



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° 4

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage 12100904
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 12100904
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 12100904
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	3/9

Sujet N° 4

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 Crème choux-fleurs 8 personnes	Marquer une crème en cuisson	Paillettes au fromage (feuilletage fourni)	En soupière	Fiche technique A-B-C et compléter le planigramme
2^{ème} plat Selle d'agneau farcie 6 pers	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser une selle - Réaliser une duxelle sèche 	<ul style="list-style-type: none"> - confectionner un jus d'agneau - garnitures : une à base de lentilles vertes deux légumes tournés et glacés 	2 parts à l'assiette 4 au plat	
3^{ème} plat Déclinaison autour de la poire 6 personnes	<ul style="list-style-type: none"> - Pocher trois poires au vin rouge - Cuire trois poires sous vide - Confectionner une pâte sablée - Réaliser une crème d'amandes 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation du chocolat - Montage libre 	6 assiettes	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Rappel codage
12100904

U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

4/9

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles -			Cave		
Poitrine fumée	kg	0,200	Alcool de poire	L	0,050
Selle agneau 1,6 kg	pce	1,000	Vin blanc	L	1
			Vin rouge	L	1
			Rhum	L	0,020
Légumes et fruits			Divers		
Ail	kg	0,050			
Aneth	bte	1/4	Surgelés		
Basilic	bte	1/4	Coulis de fruits rouges	L	0,250
Cerfeuil	bte	1/4	Pâte feuilletée plaque	kg	0,250
Carottes	kg	0,500			
Champignons de Paris	kg	0,300			
Courgettes	kg	0,300	Économat		
Échalotes	kg	0,150	Amandes en poudre	kg	0,150
Estragon	bte	1/4	Amandes effilées	kg	0,150
Menthe	bte	1/4	Cacao en poudre	kg	0,050
Oignons	kg	0,300	Chapelure	kg	0,200
Oranges	pces	2	Chocolat couverture noire	kg	0,150
Persil	kg	0,050	Concentré de tomates	kg	0,005
Poire williams	pces	6	Farine	kg	0,400
Poireaux	kg	0,350	Gélatine	kg	0,010
Poivron rouge	pce	1	Graine de pavot	kg	0,010
Poivron vert	pce	1	Herbes de Provence	pm	PM
Pomme de terre	kg	1	Thym	kg	PM
Tomates	kg	0,200	Huile olive	L	0,050
Choux fleurs	kg	1,000	Huile arachide	L	0,050
			Lentilles vertes	kg	0,200
Crémerie			Miel	kg	0,100
Beurre	kg	0,300	Poudre à crème	kg	0,080
Crème liquide	L	1,500	Sucre semoule	kg	0,800
Lait	L	1,000	Vanille gousse	pce	1
Œufs	pce	20			
Parmesan râpé	kg	0,100			

Les denrées suivies d'une * sont à utiliser obligatoirement.

Matériel : Cloche sous-vide et sacs cuisson sous-vide.

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 I → 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	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																			

Grille d'indications pour les correcteurs

Sujet n°4

	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>	
♦ Appareils fonds et sauces : <i>respects des techniques de bases</i>	
♦ Cuissons : <i>respects des techniques de bases</i>	- Marquer en cuisson une crème - Marquer en cuisson la selle
♦ Conduite cuissons : <i>Surveillance, contrôle, à point de cuisson</i>	- Toutes cuissons - Cuisson sous vide
♦ Techniques complexes : <i>farce, mousseline, tourner, désosser</i>	- Duxelle sèche - Tournage des légumes
♦ Pâtisserie : <i>pâtes, crème, appareil de bases</i>	- Pâte sablée - Réalisation d'une crème d'amandes - Utilisation du chocolat
♦ Finitions : <i>assaisonnement</i>	
♦ Présentation : <i>respect horaires, choix dressage, propreté</i>	- Respect de la conformité des fiches techniques