

# Brevet professionnel

## Arts de la cuisine

### Épreuve E2

## Préparations et productions de cuisine

(Unité U.20)

**Durée : 5 heures**

**Coef. : 12**

Cette épreuve comprend trois parties (13 pages) :

#### **A – ORGANISATION DE LA PRODUCTION**

Durée : 1 h

#### **B - TRANSMISSION DES CONSIGNES AU COMMIS**

Durée : 15 minutes

#### **C – PRODUCTION CULINAIRE**

Durée : 3 h 45

#### **Compétences évaluées :**

**P1 – Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine**

**P2 – Maîtriser les techniques culinaires**

**P3 – Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions**

## Déroulement de l'épreuve

- |                                                                                              |                     |    |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----|---------------------|
| ◆ Organisation de la production                                                              | 08 h 00             | OU | 13 h 45             |
| ◆ Transmission des consignes au commis                                                       | 09 h 00             | OU | 14 h 45             |
| ◆ Début de la production culinaire                                                           | 09 h 15             | OU | 15 h 00             |
| ▶ Envoi du premier plat                                                                      | 12 h 25             | OU | 18 h 10             |
| ▶ Envoi du second plat                                                                       | 12 h 35             | OU | 18 h 20             |
| ▶ Envoi du troisième plat                                                                    | 12 h 45             | OU | 18 h 30             |
| ▶ Nettoyage et remise en état des postes / évaluation de ma prestation et de celle du commis | à partir de 12 h 45 | OU | à partir de 18 h 30 |
- ◆ Fin de l'épreuve : **13 h 00 ou 18 h 45** (évaluation, nettoyages et rangement compris)

## Cahier des charges de la prestation

À l'occasion du carnaval de Nice (région Provence-Alpes-Côte d'Azur), le restaurant où vous officiez en tant que second de cuisine est sollicité pour élaborer le dîner de la soirée de clôture. Vous mettez à l'honneur les produits de la mer.

La composition du menu est la suivante :

- maquereau en escabèche, gelée et artichauts poivrade;
- création personnelle d'un plat principal mettant en valeur le loup de Méditerranée;
- succès chocolat, salade d'orange au cointreau.



Région  
Provence-Alpes-Côte d'Azur  
Partenaire principal

source : photos search

## A - ORGANISATION DE LA PRODUCTION - durée : 1 H

### TRAVAIL À FAIRE

En fonction du cahier des charges de la production, vous devez réaliser trois recettes dont une de conception personnelle (2 recettes imposées, 1 plat libre).

À votre disposition pour organiser votre production :

- ➔ une fiche technique vierge (**annexe 1**) et deux fiches techniques imposées (**documents 1 et 2**),
- ➔ un bon d'économat (**document 3**),
- ➔ un tableau d'ordonnancement des tâches (2 documents **au choix - annexe 2a ou annexe 2b**),
- ➔ une fiche de consignes et de points de vigilance (**annexe 3** à expliquer au commis),
- ➔ une fiche d'évaluation de votre prestation et de celle du commis (**annexe 4**), à compléter et à remettre à la fin de la phase de production.

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

- ➔ compléter la fiche technique du plat libre (**annexe 1**) en fonction des ingrédients prévus dans le panier,
- ➔ choisir l'un des deux tableaux d'ordonnancement des tâches (**annexes 2a ou 2b**). Compléter le document choisi à partir des trois fiches techniques (deux fiches techniques fournies et une fiche technique de votre conception), en précisant le déroulement et la répartition du travail dans le temps imparti entre le commis et vous. Tenir compte des contraintes données,
- ➔ compléter la fiche de consignes et points de vigilance (**annexe 3**) à destination du commis,
- ➔ compléter la fiche d'évaluation de votre prestation et de celle de votre commis (**annexe 4**)

## B - TRANSMISSION DES CONSIGNES AU COMMIS - durée : 0 H 15

### TRAVAIL À FAIRE

Transmettre au commis les points de vigilance nécessaires à la production.  
Utiliser, si nécessaire, la fiche de consignes que vous avez rédigée (**annexe 3**).

**SUPPORTS FOURNIS**

<b>DOCUMENT 1 :</b> Fiche technique N° 1	<b>Maquereau en escabèche, gelée et artichauts poivrade</b>
<b>DOCUMENT 2 :</b> Fiche technique N° 2	<b>Succès chocolat, salade d'orange au Cointreau</b>
<b>ANNEXE 1 :</b> Fiche technique N° 3	<b>À concevoir par le candidat à partir du panier</b>
<b>DOCUMENT 3</b>	<b>Bon d'économat</b>
<b>ANNEXE 2</b> (annexe 2a ou 2b)	<b>Tableau d'ordonnancement des tâches</b>
<b>ANNEXE 3</b>	<b>Fiche de consignes et points de vigilance</b>
<b>ANNEXE 4</b>	<b>Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation</b>

**Consignes pour le candidat :****➔ Dès votre arrivée en cuisine :**

- \* **contrôler le poste de travail** et les matériels à votre disposition,
- \* **contrôler** les denrées prévues pour la réalisation des 3 plats à l'aide du bon d'économat.

