



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

## 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°1**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – session 2011</b>	Rappel codage <b>16051101</b>
<b>U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production</b>	<b>page 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 DU 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 planigramme page 9/9 en utilisant les codes d'identification 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 – session 2011</b>	Rappel codage <b>16051101</b>
<b>U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production</b>	page 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.*

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – session 2011</b>	Rappel codage <b>16051101</b>
<b>U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production</b>	page 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
<b>1<sup>er</sup> plat</b> <b>Œufs pochés chauds</b> <b>sur légumes cuits</b> <b>Production :</b> <b>6 personnes</b>	Tourner les artichauts. Sauce émulsionnée chaude.	Garnir l'artichaut de légumes cuits au choix. Sauce libre.	A l'assiette 1 x 6	Fiches techniques A.B.C. et planigramme
<b>2<sup>ème</sup> plat</b> <b>Canette sauce aux fruits</b> <b>2 garnitures</b> <b>Production :</b> <b>4 personnes</b>	Cuisson « poêler ». Sauce à base de gastrique. Glacer la canette.	Sauce au choix à base de gastrique. 1 garniture à base de pomme de terre. 1 garniture à base de fruits cuits.	Sur plat adapté 1 x 4	
<b>3<sup>ème</sup> plat</b> <b>Bavarois aux fraises</b> <b>8 personnes</b>	Réaliser le bavarois aux fraises. Réaliser la crème chantilly. Réaliser des sablés.	Décor libre. Sauce libre.	A l'assiette 1 x 8 Dressage des sablés à part.	

**"PANIER"**  
Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
<b>ÉCONOMAT</b>		
Sucre semoule	kg	0,600
Gélatine	Pce	12
Sucre glace	kg	0,200
Huile d'arachide	kg	0,200
Farine	kg	0,150
Fond brun de canard P.A.I	kg	0,40
Fond blanc de volaille P.A.I	kg	0,40
*Vinaigre de cidre	L	0,20
Nappage neutre	kg	0,100
Colorants	Pm	Pm
*Couverture noire	kg	0,100
Vin blanc	L	0,20

Denrées	U	Quantité
<b>CAVE</b>		
Calvados	L	0,04
Cointreau	L	0,04
Liqueur de fraise	L	0,04

<b>DIVERS</b>		
Cercles à bavarois 6-8 cm	Pce	8

<b>VIANDES-VOLAILLES</b>		
*Canette (1,6 kg)	Pce	1,0

<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>		
*Champignons de Paris	kg	0,500
Bf15	kg	1,000
Fraises	kg	0,800
Citrons	Pce	4
*Artichauts	Pce	6
Oignons	kg	0,100
Poivrons rouge	kg	0,100
Poivrons vert	kg	0,100
Courgettes	kg	0,200
Carottes	kg	0,100
Tomates garniture	kg	0,400
Céleri branche	kg	0,100
Échalotes	kg	0,150
*Pommes fruits	Pce	4
Oranges 3 pièces	kg	0,600
Poires	Pce	2
cerfeuil	Bte	1/4
Ciboulette	Bte	1/4
Ail	kg	0,050
Estragon	Bte	1/4

<b>CRÉMERIE</b>		
Crème	L	1,0
Œufs extra frais	Pce	8
Œufs frais	Pce	8
Beurre	kg	1

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

**Matériel mis à disposition** : 8 cercles bavarois individuels diamètre 60, emporte pièces ronds.

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

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – session 2011</b>	Rappel codage <b>16051101</b>
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	page 5/9







# PLANIGRAMME

à compléter

ORGANISATION DU TRAVAIL : Chef → Vert ou trait plein      Commis 1 → Bleu ou trait pointillé      Cuissons → en rouge

CANDIDAT N° .....	Plat 1 :														
	1h00				2h00				3h00				4h00		
POSTE N° .....	Code	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														