

Session octobre 2004

# 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**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>jeudi 7 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 poisson pour 4 personnes,
- ✓ en plat principal un carré d'agneau avec garnitures pour 4 personnes,
- ✓ un dessert 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>

**DOCUMENT 1****Tableau des exigences techniques****Précisions concernant les préparations**

<b>Plats</b>	<b>Techniques imposées à réaliser par le candidat</b>	<b>Domaine de créativité personnelle</b>	<b>Dressage</b>	<b>Documents à rédiger</b>
<b>1<sup>er</sup> plat</b> <b>Poisson pour 4 personnes</b>	- Filetage du bar - Cuisson "sauter"	petites garnitures d'accompagnement libre pour mise en valeur de l'assiette  - sauce libre	4 assiettes	Réaliser trois fiches techniques (Annexes A, B, C)
<b>2<sup>ème</sup> plat carré d'agneau avec garnitures pour 4 personnes</b>	- Habillage du carré - cuisson « rôti » - jus de rôti	-Garniture à base de pomme duchesse -complément de 4 garnitures libres - Persillade	Au plat	Compléter l'annexe D
<b>3<sup>ème</sup> plat dessert pour 8 personnes</b>	-Poires pochées	-Crème libre - montage et décor libres	8 assiettes	

## DOCUMENT 2

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

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
<b>Viandes – volaille – abats – charcuterie – poisson s - fruits de mer</b>			<b>Produits d'épicerie</b>		
Bar (2 pièces de 0.400 à 0,500)	Kg	0.800 à 1	Cacao en poudre	Kg	0.050
Moules	Kg	0.500	Chocolat noir pistoles	Kg	0.200
Carré d'agneau (8 côtes)	Pce	1	Concentré de tomates	Kg	0.040
			Farine	Kg	0.250
			Fond brun clair déshydraté	Kg	0.050
			Huile	L	Pm
			Poudre à crème	Kg	0.100
			Poudre d'amande	Kg	0.100
			Sucre glace	Kg	0.100
			Sucre semoule	Kg	0.500
			Fumet déshydraté	Kg	0,025
<b>Crémerie</b>			Chapelure	Kg	0,150
Œuf	P	15	Ail	Gousse	4
Beurre	Kg	0.500			
Crème fleurette	Kg	0.5			
Lait	L	1			
			<b>Surgelés</b>		
<b>Légumes et fruits</b>			Haricots verts	Kg	0.200
Brocolis	Kg	0.600	Oignons grelots	Kg	0.200
Carotte	Kg	1.2	Petit pois	Kg	0.200
Chou-fleur	Kg	0.600	Pâte feuilletée	Kg	0,500
Courgettes	Kg	0.500			
Echalotes	Kg	0.100	<b>Cave</b>		
Oignon	Kg	0.200	Nouilly prat	L	0.10
Navet long	Kg	0.800	Rhum	L	0.05
Poires	Kg	1.6	Vin blanc	L	0.5
Poireaux	Kg	0.600	Vin rouge	L	0.5
Poivrons rouges	Kg	0.100			
Poivrons verts	Kg	0.100			
Pommes de terre Bintje	Kg	1.6			
Tomates	Kg	0.300			
(cerfeuil, ciboulette, estragon, menthe, persil)	Bte	pm			
Citron	Pce	3			

Mise en place cuisine : il est tenu à disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre en grain noir et blanc, thym, laurier, vinaigre rouge et blanc, ficelle à rôtir, et 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>

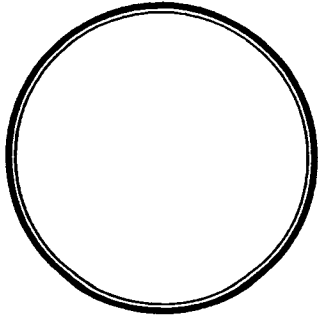


**FICHE TECHNIQUE B**

**À COMPLÉTER**

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION		
<u>Numéro du plat:</u>	<u>Intitulé et descriptif :</u>	<u>Nombre de Couverts :</u>

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
					

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>7/9</b>





ORGANISATION DU TRAVAIL

LEGENDES : Chef → Vert ou trait plein

Commis 1 → Bleu ou trait pointillé

Cuissons → En rouge

CANDIDAT N°	Plat 1 :																Plat 2 :				Plat 3 :						
	POSTE N°	PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS																									
		Code	Temps				1 H00				2 H00				3 H00				4 H00								
		15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30				
P L A T 1	1.1																										
	1.2																										
	1.3																										
	1.4																										
	1.5																										
	1.6																										
	1.7																										
	1.8																										
	1.9																										
	1.10																										
P L A T 2	2.1																										
	2.2																										
	2.3																										
	2.4																										
	2.5																										
	2.6																										
	2.7																										
	2.8																										
	2.9																										
	2.10																										
P L A T 3	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 :