



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°3**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>051903-S</b>
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>1/9</b>

## 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)

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>051903-S</b>
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>2/9</b>

## 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*

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>051903-S</b>
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>3/9</b>

## 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>  Filet de rouget garniture libre  4 pers	Lever les filets Cuisson libre des rougets  Réaliser un velouté  Tourner 4 têtes de champignon	Garniture libre à base de poivrons  Présentation à l'assiette libre	Assiettes	Fiches techniques des 3 plats  A-B-C  Compléter le planigramme
<b>2<sup>ème</sup> plat</b>  Volaille avec sauce brune et deux légumes  8 pers	Découper à cru les volailles  Réaliser une sauce brune	Réaliser : - 1 légume tourné - 8 flans de légumes épinard / carotte	Assiettes	
<b>3<sup>ème</sup> plat</b>  Tartelettes aux fruits  8 pers	Réaliser une pâte sèche  Réaliser une crème dérivée de la crème pâtissière  Foncer 24 pièces	Libre choix pour les fruits	Plateau	

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>051903-S</b>
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>4/9</b>

## "PANIER"

### Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
<b>Poissonnerie</b>			<b>Cave</b>		
Rougets 4 pièces x 0,180 à 0,200	Kg	0,800	Vin blanc	L	1/2
			Liqueur de poire	L	0,100
			Grand marnier	L	0,100
			Cognac	L	0,050
<b>Abats - Charcuterie -</b>			<b>Économat</b>		
Poulets PAC 2 x 1,200	Kg	2,400	Farine	Kg	0,300
			Ananas sirop boîte 4/4	Pce	1
			Sucre	Kg	0,400
<b>Légumes et fruits</b>			Poudre à crème	Kg	0,060
Ail	Kg	0,010	Nappage blond	Kg	0,100
Aubergines	Kg	0,200	Vanille liquide	L	0,010
*Carottes (Galets surgelés)	Kg	0,250	Fumet de poisson	Kg	0,050
Cerfeuil	Botte	1/4	Semoule *	Kg	0,100
Champignons de Paris	Kg	0,500	Fond de veau	L	0,060
4 Champignons à tourner	Kg	0,100	Tomate concentrée	Kg	0,100
Pommes de terre charlottes	Kg	0,600			
Oignons (gros)	Kg	0,150	<b>Crèmerie</b>		
Échalotes	Kg	0,150	Beurre	Kg	0,400
*Épinards	Kg	1	Crème	L	0,300
Framboises	Kg	0,150	Œufs	Pce	16
Kiwis	Kg	0,200	Lait	L	1/2
Laurier	PM	PM			
Persil frisé	Kg	0,020			
Poireaux	Kg	0,200			
Poires	Kg	0,300			
Poivrons jaunes	Kg	0,100			
Poivrons rouges	Kg	0,100			
Poivrons verts	Kg	0,100			
Pommes Golden	Kg	0,400			
Thym	PM	PM			
Estragon	Botte	1/8			
Tomates moyenne	Kg	0,400			

Les denrées suivies d'un \* sont à utiliser obligatoirement.

**Matériel :** moules à tartelette

**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.







