

**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° 2

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 Truite farcie 4 personnes	Désarêter par le dos Réaliser une farce mousseline Cuisson à court mouillement Réaliser un fumet	Sauce libre	Au plat	Fiches techniques A - B - C et organi-gramme
2^{ème} plat Agneau 4 personnes	Détailler les côtes 4 fonds d'artichaut tournés, escalopés Réaliser un flan de légumes	Cuisson libre Prévoir jus ou sauce Une garniture libre	A l'assiette	
3^{ème} plat Tarte aux fraises 8 personnes	Réaliser une pâte sucrée Foncer deux cercles de 4 personnes	Prévoir une crème Décor libre	A l'assiette	

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 -		
Carré d'agneau 8 côtes	Kg	1,5

Abats - Charcuterie -		
Jambon blanc	Kg	0,100

Poissons - Fruits de mer		
Truite 0,200 Kg	P	4
Filets de merlan	Kg	0,400
Arêtes pour fumet	Kg	0,500

Crémerie		
Beurre	kg	0,800
Crème UHT	L	0,75
Crème épaisse	kg	0,250
Gruyère râpé	Kg	0,100
Lait	L	1
Oeufs	P	10

Légumes et fruits		
Ail	Kg	0,050
Aneth	Bot	0,25
Artichauts à tourner	P	4
Carottes	Kg	0,800
Cerfeuil	Bot	0,050
Champignons de Paris	Kg	0,250
Ciboulette	Bot	0,050
Citrons	P	4
Echalotes	Kg	0,100
Fraises	Kg	1
Gros oignons	Kg	0,300
Laurier feuille	Pm	Pm
Oranges	Kg	0,400
Pdt Bintjes	Kg	0,800
Persil	Kg	0,100
Poireaux	Kg	0,200
Thym	Pm	Pm
Tomates	Kg	0,500

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

Cave		
Vin blanc sec	L	1
Vin rouge de Bordeaux	L	0,5
Grand Marnier	L	0,01
Rhum	L	0,01

Surgelés		
Brocolis	Kg	0,400
Epinards	Kg	0,400
Feuilletage 4 tours	Kg	0,100
Oignons grelot	Kg	0,200

Economat		
Farine	Kg	0,400
Fumet en poudre	Kg	0,050
Huile d'arachide	L	0,10
Jus de veau poudre	Kg	0,025
Nappage blond	Kg	0,150
Poudre d'amande	Kg	0,150
Poudre à crème	Kg	0,100
Safran	Kg	Pm
Sucre glace	Kg	0,150
Sucre en poudre	Kg	0,350
Vanille gousse	P	1,000
Vinaigre blanc	L	0,10

Matériel : prévoir 4 darioles par candidat

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 3:
-------------------	---------	---------

POSTE N°:	Plat 2:	
-----------------	---------	--

Plat 1	Plat 2	Plat 3	<i>PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS</i>																			
			1h00					2h00					3h00					4h00				
			Code	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	
1.1																						
1.2																						
1.3																						
1.4																						
1.5																						
1.6																						
1.7																						
1.8																						
1.9																						
1.10																						
2.1																						
2.2																						
2.3																						
2.4																						
2.5																						
2.6																						
2.7																						
2.8																						
2.9																						
2.10																						
3.1																						
3.2																						
3.3																						
3.4																						
3.5																						
3.6																						
3.7																						
3.8																						
3.9																						
3.10																						

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Rappel codage

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