



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier  
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°2**

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2015		SUJET 2
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	Durée : 7 h	Coefficient : 8	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.

## PARTIE PRATIQUE

**Durée : 4 h 30**

### **ORGANISATION DE LA PRODUCTION (Cœf 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 (Cœf 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 (Cœf 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 (Cœf 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.*

## TABLEAU DES EXIGENCES TECHNIQUES

### Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à réaliser
<u>1<sup>er</sup> plat</u> Sole pour 4 personnes	Habiller et fileter Fumet de poisson Cuisson à court mouillement	Une sauce Une garniture pour la sauce Une garniture à base de légume pour accompagner la sole Pliage des filets libre	2 à l'assiette et 2 parts au plat	Fiches techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
<u>2<sup>ème</sup> plat</u> Poulet pour 8 personnes	Habiller les poulets Découpage a cru Réaliser un fond de volaille (blanc ou brun) Tourner les artichauts	Cuisson libre pour la volaille Sauce libre 3 garnitures : -1 à base d'artichaut -1 à base de pomme de terre -1 libre	2 à l'assiette et 6 au plat	
<u>3<sup>ème</sup> plat</u> Assiette de dessert autour de la fraise pour 8 personnes	Réaliser un biscuit Une mousse à base de fraise	Dresser et mettre en valeur la fraise sur vos assiettes Présentation et décor libre	8 à l'assiette	

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

Denrées	U	Quantité
<b>Viandes - Volailles -</b>		
*Poulet labélisé PAC ( 2 pce)	Kg	2.400
<b>Abats - Charcuterie -</b>		
Poitrine de porc fumé	Kg	0.300
<b>Crèmerie</b>		
Beurre	Kg	0.500
Crème épaisse	Kg	0.200
Crème liquide	L	1.000
Lait	L	0.500
Œuf	Pce	10
<b>Économat</b>		
Amande effilé	Kg	0.150
Amande en poudre	Kg	0.200
Chocolat noir	Kg	0.200
Concentré de tomate	Kg	0.040
Curry	Kg	0.020
Farine	Kg	0.300
Fond blanc de volaille PAI	Kg	0.060
Fond brun de volaille PAI	Kg	0.060
Gélatine feuille	Kg	0.060
Huile de tournesol	L	0.200
Huile d'olive	L	0.100
Nappage	Kg	0.250
Poudre à crème	Kg	0.040
Sucre	Kg	0.300
Sucre glace	Kg	0.100
Vanille gousse	Pce	1.
Vinaigre balsamique	L	0.100

Denrées	U	Quantité
<b>Cave</b>		
Cognac	L	0.050
Vin blanc	L	0.200
Vin rouge	L	0.200
<b>Surgelés</b>		
Coulis de framboises	Kg	0.300
Petit oignon blanc	Kg	0.300
<b>Légumes et fruits</b>		
Ail	Kg	0.020
*Artichaut	Pce	8
*Asperge Verte	Kg	0.500
Basilic	Bt	0.25
Carotte	Kg	0.400
Céleris branche	Kg	0.100
Cerfeuil	Bt	0.25
Champignon de paris	Kg	0.400
Citron	Pce	2
Courgette	Kg	0.400
Echalote	Kg	0.100
Estragon	Bt	0.25
*Fraise	Kg	1.000
Menthe	Bt	0.5
Oignon	Kg	0.200
Persil plat	Bt	0.5
*Petit pois	Kg	0.400
Poireau	Kg	0.200
*Pomme de terre ferme	Kg	1.200
Thym laurier	Bt	0.25
Tomate grappe	Kg	0.500
<b>Poissonnerie</b>		
*Sole filet (Pce de 500 g)	Pce	2
Moule de bouchot	Kg	0.500
Crevette bouquet	Kg	0.300

**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.









Feuille d'argumentation commerciale à compléter

**Plat 1 : Intitulé:** \_\_\_\_\_

**Descriptif**

---

---

---

---

**Plat 2 : Intitulé:** \_\_\_\_\_

**Descriptif**

---

---

---

---

**Plat 3 : Intitulé :** \_\_\_\_\_

**Descriptif :**

---

---

---

---

