



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° 8

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage 14100908
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 14100908
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 14100908
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	3/9

Sujet N° 8

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 Consommé de bœuf brunoise 8 personnes	- Réaliser la clarification - Préparer la garniture en brunoise	Libre	Tasses à consommé	Rédiger les 3 fiches techniques et le planigramme
2^{ème} plat Fricassée de volaille 8 personnes	- Habiller et découper une volaille - Réaliser un ragoût à blanc	- Réaliser 3 garnitures libres dont un risotto, un légume tourné et un flan	Au plat et 2 parts à l'assiette	
3^{ème} plat Entremets aux fruits 8 personnes	- Biscuit libre - Crème au choix - Monter en entremets individuel	Décor libre	À l'assiette	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage 14100908
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			Surgelés		
Maigre de bœuf à hâcher	kg	0,200	Haricots verts	kg	0,050
2 poulets pac	kg	2,600	Petits pois	kg	0,050
			Purée de carottes	kg	0,200
			Framboises entières	kg	0,200
Crèmerie			Économat		
Beurre	kg	0,400	Sel	pm	PM
Lait	L	0,500	Poivre	pm	PM
Œufs	pce	12	Noix de muscade	pm	PM
Crème liquide UHT	L	0,400	Sucre semoule	kg	0,500
Légumes et fruits			Farine	kg	0,200
Carottes	kg	0,200	Café extrait liquide	pm	PM
Poireau	kg	0,050	Vanille extrait liquide	pm	PM
Céleri branche	kg	0,050	Amandes hachées	kg	0,100
Tomates	kg	0,200	Concentré de tomates	kg	0,010
Ciboulette	bte	1/4	Thym, laurier	pm	PM
Cerfeuil	bte	1/4	Poudre à crème	kg	0,080
Navets	kg	0,100	Nappage blond	kg	0,200
Poivrons rouges	kg	0,050	Amande en poudre	kg	0,200
Poivrons verts	kg	0,050	Poire au sirop	kg	0,400
Oignons	kg	0,150	Pâte d'amandes	kg	0,200
Champignons de paris	kg	0,250	Couverture noire	kg	0,100
Échalotes	kg	0,100	Riz (pour Rizotto)	kg	0,150
Courgettes	kg	0,400			
Poireau	kg	0,200	Divers		
Persil	bte	PM	Fond de volaille déshydraté	L	2
Cave			consommé blanc ou marmite	L	2,500
Vin blanc	L	0,100			
Rhum	L	0,040			
Kirsch	L	0,050			
Eau de vie de poire	L	0,050			

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

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

14100908

9/9

Grille d'indications pour les correcteurs

Sujet n°8

	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>	- Clarifier
♦ Cuissons : <i>respects des techniques de bases</i>	- Marquer en fricassée
♦ Conduite cuissons : <i>Surveillance, contrôle, à point de cuisson</i>	- Toutes cuissons (attention particulière au risotto)
♦ Techniques complexes : <i>farce, mousseline, tourner, désosser</i>	- Découper une volaille à cru - Tourner un légume
♦ Pâtisserie : <i>pâtes, crème, appareil de bases</i>	- Appareil à entremets - Appareil à biscuit
♦ Finitions : <i>assaisonnement</i>	
♦ Présentation : <i>respect horaires, choix dressage, propreté</i>	- Respect de la conformité des fiches techniques