

# 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° 1**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage 05221
U 11 → Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>1/9</b>

# 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 tous les produits des rubriques « poissons », « volailles », « viande », « charcuterie », et un maximum de denrées du panier

### 2/ RÉDACTION 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/ RÉALISATION 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/ PRÉSENTATION 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
<p><b>1<sup>er</sup> plat</b></p> <p>Truites farcies</p> <p>(4 personnes)</p>	<p>Farce mousseline</p> <p>Sauce crustacé type « Américaine »</p>	<p>Présentation et un champignon tourné</p>	<p>Assiette</p>	<p>Fiches techniques</p>
<p><b>2<sup>ème</sup> plat</b></p> <p>Canard</p> <p>(4 personnes)</p>	<p>Cuisson poêlée</p> <p>Habiller et brider</p>	<p>Confectionner une sauce à base de gastrique.</p> <p>Réaliser 3 garnitures :</p> <p>1 féculent</p> <p>1 légume tourné</p> <p>1 légume libre</p> <p>en accord gustatif avec la pièce</p>	<p>Assiette</p>	<p>A – B – C</p> <p>et</p>
<p><b>3<sup>ème</sup> plat</b></p> <p>Assiette gourmande</p> <p>(8 personnes)</p>	<p>Poires cuites sous vide</p> <p>Utiliser du chocolat</p> <p>Réaliser une crème</p>	<p>Libre</p>	<p>Assiette</p>	<p>organi-gramme</p>

# "PANIER" n° 1

## Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
<b>Poissons</b>		
Filet de merlan	kg	0,150
Truites portion (200 g)	pce	4
Étrilles	kg	0,400
<b>Volailles / Charcuterie</b>		
Caneton PAC 1,6 kg maximum	pce	1
Poitrine (1/2 sel)	kg	0,100
<b>Crémèrie</b>		
Beurre	kg	0,600
Crème double	L	0,50
Lait	L	0,50
Œufs	pce	16
Crème liquide UHT	L	0,25
<b>Légumes et fruits</b>		
Ail	kg	0,250
Ciboulette	botte	1/4
Carottes	kg	1,000
Champignons de Paris à tourner	kg	0,300
Choux fleurs	kg	0,500
Citrons	pce	3,000
Courgettes	kg	0,500
Échalotes	kg	0,100
Estragon	botte	1/4
Oignons	kg	0,250
Oranges	pce	4
Pamplemousses roses	pce	2
Poires William	pce	8
Pommes de terre (à chair ferme)	kg	1,000
Pommes fruits	kg	0,500
Raisin blanc	kg	0,250
Tomates	kg	0,400

Denrées	U	Quantité
<b>Cave</b>		
Cognac	L	0,05
Vin blanc	L	0,50
Vin rouge	L	0,50
Kirsch	L	0,02
Liqueur de poires	L	0,02
<b>Surgelés</b>		
Haricots verts extra fin	kg	0,150
Petits oignons	kg	0,100
Petits pois	kg	0,075
<b>Économat</b>		
Chapelure	kg	0,100
Farine	kg	0,500
Fond brun lié (deshydraté)	kg	0,060
Fumet de poisson (deshydraté)	kg	0,040
Huile d'arachide	L	0,20
Huile d'olive	L	0,10
Nappage blond	kg	0,200
Poivre blanc	pm	pm
Poivre en grain	pm	pm
Poudre d'amandes	kg	0,100
Sel fin	pm	pm
Sucre glace	kg	0,100
Sucre poudre	kg	0,500
Vinaigre	pm	pm
Poudre à crème (à chaud)*	kg	0,080
Chocolat couverture	kg	0,300
Cacao	kg	0,050
Cerneaux de noix	kg	0,100
Génoise carré (20 x 20)	pce	1
Concentré de tomates	kg	0,050
Piment de cayenne	pm	pm
Gousse de vanille	pce	1

### Matériel :

Machine sous vide, sacs cuisson sous vide, 8 cercles portion.

\* Fournir la fiche technique de fabrication.





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	



# PLANNIGRAMME

À COMPLÉTER

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL

LÉGENDES

Chef → Vert ou trait plein

Commis 1 → Bleu ou trait pointillé

Cuissons → en rouge

CANDIDAT N° .....	Plat 1 :													
	Plat 2 :													
	1h00			2h00			3h00			4h00				
Code	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														