

# 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° 2**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage 05232
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	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
<p><b>1<sup>er</sup> plat</b></p> <p>Daurade (4 personnes)</p>	<p>Filets de daurade en papillotes</p>	<p>Lever les filets Sauce libre 1 champignon tourné</p>	<p>Assiette</p>	<p>Fiches techniques</p>
<p><b>2<sup>ème</sup> plat</b></p> <p>Filet mignon de porc (4 personnes)</p>	<p>Cuisson libre Sauce courte par déglacage</p>	<p>Réaliser 3 garnitures : - 1 flan - 1 pomme de terre - 1 légume tourné</p>	<p>Assiette</p>	<p>A – B – C</p> <p>et</p>
<p><b>3<sup>ème</sup> plat</b></p> <p>Entremets portion (8 personnes)</p>	<p>Réalisation d'une génoise</p>	<p>Base de chocolat blanc et noir. Présentation dans les assiettes.</p>	<p>Assiette</p>	<p>organi-gramme</p>

## "PANIER" n° 2

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
<b>Poisson</b>		
Daurade (0,700 kg)	Pce	2
<b>Boucherie</b>		
Filet mignon de porc paré	Pce	2
<b>Crémerie</b>		
Beurre	Kg	0,750
Crème liquide	L	1,00
Lait	L	1,00
Œufs	Pce	16
<b>Légumes et fruits</b>		
Ail	Kg	0,025
Basilic	Botte	1/4
Carottes	Kg	0,800
Céleri boule	Kg	0,250
Cerfeuil	Botte	1/4
Champignons de Paris à tourner	Pce	4
Citron	Pce	2
Échalotes	Kg	0,100
Fenouil	Kg	0,250
Navets	Kg	0,200
Oignons gros	Kg	0,200
Persil	Botte	1/4
Poireaux	Kg	0,200
Pommes de terre (à chair ferme)	Kg	1,000
Pommes reinette	Kg	0,500
Tomates	Kg	0,400

Denrées	U	Quantité
<b>Cave</b>		
Cognac	L	0,05
Grand marnier	L	0,05
Madère	L	0,10
Pastis	L	0,02
Vin blanc	L	0,20
Vin rouge	L	0,20
<b>Surgelés</b>		
Galets d'épinard en branches	Kg	0,200
Petits oignons	Kg	0,100
Petits pois	Kg	0,100
<b>Economat</b>		
Cacao	Pm	0,050
Chocolat pistoles blanc	Kg	0,300
Chocolat pistoles noir	Kg	0,300
Concentré de tomates	Kg	0,050
Farine	Kg	0,500
Fond brun lié en poudre	Kg	0,060
Fumet de poissons en poudre	Kg	0,040
Huile d'arachide	L	0,15
Huile d'olive	L	0,10
Laurier	Pm	Pm
Poivre blanc	Pm	Pm
Poivre en grain	Pm	Pm
Pruneaux	Kg	0,150
Sel fin	Pm	Pm
Sucre glace	Kg	0,300
Sucre poudre	Kg	0,500
Thym	Pm	Pm
Vanille gousse	Pce	1
Vinaigre	Pm	Pm

**Matériel :**

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
				<b>Schéma</b>	







# PLANNIGRAMME

À COMPLÉTER

## ORGANIGRAMME DE TRAVAIL

### LÉGENDES

Chef → Vert ou trait plein

Commis 1 → Bleu ou trait pointillé

Cuissons → en rouge

CANDIDAT N° .....

POSTE N°: .....

Plat 1 :

Plat 2 :

### PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS

Code	1h00			2h00			3h00			4h00				
	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

U 11 → Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Rappel codage