

# 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° 11**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>10 15 11</b>
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)

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>10 15 11</b>
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*

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>10 15 11</b>
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
<b>1<sup>er</sup> plat</b>  saumon  4 personnes	Tartare de saumon	Réaliser une garniture à partir des éléments du panier.  Réaliser une crème d'accompagnement  Présentation libre	4 X 1 à l'assiette	Fiche technique des 3 plats et organigramme
<b>2<sup>ème</sup> plat</b>  Navarin  6 personnes	Désosser l'épaule.  Réaliser une garniture de 3 légumes tournés minimum  Réaliser un ragoût	Présentation de l'assiette libre.	1 x 4 au plat  2 X 1 à l'assiette	
<b>3<sup>ème</sup> plat</b>  Feuilleté aux fruits  8 personnes	Réaliser une crème dérivée de la pâtissière.  Réaliser un feuilletage.	Réaliser une sauce ou un coulis de fruits.  Détailler le feuilletage en une bande 4 personnes et 4 pièces individuelles forme libre.	1 plat et 4 assiettes	

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>10 15 11</b>
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	4/9









