

**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° 5**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	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)

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>2/9</b>

## 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*

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

**Tableau des exigences techniques**  
**Précisions concernant les préparations**

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
<b>1<sup>er</sup> plat</b>  Terrine de légumes  8 personnes	Utiliser des asperges Utilisation minimum de 4 légumes	Sauce émulsionnée et présentation	À l'assiette	Fiches techniques A - B - C  et  organi-gramme
<b>2<sup>ème</sup> plat</b>  Bar (2 pièces)  4 personnes	Cuisson libre	3 garnitures à base de : - aubergines - courgettes - fenouil bulbe - poivrons - tomates  Utilisation obligatoire de feuilles de brick	À l'assiette	
<b>3<sup>ème</sup> plat</b>  Fraises Pâte feuilletée Crème pâtissière  8 personnes	Réaliser un feuilletage  Réaliser une crème pâtissière  Montage en millefeuille	Décor libre	Dresser à l'assiette	

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

**"PANIER"****Matière d'œuvre mise à disposition du candidat**

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
<b>Poissons - Fruits de mer</b>			<b>Cave</b>		
Bar 0,600 Kg	P	2	Vin blanc sec	L	0,50
<b>Crémerie</b>			Vin rouge Bordeaux	L	0,50
Beurre	kg	0,750	Liqueur de fraise	L	0,05
Crème UHT	L	0,50	<b>Surgelés</b>		
Lait	L	0,50	Epinards galets	kg	0,300
Margarine à feuilletage	kg	0,250	Haricots verts	kg	0,200
Oeufs	P	12	<b>Economat</b>		
<b>Légumes et fruits</b>			Amandes effilées	kg	0,05
Ail	kg	0,05	Bouquet garni	P	2
Asperges blanches	kg	1	Farine	kg	0,500
Aubergines	kg	0,200	Feuilles de brick	P	4
Basilic	Bot	0,050	Fond brun lié	kg	0,100
Carottes	kg	0,400	Fumet de poisson	kg	0,100
Céleri rave	kg	0,400	Gelée bavaroise	kg	0,030
Cerfeuil	Bot	1	Huile de noix	L	0,05
Ciboulette	Bot	1	Huile d'olive	L	0,20
Courgettes	kg	0,200	Huile de tournesol	L	0,25
Echalotes	kg	0,100	Nappage blond	kg	0,200
Estragon	Bot	0,050	Piment de Cayenne		Pm
Fenouil bulbe	P	2,000	Sucre glace	kg	0,100
Fraises	kg	0,5	Sucre en poudre	kg	0,300
Menthe fraîche	Bot	0,025	Vinaigre de vin rouge	L	0,20
Oignons	kg	0,100			
Persil	kg	0,100			
Poivrons	kg	0,200			
Tomates	kg	0,400			
Tomates cerise	kg	0,100			
Tomates petites	P	4			

Vous disposez aussi de tous les condiments d'une cuisine.

**Matériel** : une terrine aluminium jetable par candidat

Candidat n° .....

Poste n° .....

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

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

Dentrées	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:																		
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																			

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Rappel codage

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

9/9