

« PANIER » SUJET 5
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		
			Vinaigre blanc	L	0.25
			Huile d'olives	L	0.125
Soles portions 250 g	Pce	4	Fond brun lié déshydraté	Kg	0.12
Filet de merlan	Kg	0.2	Farine		
Écrevisses	Kg	0.25	Fécule	Kg	0.25
Arêtes pour fumet	Kg	0.3	Sucre glace	Kg	0.125
Poitrine ½ sel	Kg	0.18	Gélatine en feuille (2 g)	Kg	0.1
			Pulpe de framboise	Pce	10
			Sucre semoule	L	0.5
Crémerie			Nappage framboise	Kg	0.325
Beurre	Kg	0.6	Glucose	Kg	0.2
Crème double	Kg	0.4	Huile de tournesol	Kg	0.2
Œufs	Pce	25	Cacao	L	0.25
Crème liquide	Kg	0.25	Vanille gousse	Kg	0.1
Gruyère	Kg	0.15	Amandes en poudre	Pce	1
Lait	L	0.5		Kg	0.1
Légumes et fruits			Surgelés		
Artichauts	Pce	4			
Carottes	Kg	1	Framboises	Kg	0.1
Poireaux	Kg	0.5			
Citrons	Pce	3			
Tomates	Kg	0.5	Cave		
Échalotes	Kg	0.2			
Champignons de Paris	Kg	0.2	Vin blanc sec	L	0.5
Courgettes	Kg	0.5	Vin de Bordeaux rouge	L	0.5
Fenouil	Kg	0.5	Noilly	L	0.25
Persil	Kg	0.25	Liqueur de framboises	L	0.1
Oranges	Pce	2			
Pommes GRANNY	Pce	2	Divers		
Menthe fraîche	Botte	0.25			
Cerfeuil	Botte	0.25			
Oignons	Kg	0.25			
Ail	Kg	0.01			

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° 5	Durée : 7 heures	Coefficient : 8	Page 1/1

MATERIEL CANDIDAT

Sujet n° 5

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° 5	Durée : 7 heures	Coefficient : 8	Page 1/1

MATÉRIEL NÉCESSAIRE À LA RÉALISATION

PAR CENTRE ET PAR CANDIDAT

Sujet n° 5

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

- 1 cercle de montage 22 cm,
- machine sous vide à disposition,
- poches.

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° 5	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° 5

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>ŒUFS POCHÉS CHAUDS</p> <p>4 pers.</p>	<p>Pocher les œufs</p> <p>Tourner et cuire les fonds d'artichauts</p>	<p>Sauce libre</p> <p>Garniture libre</p>	À l'assiette	<p>Fiches techniques</p> <p>Organigramme</p>
<p><u>2^{ème} plat</u></p> <p>SOLES SOUFLÉES</p> <p>4 pers</p>	<p>Désarêter pour farcir</p> <p>Farce mousseline</p> <p>Sauce vin blanc au Beurre d'écrevisses</p> <p>Cuire sous vide un légume</p>	<p>Prévoir :</p> <p><u>3 garnitures</u> dont une à base d'un légume cuit sous vide</p>	dresser une assiette et le reste au plat	
<p><u>3^{ème} plat</u></p> <p>ENTREMET AUX FRUITS</p> <p>8 pers</p>	<p>Un biscuit libre</p> <p>Un appareil à bavarois aux fruits</p> <p>Monter l'entremet en cercle</p>	<p>Décor libre</p> <p>Une pièce de 8 parts</p>		

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

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