**➔ Pendant la fabrication :**

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

**➔ Envoi, dressage et présentation :**

- \* **dresser et présenter** selon les consignes données **et en fonction de vos contraintes**,  
*En cas d'absence de consignes, dresser à votre convenance en respectant les usages professionnels.*
- \* **respecter** l'heure d'envoi prévue pour chaque plat.

**➔ Après l'envoi :**

- \* **procéder** à l'évaluation de votre prestation et de celle de votre commis au moyen de l'**annexe 4** (5 minutes),
- \* **assurer** le nettoyage et le rangement des locaux et des matériels (10 minutes).

DOCUMENT 1		FICHE TECHNIQUE N° 1		nombre de couverts	4
		Maquereau en escabèche, gelée et artichauts poivrade			
DESCRIPTIF		Filet de maquereau cuit en escabèche dressé sur un fond de gelée accompagné d'artichauts poivrade et d'une chips de pois chiche			
POINTS CRITIQUES CCP		CCP1	<input checked="" type="checkbox"/>	Refroidir les produits selon la réglementation	
		CCP2	<input checked="" type="checkbox"/>	Maintenir en température les plats cuisinés	
		CCP3	<input checked="" type="checkbox"/>	Remettre en température les produits selon les normes	
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b>Élément principal</b>					
Ail	Kg	0,010	1.1	Mettre en place le poste de travail	
Bouquet garni	Pièce	1	1.2	Réaliser les préparations préliminaires	
Carotte	Kg	0,120			
Citron jaune	Kg	0,120	1.3	Habiller et lever les filets de maquereau	
Huile d'olive	Litre	0,200		Tailler chaque filet en deux en biais.	
Maquereau (2 x 0,500 Kg)	Kg	1			
Oignon blanc	Kg	0,120	1.4	Marquer l'escabèche en cuisson	
Piment doux frais	Kg	0,010		Émincer l'oignon, le piment, la carotte. Hacher l'ail. Mélanger	
Vin blanc	Litre	0,750		l'huile d'olive, le vin blanc, le jus de citron, le vinaigre de vin	
Vinaigre de vin blanc	Litre	0,050		blanc. Porter à ébullition. Ajouter l'ail, l'oignon, le piment, le bouquet	
				garni. Infuser. Verser sur les filets de maquereau, filmer. Réserver au frais.	
<b>Garniture</b>					
Artichauts poivrade	Pièce	8	1.5	Réaliser les fonds d'assiette de gelée	
Citron jaune	Kg	0,120		Filtrer le jus d'escabèche. Gélifier et couler dans les fonds d'assiette.	
Huile d'olive	Litre	0,040		Réserver au frais.	
Eau	Litre	0,750			
Sel gros	Kg	PM	1.6	Réaliser la garniture	
				Tourner les artichauts. Cuire dans un blanc. Réserver.	
<b>Gelée d'escabèche</b>					
Gélatine feuille 2gr (200 bloom)	Kg	0,026	1.7	Réaliser les tuiles de pois chiche	
Jus de cuisson d'escabèche	Litre	1		Mélanger les ingrédients, assaisonner, cuire, réserver.	
<b>Tuile de pois chiche</b>					
			1.8	Dressage	
Eau	Litre	0,25		Dresser les différents éléments dans le fond d'assiette pris en gelée.	
Farine de pois chiche	Kg	0,125			
Huile d'olive	Litre	0,02			
<b>Assaisonnement</b>					
Piment de Cayenne	Kg	PM			
Poivre moulu	Kg	PM			
Sel fin	Kg	PM			
Sel gros	Kg	PM			
<b>Consignes et Matériel de dressage</b>		<b>Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat</b>			
4 assiettes creuses					

