

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° 7

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage 10 09 07
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 **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 10 09 07
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 10 09 07
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
1er plat langoustine 4 personnes	- Pâte à nouilles, duxelles - sauce crustacés,	Décor libre	Assiette	Rédiger les 3 fiches techniques Réaliser l'organigramme
2 ^{ème} plat filet mignon de porc 6 personnes	Parer le filet mignon 1 légume tourné	Cuisson et sauce libre 3 garnitures : 1 légume tourné 2 garnitures libres	2 assiettes 4 au plat	
3 ^{ème} plat tarte à l'orange 8 personnes	Pâte sucrée 2 X 4 Crème à l'orange*	oranges confites	Plat	

* : recette personnelle autorisée

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage 10 09 07
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	4/9

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Les denrées marquées d'un astérisque devront impérativement être utilisées

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles -			Cave		
Mignon de porc	kg	1	Madere	l	0,10
			Porto	l	0,1
Abats - Charcuterie -			Cognac	l	0,05
Poitrine fumée	kg	0,2	Vin blanc	l	0,5
			Vin rouge	l	0,50
Cremerie			Grand marnier *	l	0,1
Beurre	kg	0,300			
Crème double	l	0,25	Surgelés		
Crème fleurette	l	0,5	Purée de céleri	kg	0,300
Lait	l	1	Petits oignons	kg	0,125
Oeuf	p	15			
			Economat		
Poissonnerie			Amandes effilées	kg	0,050
Etrilles	kg	0,5	Angélique	kg	0,020
Langoustines 15/20	p	12	Coriandre	kg	pm
			Farine	kg	0,600
Légumes et fruits			Fond blanc veau	kg	0,050
Brocolis	kg	0,300	Fond veau clair	kg	0,050
Carottes	kg	0,250	Fumet poisson	kg	0,050
Cerfeuil	b	0,250	Girofle	kg	pm
Champignons	kg	0,200	Gros sel	kg	pm
Ciboulette	b	1	Huile arachide	kg	0,200
Courgettes	kg	0,400	huile olive	l	0,200
Échalotes	kg	0,100	Nappage blond	kg	0,050
Estragon	b	1	Sucre glace	kg	0,200
Fenouil *	kg	0,300	Sucre semoule	kg	0,250
Oranges	kg	1,250	Vanille liquide	l	pm
Oignons	kg	0,250	Vinaigre vin	l	0,200
PDT (Bintje)	kg	0,400	Maïzena	kg	0,100
Tomates grosses *	kg	0,500			
Persil plat	kg	0,020			
Citrons jaunes	kg	0,200			
Menthe	b	0,250			
Aneth	b	0,250			
Ail	kg	0,05			

Matériel : 2 cercles à tarte de 18 cm de diamètre

Mise en place cuisine : Il est tenu à disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre en grain noir et blanc, thym, laurier, vinaigre blanc et rouge, épices, ficelle à rôtir, et l'économat courant d'une cuisine.

