



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg  
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

Le sujet se compose de 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**Durée : 7 heures**

**Coefficient : 8**

**SUJET N°3**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	<b>Session 2014</b>	
<b>U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production</b>	<b>SUJET 3</b>	<b>page 1/10</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 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

- 1 Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier (exempt de toute annotation personnelle),
- 2 Petit carnet de recettes personnelles pour pâtisserie.

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>		<b>Session 2014</b>	
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production		<b>SUJET 3</b>	<b>page 2/10</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 ;
- respecter 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 du sujet vous devez réaliser et présenter votre production avec l'aide de votre commis en respectant les horaires fixés 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 .....	12 h 55
Entrée en cuisine début de la production .....	13 h 00 (Début de l'épreuve)
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>	<b>Session 2014</b>	
<b>U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production</b>	<b>SUJET 3</b>	<b>page 3/10</b>

## TABLEAU DES EXIGENCES TECHNIQUES

### Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques Imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité	Dressage	Document à rédiger
<u>1<sup>er</sup> plat</u> Cuire des œufs mollets  Sur brunoise de légumes  Velouté de coquillages  Production 6 pers	Cuire des œufs dans leur coquille  Tailler et étuver une brunoise de légumes  Réaliser un velouté de coquillage	Brunoise de légumes au choix	A l'assiette 1 x 6	Fiches Techniques  A.B.C, planigramme  et feuille d'argumentation
<u>2<sup>me</sup> plat</u>  Poulet sauté  Production 8 pers	Découper deux poulets à cru  Marquer un fond brun  Réaliser une sauce brune	Réaliser une sauce brune  Réaliser trois garnitures dont: 40 pièces de pommes de terre tournées et rissolées une garniture à base d'artichauts tournés une tomate concassée	Sur plat adapté 1x4	
<u>3<sup>eme</sup> plat</u>  A base de pâte à choux  8 personnes 2 x4 (grosses pièces)	Réaliser une pâte à choux  Réaliser une crème dérivée de la crème pâtissière	Décor libre	Au plat 2X4	

**"PANIER"**

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	Utilisé
<b>Coquillages</b>			
Crevettes roses	Kg	0,070	
Moules de bouchot	Kg	1	
<b>Crèmerie</b>			
*Crème liquide	L	0,200	
*Beurre	Kg	0,750	
Œufs	Pce	10	
Œufs extra-frais	Pce	8	
Lait	L	1	
<b>Légumes et Fruits</b>			
*Pomme de terre BF15	Kg	1,200	
*Basilic	Bt	1/5	
*Fenouil bulbe	Kg	0,600	
Aubergine	Kg	0,100	
*Courgette	Kg	0,300	
Bouquet garni	Kg	PM	
*Thym frais	Bt	1/5	
*Tomate	Kg	1	
*Oignons gros	Kg	0,150	
*Ail	Kg	0,025	
*Artichauts camus	Pce	4	
Persil	Bt	1/5	
Cerfeuil	Bt	1/5	
Estragon	Bt	1/5	
Framboise	Kg	0,100	
Echalote	Kg	0,200	
Carotte	Kg	0,100	
Citron jaune	Kg	0,100	
Champignon de Paris	Kg	0,200	
Cèleri branche	Kg	0,050	

Denrées	U	Quantité	Utilisé
<b>Viande / volaille</b>			
*Poulet PAC 2x1,2	Pce	2	
Poitrine fumé	Kg	0,100	
<b>Economat</b>			
Farine	Kg	0,300	
Sel fin	Kg	PM	
Gros sel	Kg	PM	
Sucre semoule	Kg	0,500	
Sucre glace	Kg	0,100	
*Vanille gousse	Pce	1	
*Praliné	Kg	0,150	
Huile d'arachide	L	0,200	
Huile d'olive	L	0,100	
*Concentré de tomate	Kg	0,080	
Miel	Kg	0,050	
Poivre moulu	Kg	PM	
Moutarde à l'ancienne	Kg	PM	
*Tomate concentré	Kg	0,100	
Vinaigre blanc	L	PM	
Badiane	Kg	0,030	
Poudre à crème	Kg	0,100	
Amandes affilées	Kg	0,100	
Fond brun volaille PAI	Kg	0,100	
<b>Cave</b>			
Vin rouge	L	PM	
Banyuls	L	PM	
Cognac	L	PM	

**Les denrées précédées d'un \* sont à utiliser obligatoirement**

**Matériel : classique que l'on peut trouver dans une cuisine, pour les fritures demander la possibilité au centre d'examen.**

Mise en place : il est mis à la disposition des candidats : farine, sucre, sel fin, gros sel de « Guérande », poivre en grain, thym, laurier, vinaigre blanc et Balsamique, vin blanc et rouge.

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>		<b>Session 2014</b>	
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production		<b>SUJET 3</b>	<b>page 5/10</b>







Feuille d'argumentation commerciale à compléter

Plat 1 : *Intitulé*: \_\_\_\_\_

*Descriptif*

---

---

---

---

Plat 2 : *Intitulé*: \_\_\_\_\_

*Descriptif*

---

---

---

---

Plat 3 : *Intitulé* : \_\_\_\_\_

*Descriptif* :

---

---

---

---

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>		<b>Session 2014</b>	
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production		<b>SUJET 3</b>	<b>page 9/10</b>

# 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 :										Plat 3 :								
POSTE N°.....		Plat 2 :																		
PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS		1h00					2h00					3h00				4h00				
		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																			
	2.10																			
Plat 3	3.1																			
	3.2																			
	3.3																			
	3.4																			
	3.5																			
	3.6																			
	3.7																			
	3.8																			
	3.9																			
	3.10																			

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

**Session 2014**

**U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production**

**SUJET 3**

**page 10/10**