

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° 5

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage 05245
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 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)

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/ 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.

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 Filets de turbot <i>(4 personnes)</i>	Lever les filets	Cuisson libre Sauce libre	4 à l'assiette	Fiche technique de fabrication A – B – C et organigramme
2^{ème} plat Râble de lapin poêlé <i>(4 personnes)</i>	Désosser les râbles Farce mousseline Farcir les râbles	Confectionner 3 garnitures dont une à base de champignons	4 à l'assiette	
3^{ème} plat Crêpes aux fruits <i>(8 personnes)</i>	Pâte à crêpes	Sauce d'accompagnement	8 à l'assiette	

PLANNIGRAMME

À COMPLÉTER

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL

Chef → Vert ou trait plein
 Commis 1 → Bleu ou trait pointillé
 Cuissons → en rouge

CANDIDAT N°	LÉGENDES														
	Plat 1 :				Plat 2 :				Plat 3 :						
	Chef → Vert ou trait plein				Commis 1 → Bleu ou trait pointillé				Cuissons → en rouge						
POSTE N°:															
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

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

Rappel codage