

# 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° 1**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>mardi 5 octobre</b>
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>1/9</b>

## PARTIE ÉCRITE

*Durée : 2 h 30*

### CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

En fonction du sujet, des techniques imposées et de la composition du « panier » proposé (document 2) et des horaires ci-dessous, vous devrez :

- Concevoir et proposer une production de trois plats

*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.*

- Rédiger les trois fiches techniques de fabrication (fiches techniques : A, B, C)
- Organiser votre travail et celui de votre commis, vous préciserez la répartition et l'enchaînement des tâches en utilisant, le document prévu à cet effet (annexe D). Adoptez le code suivant : candidat : couleur verte ou trait plein, commis : couleur bleu ou trait pointillé. Les cuissons en rouge.

#### **HORAIRE :**

Vous devez respecter les horaires suivants :

- Début de la partie pratique (et prise de contact avec le commis)	13 h 00
- Envoi du premier plat :	16 h 45
- Envoi du second plat :	17 h 00
- Envoi du troisième plat :	17 h 15
- Remise en état du poste de travail	17 h 15 à 17 h 30

**N.B : des photocopies de vos documents vous seront remises dès l'entrée en cuisine.**

#### **DOCUMENT AUTORISÉ PENDANT LA PARTIE ÉCRITE DE L'ÉPREUVE :**

**Répertoire de la cuisine « Gringoire et Saulnier » ( exempt de toute annotation personnelle).  
Le centre d'examen met à disposition les fiches techniques des PAI.**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>2/9</b>

## PARTIE PRATIQUE

*Durée : 4 h 30*

### RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION

1. Vous devez organiser votre travail et celui de votre commis pour produire et distribuer ou conditionner sa production en veillant :

- à la conduite de son commis( explication, démonstration, contrôle),
- à organiser avec méthode son travail,
- à l'hygiène et à la sécurité,
- à l'utilisation rationnelle des moyens(utilisation des matériels évolutifs).

2. Réaliser la production de cuisine et de la pâtisserie

- ✓ un velouté Dieppoise pour 8 personnes,
- ✓ en plat principal de paupiette de saumon avec 3 garnitures pour 6 personnes,
- ✓ un savarin aux fruits pour 8 personnes.

3. Présenter la production

#### **RAPPEL DE L'HORAIRE À RESPECTER :**

- Début de la partie pratique (et prise de contact avec le commis)	13 h 00
- Envoi du premier plat :	16 h 45
- Envoi du second plat :	17 h 00
- Envoi du troisième plat :	17 h 15
- Remise en état du poste de travail	17 h 15 à 17 h 30

#### **À NOTER :**

Durant cette partie de l'épreuve, vous êtes responsable, avec votre commis de la tenue et de la remise en état du poste de travail, du matériel et des locaux annexes à la cuisine (plonges, zones de préparations, pâtisserie ... etc.

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>3/9</b>

<b>Tableau des exigences techniques</b>
---

**Précisions concernant les préparations**

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
<b>1<sup>er</sup> plat</b> <b>Velouté Dieppoise</b> <b>Pour 8 personnes</b>	réaliser et mettre au point le velouté		Soupière	Réaliser trois fiches techniques (Annexes A, B, C)
<b>2<sup>ème</sup> plat</b> <b>Paupiettes de saumon</b> <b>Pour 6 personnes</b>	-Détailler les escalopes -Réaliser la farce mousseline - Montage « forme paupiette »	- 1 Sauce émulsionnée  - 3 Garnitures dont 1 flan d'épinards  - Cuisson libre	6 Assiettes	Compléter l'annexe D
<b>3<sup>ème</sup> plat</b> <b>Savarin aux fruits</b> <b>Pour 8 personnes</b>	- Réaliser une pâte à savarin  - Confectionner une crème	- Décor libre	Au Plat	

## DOCUMENT 2

**« PANIER »**  
**Matière d'œuvre mise à disposition du candidat**

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
<b>Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer</b>			<b>Produits d'épicerie</b>		
Arêtes et tête de Poisson	kg	1	Huile d'olive	l	0,250
Filet de saumon	kg	1,200	Farine	kg	0,350
Filet de merlan	kg	0,300	Sucre semoule	kg	0,5
Moules fraîches	kg	1	Huile d'arachide	l	0,3
Crevettes décortiquées	kg	0,150	Sel fin	pm	PM
			Poivre du moulin	pm	PM
			Levure de boulanger	kg	0,010
			Cannelle	pm	PM
			Anis étoilée	pce	3
			Vanille (gousse ou extrait)	pm	PM
			Bigarreaux	kg	0,05
			Amandes effilées	kg	0,03
<b>Crémèrie</b>			<b>Surgelés</b>		
Lait	l	1	Petits pois	kg	0,100
Oeufs	pce	15	Haricots verts	kg	0,100
Beurre	kg	0,500	Epinards galets	kg	0,150
Crème fraîche	l	1			
<b>Légumes et fruits</b>			<b>Cave</b>		
Carottes	kg	0,250	Rhum	l	0,02
Oignons	kg	0,100	Vin blanc	l	0,50
Champignons	kg	0,200			
Ail	kg	0,050			
Poireaux	kg	0,400			
Céleris branches	kg	0,1			
Courgettes	kg	0,300			
Aubergines	kg	0,300			
Tomates	kg	0,250			
Echalotes	Botte	0,040	<b>Divers</b>		
Persil	Botte	1/8			
Cerfeuil	Botte	1/8	Fumet déshydraté	kg	0,1
Aneth	kg	1/8			
Oranges	kg	0,400			
Poires	kg	0,400			
Citron	pce	5			
Poivron rouge	pce	1			
Poivron vert	pce	1			
Kiwi	pce	4			

**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.

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>5/9</b>







ORGANISATION DU TRAVAIL      LEGENDES :    Chef → Vert ou trait plein      Commis 1 → Bleu ou trait pointillé      Cuissons → En rouge

CANDIDAT N° .....	Plat 1 :																Plat 3 :				
	POSTE N° .....	Plat 2 :																Plat 3 :			
		Code	1 H00			2 H00			3 H00			4 H00			4 H 00						
Temps	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30			
	1.1																				
	1.2																				
	1.3																				
	1.4																				
	1.5																				
	1.6																				
	1.7																				
	1.8																				
	1.9																				
	1.10																				
	2.1																				
	2.2																				
	2.3																				
	2.4																				
	2.5																				
	2.6																				
	2.7																				
	2.8																				
	2.9																				
	2.10																				
	3.1																				
	3.2																				
	3.3																				
	3.4																				
	3.5																				
	3.6																				
	3.7																				
	3.8																				
	3.9																				
	3.10																				

Autres légendes à préciser par le candidat :