

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

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.

- ◆ 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>Gaspacho andalou</i>
FICHE TECHNIQUE N°2	<i>Suprême de volaille normande, fagot d'haricot vert</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°		Gaspacho andalou			
DESCRIPTIF		Soupe froide mixée et passée à base de légumes crus marinés au vinaigre de Xérès et à l'huile d'olive ; la soupe est accompagnée de petits croûtons frits et de légumes taillés en petits dés.			
Points critiques CCP		CCP1	Température de conservation des aliments		
		CCP2	Lavage des légumes		
		CCP3	Protocole du nettoyage du mixeur		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée min.
Base			1.1	Réaliser les préparations préliminaires	15
ail	Kg	0,010			
basilic	Botte	0,25	1.2	Réaliser le Gaspacho	30
concombre	Kg	0,275		Monder, épépiner et concasser les tomates	
huile d'olive	Litre	0,08		Émincer le concombre, mettre à dégorger avec un peu de sel fin pendant 10'	
oignon gros	Kg	0,080		Émincer l'oignon et le poivron, puis écraser la gousse d'ail	
poivron rouge	Kg	0,160		Ciseler le basilic	
	Kg	1		Mettre à mariner les légumes du gaspacho dans une calotte, ajouter le vinaigre et 1/3 de l'huile, filmer et réserver	
vinaigre de Xérès	Litre	0,02		au frais à + 3°C	
Garniture			1.3	Réaliser la garniture d'accompagnement	35
céleri branche	Kg	0,080		Durcir les œufs, refroidir, écaler puis hacher séparément jaune et blanc	
ciboulette	Botte	0,25		Tailler en brunoise céleri branche, poivron rouge, concombre	
concombre	Kg	0,125		Faire dégorger le concombre au sel fin pendant 10'	
huile d'arachide	Litre	0,04		Ciseler la ciboulette, concasser les olives noires	
œuf	Pièce	2		Tailler le pain de mie en dés réguliers de 3 mm, frire, égoutter, éponger et saler	
olive noire	Kg	0,080			
pain de mie tranché	Kg	0,100	1.4	Terminer le gaspacho	15
	Kg	0,160		Mixer les légumes marinés avec le pain de mie, le concentré de tomate (si nécessaire) et un peu d'eau glacée	
				Monter avec le restant d'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement et la consistance	
Finition gaspacho				Passer au chinois	
pain de mie tranché	Kg	0,100			
tabasco	PM		1.5	Dresser	10
tomate concentrée	Kg	0,020			
sel fin, poivre du moulin	PM				
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
8 portions en verre bodéga, garnitures en ravier					

Candidat N°:	Suprême de volaille normande, fagot d'haricot vert				
DESCRIPTIF	<i>Filet de poulet sauté servi avec une sauce réalisée par déglacage, à base de pomme, calvados, cidre et crème fraîche. Le filet est accompagné de rondelles de pommes et de champignons sautés, ainsi que d'un fagot de haricots verts.</i>				
Points critiques CCP	CCP1	Appliquer les règles d'hygiène générale			
	CCP2	Contrôler les températures d'envoi des préparations			
	CCP3	Contrôler la température de livraison du poulet			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée min.
Base			2.1	Mettre en place le poste de travail et réaliser les préparations préliminaires	15
beurre doux	Kg	0,040			
farine type 45	Kg	0,100	2.2	Réaliser la garniture de la sauce	20
huile d'arachide	Litre	0,40		Escaloper et sauter les champignons	
	Kg	0,900		Évider, citronner et tailler en tranches épaisses les pommes	
				Sauter les rondelles de pomme au beurre	
Sauce					
beurre doux	Kg	0,150	2.3	Réaliser la garniture	25
calvados dénaturé	Litre	0,05		Cuire à l'anglaise les haricots verts, rafraîchir et former en fagots (2 par personne)	
cidre brut	Litre	0,25		Passer à four chaud quelques instants les fagots arrosés de beurre fondu	
	Litre	0,20			
échalote	Kg	0,040	2.4	Sauter les suprêmes de poulet	10
fond blanc de volaille	Litre	0,20		Parer, assaisonner, fariner et sauter les filets de poulets	
pomme reinette	Kg	0,200		Terminer la cuisson au four à 160°C pendant 20'	
				Dégraissier le sautoir et réserver pour la réalisation de la sauce	
Garniture sauce					
beurre doux	Kg	0,080	2.5	Réaliser la sauce	10
champignon de Paris	Kg	0,150		Ciseler les échalotes, tailler en brunoise les pommes	
citron jaune	Kg	0,020		Après cuisson des suprêmes, suer les échalotes ciselées et ajouter les pommes, cuire quelques minutes	
pomme reinette	Kg	0,900		Flamber au calvados, déglacer au cidre, réduire, ajouter le fond, réduire, crémier et réduire à nouveau	
sel fin, poivre du moulin				Passer au chinois en foulant, rectifier l'assaisonnement	
Garniture				Ajouter la garniture (champignons et pommes) et maintenir en température	
poitrine fumée tranchée (10 g)	Kg	0,120			
beurre doux	Kg	0,050	2.6	Dresser	5
haricot vert surgelé	Kg	0,600			
Consignes & Matériel de dressage	Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat				
2 portions sur assiette 4 portions sur torpilleur					

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
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles				
suprême de poulet (150 g)	Kg	0,900	6,80 €	6,12 €
poitrine fumée tranchée (12 tranches de 10 g)	Kg	0,120	9,80 €	1,18 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer				
Produits laitiers - Ovoproduits				
beurre doux	Kg	0,320	6,60 €	2,11 €
crème épaisse	Litre	0,20	4,50 €	0,90 €
œuf	Pièce	2	0,10 €	0,20 €
Produits surgelés				
haricot vert surgelé	Kg	0,600	3,10 €	1,86 €
Produits de cave - Produits de bar				
calvados dénaturé	Litre	0,05	13,50 €	0,68 €
cidre brut	Litre	0,25	2,50 €	0,63 €

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
Organiser le travail				
Réaliser les techniques de base				
Mettre en œuvre les cuissons				
Dresser les préparations				
Contrôler la qualité marchande				