

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° 9

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>Buffet froid composé de : champignons a la grecque Salade composée a base : - de riz - de légumes crus</p>	Cuisson à la Grecque	Assaisonnements dressage	Présentation au buffet sur platerie adéquate et saucière	
<p align="center"><u>2^{ème} plat</u></p> <p>Plat froid à base de truite de mer farcie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Désarêter la truite - Farce mousseline - Sauce dérivée de mayonnaise 	<p>3 garnitures à base de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tomate garnie - une tartelette garnie - à base d'œufs 	Présentation au buffet sur platerie adéquate et saucière	<p>Rédiger trois fiches techniques (A, B et C)</p> <p>Compléter l'annexe D</p>
<p align="center"><u>3^{ème} plat</u></p> <p>Bavarois framboise</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pâte à biscuit - Décor à base de coulis gélatiné 	- Montage et décor	Au plat au buffet	

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

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer			Produits d'épicerie		
Filet de merlan	kg	0,4	Farine	Kg	0,125
Truite de mer non vidée	kg	1	Sucre	Kg	0,125
Magret séché en tranches	kg	0,08	Sucre glace	Kg	0,2
Bâtonnet de surimi	kg	0,08	Concentré de tomate	Kg	pm
			Fécule de pomme de terre	kg	0,125
			Gélatine feuilles	p	4
			Asperges boîte 1/8	p	1
			Moutarde à l'ancienne	kg	PM
			Olives noires et vertes	kg	0,1
			Huile d'arachide	L	0,5
			Huile d'olive	L	0,75
			Raisins secs	kg	0,05
			Vinaigre de Xérès	L	PM
			Vinaigre de cidre	L	PM
			Câpres	kg	PM
			Riz long	kg	0,2
			Coriandre grain	pm	
Crèmerie					
Crème Fraîche	L	1			
Œufs	p	23			
Beurre	kg	0,1			
Emmenthal	kg	0,1			
roquefort	kg	0,05			
Légumes et fruits			Cave		
Laitue	p	1	vin blanc	L	0,75
Céleri branche	kg	0,1	alcool de framboise	L	0,05
Poireau vert	PM				
Fenouil bulbe	p	1	surgelés		
Citrons	p	3	miettes de crabes	kg	0,1
Basilic	bte	1/4	crevettes décortiquées	kg	0,08
Persil	pm		macédoine de légumes	kg	0,15
Carottes	kg	0,25	framboises	kg	0,1
Champignons	kg	0,8			
Gros oignons	kg	0,2			
Coriandre frais	bte	1/4			
Echalote	kg	0,1			
Aneth	bte	1/4			
Poivrons verts	p	1			
Tomates	kg	1			
Radis	bte	1/2	Divers		
Concombre	p	1	Fumet de poisson	L	1
Avocat	p	1	Gelée claire	L	1
Estragon	bte	1/4	Tartelettes salées ovales	p	8
Menthe	bte	1/4	Salade mélangée	Poche	1/2
Pommes granny	p	2	Poudre bavarois framboise	kg	0,1
			Coulis de framboise	L	0,25

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

PLANNIGRAMME

A COMPLETER

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL

LEGENDES Chef → Vert ou trait plein

Commis 1 → Bleu ou trait pointillé

Cuissions → en rouge

CANDIDAT N°	Plat 1:														
	Plat 1:				Plat 2:				Plat 3:						
POSTE N°:	Plat 2:														
PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS	1h00			2h00			3h00			4h00					
	Code	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														

Rappel codage

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production