



**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°8

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

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.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		Session 2014	
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production		SUJET	page 2/10

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.

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

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 entrée à base d'œufs et d'asperges 6 personnes	cuire des œufs hors coquilles non mélangés sauce libre	dressage libre	Dressage à l'assiette	Fiches techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
2^{ème} plat lapereau avec sa garniture 8 personnes	Découper un lapereau Réaliser un fond Tourner des têtes de champignons et glacer des petits oignons	cuisson libre pour le lapereau sauce libre 3 garnitures à base : _ pommes de terre _ un légume braisé _ un légume farci	Dressage 2 parts à l'assiette reste au plat	
3^{ème} plat dessert à base de fraises 8 personnes	réaliser une pâte de base de votre choix crème de base libre cuire du sucre	présentation individuelle décor libre	Dressage à l'assiette	

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

Denrées	U	Quantité	Utilisé
Viandes - Volailles			
*Lapereau	Pce	2	
*Tranche de jambon	Pce	6	
Crémerie			
Beurre	Kg	0,500	
Crème UHT	L	0,50	
Lait entier	L	0,50	
Œufs	Pce	20	
Légumes et fruits			
*Asperges vertes	Kg	0,500	
Echalotes	Kg	0,050	
Carottes	Kg	0,400	
*Champignons paris	Kg	0,250	
Pommes de terre chaire ferme	Kg	1	
Gros oignons	Kg	0,100	
Tomates grappes	Kg	0,300	
Courgettes	Kg	0,400	
Poireaux	Kg	0,200	
Tomates cerises	Kg	0,050	
Aneth	Bt	1/4	
Estragon	Bt	1/4	
Persil	Kg	0,050	
Pleurotes	Kg	0,150	
Cresson	Bt	1	
Mesclun	Kg	0,200	

Denrées	U	Quantité	Utilisé
Légumes et fruits			
*Fraise	Kg	1,00	
Framboise	Kg	0,200	
Citron	Kg	0,100	
Menthe	Bt	1/4	
Cave			
Porto	L	0,100	
Madère	L	0,100	
Vin blanc sec	L	0,200	
Cognac	L	0,100	
Calvados	L	0,050	
Surgelés			
*Fonds d'artichauts	Pce	8	
Petits oignons grelots	Kg	0,150	
Économat			
Farine	Kg	0,400	
Sucre semoule	Kg	0,300	
Sucre glace	Kg	0,080	
Fond brun de Veau lié P A I	Kg	0,040	
Vinaigre balsamique	L	0,100	
Miel	Kg	0,080	
Moutarde	Kg	0,100	
Feuilles de brick	Pce	8,000	
Vinaigre blanc	L	0,100	
Poudre d'amande blanche	Kg	0,150	
Pain de mie	Kg	0,100	

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.

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

FICHE TECHNIQUE A

à compléter

Candidat n° Poste n°

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat :	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
.....

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Schéma	

FICHE TECHNIQUE B

à compléter

Candidat n°	Poste n°
-------------------	----------------

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat :	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
----------------------------------	--	--------------------------------------

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Schéma	

Feuille d'argumentation commerciale à compléter

Plat 1 : *Intitulé*: _____

Descriptif

Plat 2 : *Intitulé*: _____

Descriptif

Plat 3 : *Intitulé* : _____

Descriptif :

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

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

page 10/10