



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°3**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – session 2011</b>	Rappel codage <b>18051103</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>18051103</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>18051103</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>Œufs pochés</b> <b>(6 personnes)</b>	<u>Réaliser :</u> Pocher des œufs. Sauce émulsionnée chaude. Étuver les 1/2 tomates.	Utilisation de la pâte feuilletée.	À l'assiette	
<b>2<sup>ème</sup> plat</b>  <b>Fricassée de volaille et sa garniture</b> <b>(8 personnes)</b>	<u>Réaliser :</u> Découper à cru les volailles en huitième Réaliser un fond de volaille.  <u>Cuisson :</u> Respect des techniques.	<u>Garniture :</u> Une base de pomme de terre. 8 têtes de champignons tournés. 1 légume farci. Un légume tourné. <u>Sauce :</u> Finition libre.	À l'assiette	Fiches techniques  <b>A-B-C</b>  et  planigramme
<b>3<sup>ème</sup> plat</b>  <b>Charlotte aux fraises</b> <b>(8 personnes)</b>	<u>Réaliser :</u> Un appareil à biscuit. Un appareil à bavarois aux fruits. Un coulis gélifié.	décor libre.	Sur plat rond	

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

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

<b>VIANDES</b>		
Poulets fermier PAC (2 pièces)	kg	2,400
<b>FRUITS ET LEGUMES</b>		
*Fraises	kg	0,700
Tomates grosses	pièce	4
Échalotes	kg	0,100
Carottes	kg	0,800
Gros oignons	kg	0,350
Poireaux	kg	0,100
Cèleri branche	kg	0,100
*Pommes de terre à chair ferme	kg	1,500
*Champignons tête	pièce	8
Citrons	pièce	0,500
*Brocolis	kg	0,400
*Courgette	kg	1,500
*Haricots verts extra fins	kg	0,400
Ciboulette	botte	1/8
Estragon	botte	1/8
Cerfeuil	botte	1/8
Menthe	botte	1/8
Ail	kg	0,010

<b>BOF</b>		
Œufs	pièce	14
Œuf "Extra Frais"	pièce	6
Beurre	kg	0,75
Crème liquide	L	0,75

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, vin rouge, épices, huile arachide.

Mettre à disposition des candidats moules à charlotte ou cercle inox de 24/26 cm.

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

<b>VINS</b>		
Vin blanc	L	0,75

<b>EPICERIE</b>		
Vanille gousse	pièce	1
Sucre glace	kg	0,050
Sucre semoule	kg	0,200
Gélatine feuille	pièce	12
Fond brun lié	L	0,50
Poivre mignonnette	kg	0,008
Farine	kg	0,200

<b>SURGELES</b>		
Pâte feuilletée	kg	0,300

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – session 2011</b>	Rappel codage <b>18051103</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 :			Plat 2 :			Plat 3 :													
	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30						
POSTE N° .....	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																			
Plat 2	2.1																			
	2.2																			
	2.3																			
	2.4																			
	2.5																			
	2.6																			
	2.7																			
	2.8																			
	2.9																			
Plat 3	3.1																			
	3.2																			
	3.3																			
	3.4																			
	3.5																			
	3.6																			
	3.7																			
	3.8																			
	3.9																			
	3.10																			