

**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° 4

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 Aumônière de fruits de mer sauce crustacés 6 personnes	Réaliser un appareil à crêpes Confectionner des aumônières Réaliser un fumet de poisson -	Cuisson des fruits de mer Sauce crustacés Dressage	À l'assiette	Fiches techniques A - B - C et organi-gramme
2^{ème} plat Poulet sauté 4 personnes	Découper à cru la volaille Réaliser une cuisson "sauter" Réaliser une sauce par déglacage	Réaliser des garnitures à base de : - artichauts - petits oignons - pommes noisettes - aubergines frites	À l'assiette	
3^{ème} plat Entremets aux deux chocolats (génoise fournie) 8 personnes	Conception libre	Montage et décor libres	Dresser au plat	

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	Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles -			Cave		
Poulet PAC - 1,4 Kg	P	1	Vin Blanc	L	0,50
Abats - Charcuterie -			Cognac	L	0,05
Poitrine de porc fumée	Kg	0,100	Madère	L	0,05
Poissons - Fruits de mer			Rhum	L	0,05
Arêtes pour fumet	Kg	0,300	Divers		
Crevettes bouquet	P	12	Génoise pour 8 personnes	P	1
Filet de cabillaud	Kg	0,200	Surgelés		
Langoustines	P	8	Cocktail de fruits de mer	Kg	0,150
Moules de bouchot	Kg	0,400	Fonds d'artichaut	P	4
Crémèrie			Oignons grelot	Kg	0,100
Beurre	Kg	0,750	Economat		
Crème UHT	L	0,50	Bouquet garni	P	2
Lait	L	0,50	Cacao amer	Kg	0,100
Oeufs	P	10	Concentré de tomates	Kg	0,04
Légumes et fruits			Couverture blanche	Kg	0,100
Ail	Kg	0,050	Couverture noire	Kg	0,300
Aubergines	P	0,300	Farine	Kg	0,400
Carottes	Kg	0,100	Fond brun lié	Kg	0,100
Cerfeuil	Bot	1	Fumet de crustacés	Kg	0,100
Champignons de Paris	Kg	0,150	Gelée bavaroise	Kg	0,030
Ciboulette	Bot	1	Huile d'olive	L	Pm
Echalotes	Kg	0,200	Huile de tournesol	L	0,25
Estragon	Bot	0,050	Olives vertes dénoyautées	Kg	0,100
Menthe fraîche	Bot	0,050	Piment de cayenne		Pm
Oignons	Kg	0,300	Pralin	Kg	0,100
Persil	Kg	0,100	Sucre en poudre	Kg	0,500
Pdt Bintjes	Kg	1			
Tomates	Kg	0,400			

Matériel : prévoir un cercle pour 8 et du rhodoïd

Candidat n°

Poste n°

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

<i>Numéro du plat :</i>	<i>Intitulé et descriptif :</i>	<i>Nombre de couverts :</i>
-------------------------	---------------------------------	-----------------------------

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Schéma	

Candidat n° Poste n°

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

<i>Numéro du plat :</i>	<i>Intitulé et descriptif :</i>	<i>Nombre de couverts :</i>
-------------------------	---------------------------------	-----------------------------

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps	
					Schéma	

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:																			
<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	
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																				

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Rappel codage

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

9/9