



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

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – session 2011	Rappel codage 17051102
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	page 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 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)

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – session 2011	Rappel codage 17051102
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	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.

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

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

PLANIGRAMME

à compléter

ORGANISATION DU TRAVAIL
 LÉGENDES : Chef → 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 :																			
	1h00				2h00				3h00				4h00							
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																			