



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage 13100902
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 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)
Calculatrice autorisée

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage 13100902
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 13100902
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 Beignets de fruits de mer 6 personnes	Réaliser une pâte à frire Réaliser une marinade	Réaliser deux sauces (libre) froides	Assiette	Rédiger 3 fiches techniques A – B - C Compléter le planigramme
2^{ème} plat Paupiette de saumon 8 personnes	Réaliser : - une farce mousseline - une sauce vin blanc - une sauce vin rouge	Cuisson libre Légumes 3 garnitures : 1 tourné 1 riz composé 1 légume farci	Assiette	
3^{ème} plat Tarte à l'orange 8 personnes	Réaliser une pâte sucrée Oranges confites Crème d'orange Foncer 2 X 4 personnes	Décors libres	Au plat	

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles -Abats charcuterie- poisson- fruits de mer			Cave		
Moules d'Espagne	kg	1	Vin blanc	L	1
Filet de saumon	kg	1,200	Bière	L	0,250
Filets de merlan	kg	0,400	Noilly prat	L	0,150
Poitrine de porc salée	kg	0,100	Vin rouge	L	1
			Cognac	L	0,010
Crèmerie			Divers		
Crème épaisse	kg	0,500	Huile de friture	L	Q.S
Œufs	pce	15			
Lait	L	1	Surgelés		
Beurre	kg	0,750	Encornets tube	kg	0,200
			Gambas	kg	0,400
Légumes et fruits			Économat		
Ail	kg	0,100	Câpres vinaigre	kg	0,050
Carottes	kg	0,250	Cornichons	kg	0,050
Cerfeuil	bte	1	Farine	kg	0,500
Citron	pces	2	Fumet de poisson lyophilisé	kg	0,100
Courgettes	kg	0,250	Huile de tournesol	L	0,500
Échalotes	kg	0,200	Maïzena	kg	0,050
Endives	kg	0,600	Moutarde forte	kg	0,100
Estragon	bot	1/2	Riz long	kg	0,200
Tomates	kg	0,200	Sucre glace	kg	0,100
Oignon	kg	0,200	Sucre morceaux	kg	0,250
Oranges	pce	10	Sucre semoule	kg	0,300
Persil frisé	PM	PM	Vanille gousse	pce	1
Pleurotes *	kg	0,200	Huile d'olive	L	0,125
Poireaux	kg	0,200	Épices variées	PM	PM
Poivrons rouges	kg	0,200	Thym, laurier	PM	PM
Feuille de chêne	pce	1	Ketchup	PM	PM

Les denrées suivies d'une * sont à utiliser obligatoirement

Matériel : ficelle à rôtir et l'économat courant d'une cuisine.

Mise en place cuisine : il est tenu à la disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre en grain noir et blanc, thym, laurier, vinaigre blanc et rouge, épices.

PLANIGRAMME

A COMPLETER

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL

LEGENDES

Chef → Vert ou trait plein

Commis 1 → Bleu ou trait pointillé

Cuissons → en rouge

CANDIDAT N°		Plat 1:												Plat 3:					
POSTE N°:		Plat 2:																	
PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS		1h00				2h00				3h00				4h00					
		Code	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	
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

13100902

9/9

Grille d'indications pour les correcteurs

Sujet n°2

	Indications de correction
→ Organisation production	
♦ Conduite des commis : <i>démonstrations, explications, ordres</i>	
♦ Gestion des denrées, énergie, matériel : <i>choix matériels, pertes denrées, énergies</i>	
♦ Méthode organisation : <i>marche en avant, rapidité, logique</i>	
♦ Hygiène poste, aliments : <i>conditionnement stockage, tenue poste</i>	
♦ Utilisation matériels évolutifs : <i>four mixte, vapeur, cellule, micro-onde</i>	
♦ Respect du sujet : <i>techniques imposées, fiches techniques</i>	
→ Réalisation production	
♦ Préparations préliminaires : <i>habillages, taillages, bridage, filetage</i>	- Préparation des fruits de mer
♦ Appareils fonds et sauces : <i>respects des techniques de bases</i>	- Confection sauce au vin blanc - Confection sauce au vin rouge - Sauces froides
♦ Cuissons : <i>respects des techniques de bases</i>	- Toutes cuissons
♦ Conduite cuissons : <i>Surveillance, contrôle, à point de cuisson</i>	- Toutes cuissons
♦ Techniques complexes : <i>farce, mousseline, tourner, désosser</i>	- Farce mousseline - Tournage des légumes
♦ Pâtisserie : <i>pâtes, crème, appareil de bases</i>	- Pâte à frire - Appareil à l'orange
♦ Finitions : <i>assaisonnement</i>	
♦ Présentation : <i>respect horaires, choix dressage, propreté</i>	- Respect de la conformité des fiches techniques