

**Remplissez
très lisiblement
le talon ci-dessous.**

NOM: _____

Prénoms: _____

N° D'INSCRIPTION
OU DE TABLE

CENTRE D'EXAMEN: _____

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Session 2006

EPREUVE E.1 – Pratique professionnelle

**SOUS-EPREUVE U.11 – Conception, organisation, réalisation
et présentation de la production**

Sujet à rendre avec la copie dans sa totalité

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

SUJET N° 1

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 :

Vous devez 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 :

Vous devez organiser votre travail et celui de votre commis en précisant pour vous **les techniques qui vous sont imposées**. Pour cela vous complétez le document 9/9 « organisation du travail » en utilisant 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 DE LA PRODUCTION (Coef 1)

Le candidat doit organiser son travail et celui de son commis pour produire et distribuer ou conditionner sa production en veillant à :

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

RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION (Coef 5)

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

1/ 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.

2/ 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

Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1^{er} plat Vol au vent de poisson et fruits de mer Diamètre 20 cm 4 personnes	Réaliser un feuilletage Habiller et lever les filets de soles Tourner des champignons - 1 par personne – Réaliser un fumet	Garniture complémentaire Sauce par réduction Finition	Au plat	Fiches techniques A - B - C
2^{ème} plat Filet mignon de porc et garnitures 6 personnes	Parer le filet mignon <u>Cuisson</u> : Sauter avec déglacage	Sauce libre <u>3 garnitures</u> : dont une duchesse, une à base de chou vert, une libre	A l'assiette	et
3^{ème} plat Crème caramel en cage Assortiment de 3 petits fours 6 personnes	Cuire un caramel Chemiser des ramequins Garnir d'un appareil à crème prise Réaliser des cages en caramel pour le dressage	2 petits fours dérivés de la pâte feuilletée et un sur la base d'un appareil à langue de chat ou tuile	A l'assiette	organi-gramme

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	4/9

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
---------	---	----------

Viandes - Volailles -		
Filet mignon de porc	Kg	0,600

Abats - Charcuterie -		
Poitrine de porc salée	kg	0,200
Couenne de porc	kg	0,200

Poissons - Fruits de mer		
Sole filet de 0,700 kg	P	1
Langoustines	P	8
Moules fraîches	kg	0,500
Arêtes	Kg	0,500

Crèmerie		
Beurre	kg	0,500
Crème UHT	L	0,6
Lait	L	1
Margarine à feuilletage	kg	0,300
Oeufs	P	14

Légumes et fruits		
Ail	kg	0,01
Ananas frais	P	0,5
Aneth	Bot	0,050
Basilic	Bot	0,050
Brocolis	kg	0,200
Carottes	kg	0,500
Cerfeuil	Bot	0,050
Champignons de Paris	kg	0,250
Chou vert	kg	0,500
Citrons	P	2
Echalotes	kg	0,100
Gros oignons	kg	0,250
Haricots verts	kg	0,150
Laurier feuille	Bot	Pm
Navets longs	kg	0,350
Oranges	kg	0,400
Persil	kg	0,100
Pdt Bintjes	kg	0,600
Pommes fruits	kg	0,300
Tomates	kg	0,300
Thym	Bot	Pm

Denrées	U	Quantité
---------	---	----------

Cave		
Vin Blanc	L	0,25
Cidre Brut	L	0,20
Madère	L	0,02
Porto	L	0,02

Surgelés		
Crevettes	kg	0,250
Noix de pétoncles	kg	0,120
Petits pois	kg	0,150

Economat		
Amandes effilées	kg	0,150
Cacao	kg	Pm
Cannelle	kg	Pm
Chapelure	kg	0,200
Concentré de tomate	kg	0,05
Curry	kg	Pm
Farine	kg	0,500
Fond brun clair	kg	Pm
Fumet en poudre	kg	Pm
Huile de friture	L	Pm
Huile d'olive	L	0,1
Miel	kg	0,100
Muscade	kg	Pm
Sucre en poudre	kg	0,600
Sucre Glace	kg	0,150
Vanille gousse	Kg	1
Vanille liquide	L	Pm
Vinaigre	L	Pm

Candidat n° Poste n°

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat :	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
------------------	--------------------------	----------------------

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps	
					Schéma	

