



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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 052002-S
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/ RÉDACTION 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)

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage 052002-S
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/ RÉALISATION 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/ PRÉSENTATION 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 052002-S
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 Soles farcies (4 personnes)	Désarêter les soles <u>Confectionner</u> : - un fumet de poisson <u>Réaliser</u> : - une farce mousseline Farcir les soles	<u>Réaliser</u> : - une sauce libre <u>Confectionner</u> : - une garniture d'accompagnement	Assiette	Fiches
2^{ème} plat Carré porc (4 personnes)	Habiller Cuisson libre Réaliser une sauce brune	<u>Confectionner trois garnitures</u> : - tourner des navets - un flan de légume - une garniture libre	Au plat Pièce entière	Techniques des 3 plats A-B-C et planigramme
3^{ème} plat Assortiment de tartelettes (8 personnes)	<u>Confectionner</u> : - une pâte brisée <u>Réaliser</u> : - une crème	<u>Confectionner</u> : - 24 pièces, avec trois garnitures différentes <u>Réaliser</u> : - un coulis	4 à l'assiette et 4 au plat	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage 052002-S
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		
*Carré de porc 4 côtes	Kg	1,200	Cognac	L	0,100
Poissonnerie			Madère	L	0,050
*Filets de merlan	Kg	0,250	Vin blanc sec	L	0,200
*soles (4 pièces de 0,220 g)	Kg	1	Kirsch	L	0,100
Crèmerie			Surgelés		
Beurre	Kg	0,400	Framboises	Kg	0,150
Blancs d'œufs	L	0,200	Économat		
Crème liquide	L	1	Farine type 45	Kg	0,500
Lait entier	L	1	Poudre à crème	Kg	0,060
Parmesan râpé	Kg	0,050	Glucose	Kg	0,100
Œufs entiers	Pce	12	Huile d'olive	L	0,200
Légumes et fruits			Huile d'arachide	L	0,100
Ail	Kg	0,050	Gélatine	F	4
Aneth	Botte	0,250	Sucre semoule	Kg	0,250
Tomates moyennes	Kg	0,200	Sucre glace	Kg	0,100
Carottes	Kg	0,600	Nappage	Kg	0,100
Citrons jaunes	Pce	1	Vanille gousse	Pce	1
Courgettes	Kg	0,500	Sel fin	Kg	0,050
*Champignons de Paris	Kg	0,250	Chocolat pistoles	Kg	0,250
Échalotes	Kg	0,100	Raisins secs	Kg	0,100
*Fenouil bulbe	Kg	0,300	Riz long	Kg	0,200
*Fraises	Kg	0,500	Vinaigre Xérès	L	0,100
Menthe	Botte	1/8	Fond brun lié	Kg	0,030
Navet long	Kg	0,600	Pralin (pâte)	Kg	0,050
PDT (chair ferme)	Kg	0,500	Cacao en poudre	Kg	0,030
Persil	Botte	1/4	Fondant blanc	Kg	0,100
Poireau	Kg	0,400	Amandes effilées	Kg	0,100
Oignons	Kg	0,400	Amandes en poudre	Kg	0,100
Oranges	Kg	0,200	Poires au sirop	4/4	1/2
Thym/Laurier	Botte	1/8	Fumet de poisson	Kg	0,050

Les denrées suivies d'un * sont à utiliser obligatoirement

Matériel :

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.

