

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.
- Pour réaliser ces deux plats, un ensemble de denrées est mis à votre disposition et vous devez veiller à l'utilisation rationnelle des denrées périssables.

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>Poulet sauté basquaise, riz pilaf</i>
FICHE TECHNIQUE N°2	<i>Choux vanille</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°		Poulet sauté basquaise, riz pilaf			
DESCRIPTIF		<i>Morceaux de poulets sautés à brun, servis avec une sauce à base de vin blanc, fond brun de volaille et mijoté avec une basquaise. La garniture d'accompagnement sera un riz pilaf.</i>			
Points critiques CCP		CCP1	Respecter les règles d'hygiène		
		CCP2	Contrôler la température d'envoi des plats		
		CCP3	Contrôler la température de conservation		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	durée min.
Base			1.1	Mettre en place le poste et réaliser les préparations préliminaires	15
farine type 45	Kg	0,050	1.2	Découper la volaille en quart	30
huile d'olive	Litre	0,03		Parer et mançonner, réserver au froid	
poulet cuisse (2 pièces)	Kg	0,200			
poulet PAC	Kg	1,200	1.3	Réaliser un fond brun de volaille avec la carcasse	15
Fond brun de volaille				Colorer les os concassés, ajouter le garniture aromatique, suer	
bouquet garni	Pièce	1		Mouiller à l'eau froide, ajouter la tomate concentrée et le BG	
carotte	Kg	0,100		Cuire lentement pendant 45 minutes	
	Kg	0,100	1.4	Marquer le poulet sauté en cuisson	10
tomate concentrée	Kg	0,050		Assaisonner et rissoler les morceaux de poulet	
Sauce				Cuire au four à couvert 200°C pendant 20' pour les ailes ; prolonger 10' la cuisson pour les cuisses	
fond brun de volaille lié	Litre	0,50	1.5	Réaliser la garniture basquaise	10
vin blanc sec	Litre	0,10		Tailler les légumes en lanières, monder, épépiner et concasser les tomates	
Garniture basquaise				Suer les légumes dans l'huile, assaisonner	
ail	Kg	0,100		Ajouter les tomates concassées, l'ail écrasé.	
huile d'olive	Litre	0,05		Cuire à couvert, petit feu	
jambon de Bayonne	Kg	0,100	1.6	Cuire le riz pilaf	10
oignon gros	Kg	0,250		Suer les oignons ciselés dans le beurre	
poivron rouge et vert	Kg	0,400		Nacrer le riz, mouiller à l'eau bouillante (1,5 fois le volume)	
tomate moyenne	Kg	0,600		Saler, ajouter le bouquet garni, cuire à couvert 16 à 20 minutes.	
Riz pilaf			1.7	Réaliser la sauce par déglçage	10
beurre doux	Kg	0,040		Débarasser les cuisses, dégraisser, déglacer au vin blanc, réduire, ajouter le fond,	
	Pièce	1		réduire et passer au chinois	
oignon gros	Kg	0,100		Ajouter la garniture basquaise dans la sauce	
riz long	Kg	0,400	1.8	Dresser	10
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
2 portions sur assiette 4 portions sur plat rond, le riz en légumier					

Candidat N°:		Choux vanille			
DESCRIPTIF		Choux ronds, garnis de crème pâtissière aromatisée à la vanille et décorés au sucre glace.			
Points critiques CCP		CCP1 Contrôler la température de stockage CCP2 Appliquer la réglementation d'utilisation des œufs CCP3 Respecter des règles d'hygiène en matière de désinfection			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	durée min.
Pâte à choux			2.1	Mettre en place le poste de travail et réaliser les pesées	20
beurre doux	Kg	0,080			
beurre pour la plaque	Kg	0,020	2.2	Réaliser la pâte à choux	20
eau	Litre	0,25		Porter à ébullition eau, beurre, sucre et sel fin	
farine type 45	Kg	0,125		Hors du feu, ajouter la farine, mélanger homogène	
	Pièce	4		Dessécher légèrement la pâte sur le feu	
sel fin	PM			Débarrasser dans une calotte	
sucre semoule	Kg	0,010		Ajouter les œufs un par un	
Crème pâtissière			2.3	Coucher, dorer et cuire au four	10
	Litre	0,75			
beurre doux	Kg	0,010	2.4	Réaliser la crème pâtissière	20
œuf	Pièce	6		Bouillir et infuser le lait avec la vanille	
poudre à crème à chaud	Kg	0,080		Blanchir les jaunes avec le sucre	
sucre semoule	Kg	0,150		Incorporer la poudre à crème	
vanille gousse	Pièce	1		Délayer avec une partie du lait, remettre dans la russe	
				Cuire à ébullition 2 minutes	
Finition				Débarrasser dans une calotte propre	
sucre glace	Kg	0,050		Filmer et refroidir	
			2.5	Garnir les choux	20
			2.6	Décorer avec le sucre glace	5
			2.7	Dresser sur papier dentelle	5
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
sur plat avec dentelle					

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				