio	botte	400	1,86 €	744,00 €
C648	Concombre France bio	pièce	300	1,90 €	570,00 €
L310	Laitue pommé France bio	pièce	200	1,10 €	220,00 €
P254	Pommes de terre chair ferme France bio	kg	100	1,82 €	182,00 €
O312	Oignon jaune France bio	kg	80	1,76 €	140,80 €
Règlement : par chèque Frais de port : franco de port		Total HT			2 011,80 €
		Remise 9 %			181,06 €
		Net commercial			1 830,73 €
		Escompte 2 %			36,61 €
		Net financier			1 794,12 €
		TVA 5,5 %			98,68 €
		Net à payer TTC			1 892,80 €

Vérifier la facture n° 61 en complétant la fiche de contrôle ci-dessous (7 points)

FICHE DE CONTRÔLE FACTURE N° 61			
Éléments à vérifier	Conforme	Non conforme	Non conforme (préciser l'anomalie constatée)
Produits commandés par rapport aux produits livrés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Manque 50 concombres
Articles réceptionnés par rapport aux articles facturés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	250 concombres réceptionnés 300 facturés
Quantités des articles réceptionnés par rapport aux articles facturés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	50 concombres facturés en trop
Conditions de prix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Prix laitue 0,90 € (commande) et non 1,10 € Remise 10 % à la commande 9 % sur la facture
Conditions de règlement	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conditions de transport	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conformité des taux de TVA appliqués	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Bon d'entrée n° 45		
Date : 24/04/17		
Livraison n° 254	Fournisseur : TRANSGOURMET	
Référence	Désignation	Quantité
FILBO	Filet de bœuf	80 kg
Visa du magasinier : Éric		

Bon de sortie n° 78		
Date : 22/04/17		
Service demandeur : <i>Cuisine</i>		
Référence	Désignation	Quantité
FILBO	Filet de bœuf	20 kg
Visa du magasinier : Éric		

Bon d'entrée n° 51		
Date : 27/04/17		
Livraison n° 265	Fournisseur : TRANSGOURMET	
Référence	Désignation	Quantité
FILBO	Filet de bœuf	45 kg
Visa du magasinier : Éric		

Bon de sortie n° 83		
Date : 26/04/17		
Service demandeur : <i>Cuisine</i>		
Référence	Désignation	Quantité
FILBO	Filet de bœuf	25 kg
Visa du magasinier : Éric		

Bon de sortie n° 80		
Date : 25/04/17		
Service demandeur : <i>Cuisine</i>		
Référence	Désignation	Quantité
FILBO	Filet de bœuf	20 kg
Visa du magasinier : Éric		

Bon de sortie n° 88		
Date : 29/04/17		
Service demandeur : <i>Cuisine</i>		
Référence	Désignation	Quantité
FILBO	Filet de bœuf	26 kg
Visa du magasinier : Éric		

Bon de sortie n° 91		
Date : 31/04/17		
Service demandeur : <i>Cuisine</i>		
Référence	Désignation	Quantité
FILBO	Filet de bœuf	19 kg
Visa du magasinier : Éric		

Compléter la fiche de stock du filet de bœuf (13 points)

Fiche de stock AVRIL					
Référence : FILBO			Fournisseur : TRANSGOURMET		
Désignation : Filet de bœuf					
Stock minimum : 10		Stock maximum : 90		Stock d'alerte : 20	
Date	Nature du bon	Numéro du bon	Quantité		
			Entrée	Sortie	Stock
21/04/17	Stock initial				30
22/04/17	Sortie	78		20	10
24/04/17	Entrée	45	80		90
25/04/17	Sortie	80		20	70
26/04/17	Sortie	83		25	45
27/04/17	Entrée	51	45		90
29/04/17	Sortie	88		26	64
31/04/17	Sortie	91		19	45