



**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 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.

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

**Durée : 7 heures**

**Coefficient : 8**

**SUJET N°3**

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2015		SUJET 3
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	Durée : 7 h	Coefficient : 8	Page 1/11

## 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.*

Brevet professionnel cuisinier	SUJET 3	Session 2015	U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	Page 3/11
-----------------------------------	---------	--------------	---	-----------

## TABLEAU DES EXIGENCES TECHNIQUES

### Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à réaliser
<b>1<sup>er</sup> plat</b>  L'asperge / la fève / le jambon de Bayonne	Réaliser un appareil à bavarois salé	Prévoir 2 textures minimum sur l'asperge  Prévoir une sauce libre s'accordant avec le thème choisi	6 Portions à l'assiette	Fiches techniques  A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
<b>2<sup>ème</sup> plat</b>  La Truite / Le merlan	Désarêter les truites « façon Colbert »  Réaliser une mousseline de merlan	Cuire un légume sous-vide  Prévoir deux garnitures dont une à base de pulpe de pomme de terre  Réaliser une sauce d'accompagnement à base de fruit de mer	6 Portions à l'assiette  +  1 saucière	
<b>3<sup>ème</sup> plat</b>  La Fraise / La Rhubarbe / L'Épice	Réaliser un feuilletage technique libre (Record, Inversé ou Classique)  Utiliser un produit surgelé	Prévoir une crème dérivée de la pâtisserie  Prévoir une épice « marquante » sur le gout de votre dessert  Travailler la rhubarbe	6 Portions à l'assiette	

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

Denrées	U	Qté
<b>Économat</b>		
Citron confit au sel	U	1
Gingembre frais	Kg	0,010
Sachet de thé (type Earl Grey)	U	1
Poivre Timut	Pm	Pm
Safran en poudre	Kg	0,002
Farine Faible T55	Kg	1
Sucre en poudre	Kg	0,500
Sucre Muscovado	Kg	0,100
Poivre Long (type Java)	Pm	Pm
Fèves de Tonka	Pm	Pm
Capsule de Cardamome	Pm	Pm
Poudre d'amande	Kg	0,200
Sucre glace	Kg	0,200
Glucose	Kg	0,200
Fondant blanc	Kg	0,200
Jus de canard semi-élaboré	Kg	0,050
Amandes effilées	Kg	0,1
Nougasec	Pm	Pm
Vanille gousse	U	1
Fond brun lié	Kg	0,050
Olives noires	Kg	0,100
Pignons de pin	Kg	0,020
Poudre à crème	Kg	0,080
Huile d'olive	L	0,250
Huile d'arachide	L	0,250
Chocolat Blanc Pistoles	Kg	0,300
Feuille de Gélatine	Kg	0,016
Curry en poudre	Pm	Pm
Cumin en poudre	Pm	Pm
Lait de coco	L	0,250
Raisins secs	Kg	0,020

Denrées	U	Qté
<b>Légumes et fruits</b>		
Oignons nouveaux	Bt	1
Aubergines	Kg	0,300
Poivrons rouges	U	1
Epinards	Bt	1
*Coriandre	Bt	1/4
Orange	U	1
*Combawa	U	1
*Asperges vertes	Kg	0,500
*Asperges Blanches	Kg	0,500
*Fèves	Kg	0,300
*Pomme de terre BF15	Kg	1
Oignons jaunes	Kg	0,300
Echalotes	Kg	0,200
Carottes	Kg	0,500
Ail	Kg	0,010
*Fraises	Kg	0,600
*Rhubarbe	Kg	0,400
Basilic	Bt	1/4
Persil plat	Bt	1/4
Champignons de Paris	Kg	0,300
Citron vert	U	1
Citron jaune	U	1
Tomates grappes	Kg	0,400
<b>Poissonnerie</b>		
*Truite portion 200/300gr non vidées	Pce	6
*Merlan portion 200/300gr	Pce	5
*Moules de Bouchots ou autre	Kg	0,400
*Crevettes roses cuites	Kg	0,300
<b>Abats - Charcuterie -</b>		
*Jambon de Bayonne tranché	U	8

Surgelés		
*Coulis de Framboise	L	0,250
Cave		
Vin blanc sec	L	0,250
Vin rouge	L	0,500
Lillet	L	0,100

Crèmerie		
Beurre de tourrage	Kg	0,250
*Œufs entiers	U	10
*Crème liquide 30% MG	L	1
Lait 1/2 Ecrémé	L	0,500
*Parmesan Morceau	Kg	0,050
Mascarpone	Kg	0,100
*Beurre doux	Kg	0,250

**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 :**

---

---

---

---

