



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°2**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – session 2011</b>	Rappel codage <b>17051102</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>17051102</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>17051102</b>
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	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>Filet de truites</b>  <b>6 personnes</b>	Lever les filets des truites. Cuire. Réaliser une sauce. Tourner 6 champignons, et cuire à blanc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser une farce mousseline avec la chair de merlan.</li> <li>• Cuisson libre des filets de truites.</li> <li>• Réaliser une sauce avec les étrilles.</li> </ul>	À l'assiette	Rédiger les fiches techniques A-B-C et le planigramme
<b>2<sup>ème</sup> plat</b> <b>Filet mignon de porc et sa garniture</b>  <b>6 personnes</b>	Parer le mignon. Cuisson : Sauter avec déglacage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauce libre.</li> <li>• Réaliser 3 garnitures dont : une base de duchesse, une base de choux vert, une libre.</li> </ul>	Sur assiette	
<b>3<sup>ème</sup> plat</b> <b>Tartelettes aux fruits</b> (format mignardises <b>24 pièces</b> )	Réaliser une pâte sucrée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prévoir 3 crèmes différentes.</li> <li>• Décor libre.</li> </ul>	Sur un plateau	

**« PANIER »**  
Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
---------	---	----------

Viandes - Volailles -		
*Filet mignon de porc*	kg	0,800

Crémerie		
Beurre*	kg	0,800
*Crème liquide uht*	L	0,750
*Crème épaisse	kg	0,250
Lait*	L	0,500
Œufs*	Pce	14

Légumes et fruits		
Ail	kg	0,020
Aneth	bt	0,250
Persil	kg	0,100
*Carottes	kg	0,500
Cerfeuil	bt	0,050
*Poireaux	kg	0,200
Ciboulette	bt	0,050
Citrons	p	2
Echalotes	kg	0,100
*Fraises	kg	0,500
Gros oignons	kg	0,300
Laurier feuille	pm	pm
Oranges	kg	0,400
tomates	kg	0,500
*choux vert	kg	0,500
*navets longs	kg	0,350
*Champignons de Paris à tourner	pièces	6
*Haricot verts	kg	0,150
Kiwis	p	2
*Pdt Bintje	kg	0,500

Denrées	U	Quantité
---------	---	----------

Cave		
*Grand-Marnier	L	0,02
Rhum	L	0,03
Vin blanc sec	L	0,75
*Cognac	L	0,03
Pineau	L	0,05
Porto	L	0,05

Poissons		
Truite 6 pièces	p	1,300
Filets de merlan *	kg	0,200
Arêtes pour fumet *	kg	0,500
Etrilles	kg	0,300

Surgelés		
*Epinards	kg	0,200
Feuilletage 4 tours	kg	0,400

Économat		
Farine	kg	0,400
Fumet poudre	kg	0,050
Huile d'arachide	L	0,100
Jus de veau poudre	kg	0,025
Nappage blond	kg	0,150
Poudre d'amande	kg	0,150
Safran	kg	pm
Sucre glace	kg	0,150
Sucre en poudre	kg	0,350
Vanille gousse	p	1
Vinaigre blanc	L	0,100
Amandes effilées	kg	0,150
Huile d'olive	L	0,010
Pêches 4/4	boite	1/2

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

**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.

Prévoir 6 moules à darioles et 24 moules à tartelettes à mignardises.

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – session 2011</b>	Rappel codage <b>17051102</b>
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	page 5/9







# PLANIGRAMME

à compléter

ORGANISATION DU TRAVAIL  
 CHERF → Vert ou trait plein  
 COMMIS 1 → Bleu ou trait pointillé  
 CUISSONS → en rouge

CANDIDAT N° .....	Plat 1 :																	
	1h00				2h00				3h00				4h00					
POSTE N° .....	Plat 2 :																	
PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS	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																	
	2.1																	
	2.2																	
	2.3																	
	2.4																	
	2.5																	
	2.6																	
	2.7																	
	2.8																	
	2.9																	
	2.10																	
	3.1																	
	3.2																	
	3.3																	
	3.4																	
	3.5																	
	3.6																	
	3.7																	
	3.8																	
	3.9																	
	3.10																	