

# 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° 7**

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

## PARTIE ÉCRITE

*Durée : 2 h 30*

### CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION (Coef 2)

*En fonction des techniques imposées (annexe 1), de la composition du « panier » proposé (annexe 2) et des horaires ci-dessous, vous devez :*

#### 1/ CONCEPTION DU SUJET :

Concevoir et proposer une production de **trois plats** (de 4 à 8 personnes).

La conception de votre production doit à faire appel à votre sens de créativité en utilisant un maximum de denrées composant le panier.

#### 2/ REDACTION DES FICHES TECHNIQUES :

Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C, en indiquant en plus :

- Un résumé de vos conceptions (argumentation commerciale).
- Les températures et temps de cuisson de vos productions.

#### 3/ ORGANISATION DE TRAVAIL :

Organiser votre travail et celui de votre commis en précisant pour vous **les techniques qui vous sont imposées**. Pour cela vous préciserez la répartition des tâches en utilisant le document D et les codes d'identifications précisés.

#### 4/ HORAIRES :

Horaires des envois :

Plat 1 ..... 16 h 45  
Plat 2 ..... 17 h 00  
Plat 3 ..... 17 h 15

**N.B** : *Des photocopies de vos documents (sujet complet) vous seront remises dès l'entrée en cuisine.*

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

Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier (exempt de toute annotation personnelle)

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

## PARTIE PRATIQUE

*Durée : 4 h 30*

### **ORGANISATION RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION (Coef 5)**

*En fonction des contraintes fixées et de la conception de votre sujet vous devez organiser, réaliser et présenter votre production avec l'aide de votre commis en respectant les horaires ci-dessous .*

#### **1/ ORGANISATION DE LA PRODUCTION (Coef 1)**

Le candidat doit organiser son travail et celui de son commis en veillant à :

- Conduire son commis (explication, démonstration , contrôle),
- Organiser avec méthode son travail,
- L'hygiène et la sécurité,
- Utiliser des matériels évolutifs.

#### **2/ REALISATION DE LA PRODUCTION (Coef 3)**

Le candidat doit mettre en œuvre les techniques imposées obligatoires de cuisine et de pâtisserie et faire réaliser à son commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

#### **3/ PRESENTATION DE LA PRODUCTION (Coef 2)**

Le candidat devra présenter sa production en tenant compte des impératifs du sujet (mode de dressage, horaires d'envoi) et des contraintes fixées par les examinateurs.

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

Horaires de l'épreuve organisation, réalisation et présentation de la production:

Prise de contact avec le commis tiré au sort .....	13 h 00
Entrée en cuisine début de la production .....	13 h 15
Remise en état des locaux.....	17 h 15
Fin de l'épreuve .....	17 h 30

**À NOTER : pour les produits d'assemblage, une photocopie des grammages sera à disposition dans la cuisine.**

*Lors de l'épreuve de production, 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*

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

**TABLEAU DES EXIGENCES TECHNIQUES  
PRECISIONS CONCERNANT LES PREPARATIONS**

<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>
<p><b><u>1<sup>er</sup> plat</u></b></p> <p>Œuf poché</p> <p><i>Pour 6 personnes</i></p>	<p>Pocher les œufs.</p>	<p>Une garniture à base de légumes pour mettre en valeur la présentation.</p>	<p>2 assiettes. 4 portions au plat.</p>	
<p><b><u>2<sup>ème</sup> plat</u></b></p> <p>Jambonnette de volaille farcie</p> <p><i>Pour 6 personnes</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Découper à cru la volaille.</li> <li>- Réaliser un fonds de volaille.</li> <li>- Farce mousseline.</li> <li>- Veiller à respecter un poids portion acceptable</li> </ul>	<p>Cuisson libre.</p> <p><b>Réaliser :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une sauce,</li> <li>- 3 garnitures :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 à base de p de Terre</li> <li>- 1 à base de purée</li> <li>- 1 libre</li> </ul> </li> </ul>	<p>2 assiettes. 4 portions au plat.</p>	<p>Rédiger les trois fiches techniques  et  l'organigramme</p>
<p><b><u>3<sup>ème</sup> plat</u></b></p> <p>Assortiments de choux</p> <p><i>Pour 8 personnes</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser une pâte à choux</li> </ul>	<p>Réaliser des petits fours frais</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 formes différentes</li> <li>- crème(s) avec différents parfums</li> </ul>	<p>Dresser sur plateau</p>	









**PLANNIGRAMME**

**A COMPLETER**

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL

LEGENDES

Chef → Vert ou trait plein

Commis 1 → Bleu ou trait pointillé

Cuissons → en rouge

CANDIDAT N° .....	Plat 1:												Plat 2:												Plat 3:											
	1h00				2h00				3h00				4h00				1h00				2h00				3h00				4h00							
POSTE N°: .....	Code	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30									
Plat 1	1.1																																			
	1.2																																			
	1.3																																			
	1.4																																			
	1.5																																			
	1.6																																			
	1.7																																			
	1.8																																			
	1.9																																			
	1.10																																			
Plat 2	2.1																																			
	2.2																																			
	2.3																																			
	2.4																																			
	2.5																																			
	2.6																																			
	2.7																																			
	2.8																																			
	2.9																																			
	2.10																																			
Plat 3	3.1																																			
	3.2																																			
	3.3																																			
	3.4																																			
	3.5																																			
	3.6																																			
	3.7																																			
	3.8																																			
	3.9																																			
	3.10																																			