

# BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES

## OPTION CUISINE

### ÉPREUVE EP2

#### PRATIQUE PROFESSIONNELLE (Unité UP2)

Durée : 4.30 heures      Coef. : 11

Cette partie comprend deux phases :

#### **A – UNE PHASE DE CONCEPTION ET ORGANISATION**

(Épreuve écrite)

Durée : 30 minutes

#### **B – UNE PHASE DE PRODUCTION**

(Épreuve pratique)

Durée : 4 heures

<p><b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>RESTAURATION</b> <b>Session : 2013</b></p>	<p><b>EP2 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b> <b>OPTION CUISINE (UP2)</b></p>
--	--

## A - PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

durée : 30 minutes

### Consignes pour le candidat :

- Vous devez réaliser à partir d'une commande deux plats pour 6 à 8 couverts (une entrée et un plat chaud, ou un plat chaud et un dessert).
- Vous disposez des fiches techniques des deux plats ainsi que des consignes concernant le dressage.
- Vous disposez également d'une grille horaire vierge (planigramme) que vous devez compléter.
- Vous pouvez utiliser votre répertoire technique personnel.

Les techniques, quantités et contraintes de dressage sont précisées sur les fiches techniques.

### TRAVAIL À FAIRE

- Préciser le matériel de préparation et de cuisson sur les fiches techniques.
- Identifier les denrées manquantes sur les fiches techniques (cellules grisées).
- Compléter le planigramme (**ANNEXE 2**) à partir des fiches techniques fournies, en précisant le déroulement du travail dans le temps imparti et en tenant compte des contraintes.
- Compléter la fiche de synthèse (**ANNEXE 3**) à l'issue de l'épreuve.

- ◆ Épreuve écrite : **08h15 à 08h45**
- ◆ Fin de l'épreuve écrite : **08h45**
- ◆ Installation en cuisine : **08h45 à 09h00**
- ◆ Début des travaux pratiques : **09h00**
  - ➔ Envoi du premier plat **à 12h30**
  - ➔ Envoi du second plat **à 12h40**
- ◆ Fin de l'épreuve : **13h00** (nettoyages et rangement compris)

### DOCUMENTS FOURNIS

ANNEXE 1	Bon d'économat
FICHE TECHNIQUE N°1	<i>Quiche lorraine</i>
FICHE TECHNIQUE N°2	<i>Filet mignon de porc à la moutarde, petits pois à la française, carottes glacées</i>
ANNEXE 2	Tableau d'ordonnancement des tâches (planigramme)
ANNEXE 3	Fiche de synthèse

DOCUMENT AUTORISÉ : répertoire technique personnel

## B - PHASE DE PRODUCTION SOUS FORME PRATIQUE

durée : 4 heures

### → Dès votre arrivée en cuisine :

- \* **contrôler le poste de travail et** les matériels à votre disposition,
- \* **contrôler** les denrées prévues pour la réalisation des 2 plats à l'aide du bon d'économat.

### → Pendant la fabrication :

- \* **respecter** la réglementation (hygiène, santé, sécurité),
- \* **adopter** une attitude et un comportement professionnel,
- \* **contrôler** le rendement, l'utilisation rationnelle de la matière d'œuvre et des énergies,
- \* **respecter** les techniques professionnelles de bases,
- \* **vérifier** la conformité des préparations culinaires imposées,
- \* **vérifier** la qualité des finitions, de la présentation et la qualité organoleptique de vos préparations,
- \* **respecter** l'heure d'envoi prévue pour chaque plat.

### → Envoi, dressage et présentation :

- \* **dresser et présenter** selon les consignes données **par les fiches techniques**,  
en cas d'absence de consignes, dresser à votre convenance en respectant les usages professionnels.

### → Après l'envoi :

- \* **assurer le nettoyage** et le rangement des locaux et des matériels.

Candidat N°:		Quiche lorraine			
DESCRIPTIF		Tarte salée garnie de lardons fumés et blanchis, de gruyère rapé et d'un appareil à crème prise salée.			
Points critiques CCP		CCP1	Respecter les règles d'hygiène concernant l'utilisation des œufs		
		CCP2	Vérifier la propreté du poste de travail		
		CCP3	Contrôler la température d'envoi du plat		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée min.
<b>Pâte Brisée</b>			<b>1.1</b>	<b>Mettre en place le poste de travail, réaliser les pesées</b>	<b>15</b>
	Kg	0,125			
eau	Litre	0,05	<b>1.2</b>	<b>Réaliser la pâte Brisée</b>	<b>10</b>
farine type 45	Kg	0,250		Sabler la farine avec le beurre, disposer en fontaine	
œuf jaune	Pièce	1		Ajouter le jaune d'œuf, le sel et l'eau	
sel fin	PM			Mélanger le tout. Laisser reposer 20 minutes	
<b>Appareil à crème prise</b>			<b>1.3</b>	<b>Abaisser, foncer deux cercles à tarte Ø 16 cm, pincer</b>	<b>15</b>
	Kg	0,200		Cuire à blanc	<b>10</b>
lait	Litre	0,10	<b>1.4</b>	<b>Réaliser l'appareil à crème prise</b>	<b>10</b>
muscade moulue	PM			Battre les œufs et les mélanger avec la crème et le lait	
œuf	Pièce	4		Assaisonner avec le sel fin, piment de Cayenne et noix de muscade moulue	
piment de cayenne	PM			Passer l'appareil au chinois	
sel fin	PM			Réserver au frais	
<b>Garniture</b>			<b>1.5</b>	<b>Réaliser la Garniture</b>	<b>20</b>
gruyère rapé	Kg	0,100		Éliminer la couenne et les cartilages de la poitrine fumée	
huile d'arachide	Kg	0,020		Détailler des lardons, puis les blanchir	
poitrine de porc fumée	Kg	0,250		Sauter les lardons à l'huile, bien les égoutter	
			<b>1.6</b>	<b>Garnir les quiches</b>	<b>10</b>
				Diposer les lardons et le gruyère râpé sur le fond de tarte, verser l'appareil à crème prise	
				Cuire au four à 180°C, pendant 20 à 30', décercler au 3/4 cuisson	
<b>Finition</b>					
persil plat	Botte	0,25			
			<b>1.7</b>	<b>Réaliser la finition</b>	<b>5</b>
				Décorer les quiches avec du persil plat	
<b>Consignes &amp; Matériel de dressage</b>		<b>Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat</b>			
4 portions sur assiette 1 quiche sur plat rond					

