

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° 8

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	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)

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	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

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

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

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
<p align="center"><u>1^{er} plat</u></p> <p>Consommé de volaille aux paillettes</p> <p align="center"><i>8 personnes</i></p>	Clarification.	Garniture à base de légumes au choix.	<p>1 x 6 en soupière.</p> <p>2 x 1 en tasse à consommé.</p>	<p>Rédiger les trois fiches techniques</p> <p align="center">et</p> <p>l'organigramme.</p>
<p align="center"><u>2^{ème} plat</u></p> <p>Caille farcie Trois garnitures</p> <p align="center"><i>6 personnes</i></p>	<p>Désosser les cailles.</p> <p>Farce mousseline.</p>	<p>Une garniture à base de pommes de terre.</p> <p>2 garnitures au choix.</p> <p>Sauce au choix.</p>	<p>2 x 1 assiette.</p> <p>Le reste au plat adéquate.</p>	
<p align="center"><u>3^{ème} plat</u></p> <p>Feuilleté aux fruits</p> <p align="center"><i>8 personnes</i></p>	<p>Crème dérivée de pâtisserie.</p> <p>Pâte feuilletée.</p>	<p>Fruits et arôme au choix.</p> <p>Coulis de fruits.</p> <p>Décor à base de sucre cuit.</p>	<p>8 x 1 sur assiette</p>	

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

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie			Produits d'épicerie		
Cailles petite pièces	P	6	Amandes effilées	kg	0,050
Filet de dinde	kg	0,200	Sucre semoule	kg	0,400
Maigre de boeuf	kg	0,400	Sucre glace	kg	0,100
Crépine de porc	kg	0,200	Farine	kg	0,400
poitrine fumée (tranches fines)	pce	8	Paprika	pm	pm
Crèmerie			Concentré de tomate	kg	0,080
			Gélatine feuilles	kg	0,010
			Vinaigre de framboise	L	0,10
			Poudre à crème	kg	0,040
			Oreillons d'abricot au sirop	p	8
Crème	L	0,500	Bigarreaux dénoyautés au sirop	p	24
Gruyère râpé	kg	0,100	Cave		
Lait	L	0,50			
Beurre	kg	0,250	Cognac	L	0,05
Oeufs	p	10	Jus de raisin rouge	L	0,20
			Vin rouge	L	0,20
			Vin blanc	L	0,1
Légumes - Fruits			Muscat	L	0,1
			Grand Marnier	L	0,1
			Rhum	L	0,1
Carottes	kg	0,300	Surgelés		
Gros oignons	kg	0,100			
Bouquet garnis	P	1	Petits pois (extra-fins)	kg	0,200
Echalotes	kg	0,100			
Brocolis	kg	0,500			
Haricots verts	kg	0,400	Divers		
Pommes de terre (bintje)	kg	1			
Pommes de terre (charlotte)	kg	1	Fonds brun lié	kg	0,050
Champignons de Paris	kg	0,200	Margarine feuilletage	kg	0,250
Artichauts	P	6			
Vert de poireau	kg	0,080			
Asperges vertes	kg	0,400			
Céleri branche	kg	0,080			
Tomates	kg	0,400			
Cerfeuil	Btt	1/3			
Ciboulette	Btt	1/3			
Menthe	Btt	1/3			
Persil	Btt	1/3			
Bananes	kg	0,300			
Kiwis	P	3			
Oranges	kg	1			
Pamplemousses roses	P	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.

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

