

**« PANIER » SUJET 3
CENTRE D'EXAMEN**

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Qté	Denrées	U	Qté
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer			Produits d'épicerie		
			Huile arachide	L	0.25
			Riz long	Kg	0.3
4 truites non vidées de 250 g (pièce)	Kg	1	12 pruneaux secs	Kg	0.250
Filet de saumon	Kg	0.250	Poudre d'amandes	Kg	0.150
Etrilles	Kg	1.8	Nappage blond	Kg	0.150
1 carré de porc (6 côtes premières)			Sucre poudre	Kg	0.6
			Sucre glace	Kg	0.1
			Vanille gousse	Pièce	2
			Vanille liquide	Pm	Pm
			Chocolat noir	Kg	0.100
			Farine	Kg	0.5
Crémerie					
Beurre doux	Kg	0.5			
Crème U.H.T.	Kg	0.3			
Lait	L	0.5			
Œufs	Pièce	10			
Légumes et fruits			Surgelés		
Ail	Kg	0.020			
Échalotes	Kg	0.075	Fèves	Kg	0.2
Oignons	Kg	0.3			
Carottes	Kg	0.4	Cave		
Céleri branche	Kg	0.2			
2 bulbes de fenouil	Kg	0.4	Vin rouge	L	0.5
1 poivron rouge	Kg	0.2	Vin blanc	L	0.5
1 poivron vert	Kg	0.2	Rhum	L	0.05
1 poivron jaune	Kg	0.2			
2 tomates	Kg	0.2	Divers		
18 champignons moyens	Kg	0.4	Fumet en poudre	Kg	0.04
Persil	Botte	¼	Fond lié en pâte ou en poudre	Kg	0.04
4 poires moyennes	Kg	0.6			
2 oranges moyennes	Kg	0.4			
2 citrons moyens	Kg	0.2			
2 pommes moyennes (Golden)	Kg	0.3			

Mise en place cuisine : il est tenu à disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre, poivre en grain noir et grain blanc, thym, laurier, vinaigre rouge et vinaigre blanc, ficelle à rôtir, ainsi que l'économat courant d'une cuisine.

Session automne 2003			
Examen et spécialité			
Brevet professionnel Cuisinier			
Intitulé de l'épreuve			
Épreuve U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production			
Matière d'œuvre du sujet n° 3	Durée : 7 heures	Coefficient : 8	Page 1/1

MATERIEL CANDIDAT

Sujet n° 3

Tenue professionnelle complète,

Matériel personnel classique :

- couteaux,
- fouets,
- spatules,
- douilles,
- poches etc...

Session automne 2003			
Examen et spécialité			
Brevet professionnel Cuisinier			
Intitulé de l'épreuve			
Épreuve U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production			
Matériel candidat - sujet n° 3	Durée : 7 heures	Coefficient : 8	Page 1/1

**MATÉRIEL NÉCESSAIRE À LA RÉALISATION
PAR CENTRE ET PAR CANDIDAT**

Sujet n° 3

OUTRE LE MATÉRIEL DE BASE ET UN ÉCONOMAT CUISINE COURANT, PRÉVOIR :

- machine sous vide,
- sac sous-vide cuisson petits formats et moyens formats,
- plaques à pâtisserie,
- cercles à tarte (*à présenter aux candidats avec le panier au début de l'épreuve écrite*).

Session automne 2003			
Examen et spécialité		Brevet professionnel Cuisinier	
Intitulé de l'épreuve			
Épreuve U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production			
Matériel centre - sujet n° 3	Durée : 7 heures	Coefficient : 8	Page 1/1

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

ÉPREUVE E.1 – Pratique professionnelle

**SOUS-ÉPREUVE U.11 – Conception, organisation, réalisation et
présentation de la production**

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

Sujet n° 3

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	1/10

PARTIE ÉCRITE

Durée : 2 h 30

CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

A) Après avoir pris connaissance du sujet (annexes 1 et 2) :

Concevez et proposez une production de trois recettes.

Établissez les fiches techniques de chaque plat pour le nombre de couverts indiqués (annexe 3 - 3 fiches paginées 6 - 7 et 8).

Vous devez faire apparaître clairement les techniques de réalisation ainsi que la nature et les quantités des denrées nécessaires.

B) Organisez votre travail et celui de votre commis. Précisez la répartition et l'enchaînement des tâches en utilisant le document prévu à cet effet (annexe 4a ou 4b au choix).

HORAIRE : 9 h 00 / 11 h 30

À NOTER :

Les produits du panier vous seront présentés au début de l'épreuve écrite.

Les réalisations que vous allez proposer doivent faire appel à votre sens de la créativité, avec pour cela une utilisation judicieuse et optimale des denrées du "panier" qui sont mises à votre disposition.