Candidat N°:		<b>Filet mignon de porc à la moutarde, petits pois à la française, carottes glacées</b>			
DESCRIPTIF		<i>Filet mignon de porc détaillé en médaillons, sautés et servis avec une sauce à la moutarde réalisée par déglçage et accompagnés de petits pois et carottes glacées.</i>			
Points critiques CCP		CCP1 Respecter les règles d'hygiène générale CCP2 Vérifier la propreté du poste de travail CCP3 Contrôler la température d'envoi du plat			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée min.
<b>Base</b>			<b>2.1</b>	<b>Mettre en place le poste de travail</b>	5
beurre doux	Kg	0,050			
	Kg	0,900	<b>2.2</b>	<b>Réaliser les préparations préliminaires</b>	15
huile d'arachide	Litre	0,05			
			<b>2.3</b>	<b>Parer et détailler en médaillon le filet mignon</b>	15
<b>Sauce</b>					
crème liquide	Litre	0,50	<b>2.4</b>	<b>Réaliser les petits pois à la française</b>	30
fond brun de veau lié	Litre	0,25		Cuire à l'anglaise les petits pois	
moutarde à l'ancienne	Kg	0,040		Glacer les petits oignons à blanc	
	Litre	0,10		Laver et émincer la laitue en chiffonnade puis l'étuver au beurre	
				Mélanger les petits pois avec la laitue	
<b>Garniture</b>				Ajouter les petits oignons glacés à blanc	
beurre doux	Kg	0,080		Rectifier l'assaisonnement	
carotte	Kg	0,500			
laitue	Kg	0,200	<b>2.5</b>	<b>Tourner les carottes (façon cocotte) et glacer à blanc</b>	30
oignon grelot surgelé	Kg	0,200			
petit pois surgelé	Kg	0,600	<b>2.6</b>	<b>Sauter les médaillons, réserver au chaud</b>	10
sel fin	PM	PM			
sucré semoule	PM	PM	<b>2.7</b>	<b>Réaliser la sauce</b>	15
poivre blanc moulu	PM			Dégraissier le récipient de cuisson, déglacer au vin blanc, réduire	
				Mouiller au fond brun lié, porter à ébullition, crémier et réduire de nouveau	
<b>Finition</b>				Passer la sauce au chinois, terminer la liaison à la moutarde, rectifier l'assaisonnement et réserver au bain-marie	
cerfeuil	Botte	0,25			
			<b>2.8</b>	<b>Dresser et décorer avec des pluches de cerfeuil</b>	5
<b>Consignes &amp; Matériel de dressage</b>		<b>Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat</b>			
2 portions sur assiettes 4 portions sur platerie adéquate, garniture en légumier					

## ANNEXE 1 -

## BON D'ÉCONOMAT

Matière d'œuvre globale - Brevet d'études professionnelles Restauration option cuisine

DENRÉE	Unité	Quantité	Prix Unitaire HT	Montant Unitaire HT
<b>Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles</b>				
filet mignon de porc	Kg	0,900	12,50 €	11,25 €
poitrine de porc fumée	Kg	0,250	4,00 €	1,00 €
<b>Poissons - Crustacés - Produits de la mer</b>				
<b>Produits laitiers - Ovoproduits</b>				
beurre doux	Kg	0,320	5,30 €	1,70 €
crème liquide	Litre	0,50	4,50 €	2,25 €
œuf	Pièce	5	0,10 €	0,50 €
lait	Litre	0,10	0,70 €	0,07 €
gruyère râpé	Kg	0,100	6,50 €	0,65 €
crème épaisse	Kg	0,200	1,60 €	0,32 €
<b>Produits surgelés</b>				
oignon grelot	Kg	0,200	3,20 €	0,64 €
petit pois	Kg	0,600	1,50 €	0,90 €
<b>Produits de cave - Produits de bar</b>				
vin blanc sec	Litre	0,10	1,35 €	0,14 €





# BREVET d'ÉTUDES PROFESSIONNELLES RESTAURATION

## Option cuisine

Épreuve EP2 – épreuve de pratique professionnelle

Fiche de synthèse de ma prestation

N° Candidat

→ J'évalue mon travail <i>(mettre une croix dans le critère correspondant)</i>	Non satisfaisant	Convenable	Satisfaisant	→ Je propose des axes d'amélioration de mon travail
<b>Organiser le travail</b>				
<b>Réaliser les techniques de base</b>				
<b>Mettre en œuvre les cuissons</b>				
<b>Dresser les préparations</b>				
<b>Contrôler la qualité marchande</b>				