

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° 8

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage 10 10 08
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 10 08
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 10 08
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	3/9

ANNEXE 1

Tableau des exigences techniques

Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées et réalisées par le candidat	Domaine créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
<p><u>1^{er} plat :</u></p> <p>Entrée tiède à base d'œufs pochés 6 personnes</p>	<p>Pocher des œufs.</p> <p>Réaliser une sauce émulsionnée</p>	<p>Sauce libre</p> <p>Garnitures libres</p>	<p>6 portions à l'assiette.</p>	<p>Rédiger les 3 fiches et l'organigramme</p>
<p><u>2^{ème} plat :</u></p> <p>Truite farcie 6 personnes</p>	<p>Confectionner une farce mousseline de poissons additionnée d'éléments aromatiques</p> <p>Réaliser une sauce à base de fumet</p>	<p>Trois garnitures dont :</p> <p>un légume tourné et deux libres</p> <p>Sauce libre</p>	<p>4 portions au plat et 2 assiettes</p>	
<p><u>3^{ème} plat :</u></p> <p>Entremets chocolat menthe 8 personnes</p>	<p>Confectionner une mousse chocolat.</p> <p>Confectionner une base bavaroise à la menthe</p>	<p>Biscuit libre au chocolat.</p> <p>Montage et décor libre.</p>	<p>1 x 4 individuel.</p> <p>1 entremets pour 4 personnes.</p>	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage 10 10 08
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	4/9