DOCUMENT AUTORISÉ PENDANT LA PARTIE ÉCRITE DE L'ÉPREUVE :

Répertoire GRINGOIRE et SAULNIER

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	2/10

PARTIE PRATIQUE

Durée : 4 h 30

RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION

Réalisez avec l'aide de votre commis, les préparations culinaires demandées (annexe 1) et respectez impérativement les horaires d'envoi.

À NOTER :

- A) Vous disposez du matériel courant d'une cuisine.
- B) Seules les tâches simples sont à réaliser par le commis. Les tâches complexes doivent être réalisées par vous-même.
- C) À la fin de l'épreuve pratique vous êtes responsable de la remise en état du poste de travail, du matériel et des locaux utilisés (y compris ceux annexés à la cuisine ex. : plonge, pâtisserie etc....)

RAPPEL DE L'HORAIRE À RESPECTER :

Début épreuve	13 h 30
<u>Envoi</u>	
Premier plat	17 h 30
Deuxième plat	17 h 45
Troisième plat	18 h 00

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	3/10

Tableau des exigences techniques

Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
<p><u>1^{er} plat</u></p> <p>4 truites farcies</p> <p>4 pers.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Désarêter par le dos - Farcir les truites - Cuire - Sauce 8 champignons tournés cuits à blanc 	<ul style="list-style-type: none"> - Farce libre - Cuisson libre - Sauce avec utilisation des étrilles 	Assiette	<p>Fiche technique</p> <p>organigramme</p>
<p><u>2^{ème} plat</u></p> <p>Carré de porc poêlé</p> <p>6 pers.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Habiller et poêler le carré - Utiliser un fond lié - Une garniture cuite sous vide 	<ul style="list-style-type: none"> - Sauce libre - 3 garnitures dont 1 à base de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 assiettes - le reste au plat 	<p>Fiche technique</p> <p>organigramme</p>
<p><u>3^{ème} plat</u></p> <p>Tarte aux poires</p> <p>8 pers.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pâte brisée sucrée - Crème - Pocher les poires 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 crème libre - Forme libre 	Au plat	<p>Fiche technique</p> <p>organigramme</p>

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	4/10

« PANIER » SUJET 3

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Qté	Denrées	U	Qté
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer			Produits d'épicerie		
4 truites non vidées de 250 g (pièce)	Kg	1	Huile d'arachide	L	0.25
Filet de saumon	Kg	0.2	Riz long	Kg	0.3
Etrilles	Kg	0.250	12 pruneaux secs	Kg	0.250
1 carré de porc (6 côtes premières)	Kg	1.8	Poudre d'amandes	Kg	0.150
			Nappage blond	Kg	0.150
			Sucre poudre	Kg	0.6
			Sucre glace	Kg	0.1
			Vanille gousse	Pièce	2
			Vanille liquide	Pm	Pm
			Chocolat noir	Kg	0.100
			Farine	Kg	0.5
Crémerie					
Beurre doux	Kg	0.5			
Crème U.H.T.	Kg	0.3			
Lait	L	0.5			
Œufs	Pièce	10			
Légumes et fruits			Surgelés		
Ail	Kg	0.020	Fèves	Kg	0.2
Échalotes	Kg	0.075			
Oignons	Kg	0.3			
Carottes	Kg	0.4			
Céleri branche	Kg	0.2	Cave		
2 bulbes de fenouil	Kg	0.4	Vin rouge	L	0.5
1 poivron rouge	Kg	0.2	Vin blanc	L	0.5
1 poivron vert	Kg	0.2	Rhum	L	0.05
1 poivron jaune	Kg	0.2			
2 tomates	Kg	0.2	Divers		
18 champignons moyens	Kg	0.4	Fumet en poudre	Kg	0.04
Persil	Botte	¼	Fond lié en pâte ou en poudre	Kg	0.04
4 poires moyennes	Kg	0.6			
2 oranges moyennes	Kg	0.4			
2 citrons moyens	Kg	0.2			
2 pommes moyennes (Golden)	Kg	0.3			

Mise en place cuisine : il est tenu à disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre, poivre en grain noir et grain blanc, thym, laurier, vinaigre rouge et vinaigre blanc, ficelle à rôtir, ainsi que l'économat courant d'une cuisine.

Huile d'arachide, vanille liquide, sucre glace (*boîte poudreuse*).

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	5/10

Candidat n° Poste n°

ORGANISATION DU TRAVAIL

Temps	Plat 1	Plat 2	Plat 3
15			
30			
45			
1 h			
15			
30			
45			
2 h			
15			
30			
45			
3 h			
15			
30			
45			
4 h			
15			
30			

Code des couleurs ou des traits utilisés :

- Candidat :
- Commis :
- Autres :

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Rappel codage

U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

9/10

Candidat n° Poste n°

ORGANISATION DU TRAVAIL

	15	30	45	1 h	15	30	45	2 h	15	30	45	3 h	15	30	45	4 h	15	30	
Plat 1																			
Plat 2																			
Plat 3																			

Code des couleurs ou des traits utilisés :

- Candidat : - Commis :

- Autres :

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	10/10