DOCUMENT 2		FICHE TECHNIQUE N° 2		nombre de couverts	4
		Succès chocolat, salade d'orange au Cointreau			
DESCRIPTIF		Succès individuel, garni d'une ganache chocolat. Accompagné d'une salade de suprêmes d'orange au cointreau.			
POINTS CRITIQUES CCP		CCP1	<input checked="" type="checkbox"/>	Refroidir les produits selon la réglementation	
		CCP2	<input checked="" type="checkbox"/>	Maintenir en température les plats cuisinés	
		CCP3	<input checked="" type="checkbox"/>	Remettre en température les produits selon les normes	
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b><u>Pâte à succès</u></b>					
Amande poudre	Kg	0,190	2.1	Mettre en place le poste de travail	
Farine type 45	Kg	0,040	2.2	Réaliser les préparations préliminaires	
Œuf blanc	Kg	0,210			
Sucre glace	Kg	0,100	2.3	Confectionner la pâte à succès	
Sucre semoule	Kg	0,090			
			2.4	Coucher et cuire des disques de 8 cm de diamètre	
<b><u>Ganache chocolat</u></b>					
Chocolat noir pistole 64 %	Kg	0,250	2.5	Réaliser la ganache chocolat	
Crème liquide 35 % MG	Litre	0,25			
			2.6	Monter façon entremets	
<b><u>Salade d'oranges au cointreau</u></b>					
Cointreau	Litre	0,10	2.7	Réaliser la salade d'oranges	
Menthe fraîche	Botte	0,125			
Orange	Kg	1	2.8	Dresser et envoyer	
Sucre semoule	Kg	0,080			
<b><u>Finition</u></b>					
Menthe fraîche	Botte	0,125			
Sucre glace	Kg	0,130			
<b>Consignes et Matériel de dressage</b>		<b>Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat</b>			
Assiettes					



**DOCUMENT 3 - BON D'ÉCONOMAT**

DENRÉE	Unité	Quant. FT1	Quant. FT2	Quant. FT libre	Quant. Totale	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
<b>+ Viandes - Charcuteries</b>							
<b>Abats - Volailles</b>							
<b>+ Poissons</b>							
Loup entier (2 pièces de 0,500 Kg)	Kg			1	1	19,65 €	19,65 €
Maquereau (2 pièces de 0,500 Kg)	Kg	1			1	4,70 €	4,70 €
<b>+ Produits laitiers - Ovoproduits</b>							
Beurre doux	Kg			0,250	0,250	7,20 €	1,80 €
Crème liquide 35 % MG	Litre		0,25	0,25	0,50	5,20 €	2,60 €
Œuf	Pièce			3	3	0,32 €	0,96 €
Œuf blanc	Kg		0,210		0,21	5,20 €	1,09 €
Parmesan bloc	Kg			0,050	0,050	19,50 €	0,98 €
<b>+ Produits de cave - Produits de bar</b>							
Cognac	Litre			0,10	0,10	27,00 €	2,70 €
Cointreau	Litre		0,10		0,10	28,36 €	2,84 €
Vin blanc	Litre	0,75		0,50	1	2,30 €	2,88 €
<b>+ Légumes - Fruits - Herbes</b>							
Ail	Kg	0,010			0,010	12,30 €	0,12 €
Artichaut poivrade	Pièce	8			8	1,50 €	12,00 €
Asperge verte	Kg			0,500	0,500	6,35 €	3,18 €
Bouquet garni	Pièce	1			1	0,10 €	0,10 €
Carotte	Kg	0,120		0,200	0,320	2,12 €	0,68 €
Cerfeuil	Botte			0,25	0,25	2,79 €	0,70 €
Citron jaune	Kg	0,240			0,240	4,10 €	0,98 €
Courgette	Kg			0,400	0,400	3,75 €	1,50 €
Échalote	Kg			0,100	0,100	3,65 €	0,37 €
Fenouil	Kg			0,500	0,500	4,23 €	2,12 €
Menthe fraîche	Botte		0,25		0,25	1,00 €	0,25 €
Oignon blanc	Kg	0,120		0,120	0,240	2,45 €	0,59 €
Orange	Kg		1		1	4,56 €	4,56 €
Piment doux frais	Kg	0,010			0,010	1,92 €	0,02 €
Poivron rouge	Kg			0,400	0,400	3,42 €	1,37 €
Thym	PM						
Tomate grappe cocktail (30 à 40 g)	Kg			0,250	0,250	6,12 €	1,53 €

<b>+ Produits d'épicerie - Produits PAI</b> (sauf produits surgelés)							
Amande poudre	Kg		0,190		<b>0,190</b>	<b>13,65 €</b>	<b>2,59 €</b>
Chapelure	Kg			0,100	<b>0,100</b>	<b>3,85 €</b>	<b>0,39 €</b>
Chocolat noir pistole 64 %	Kg		0,250		<b>0,250</b>	<b>22,45 €</b>	<b>5,61 €</b>
Farine type 45	Kg		0,040		<b>0,040</b>	<b>1,35 €</b>	<b>0,05 €</b>
Farine de pois chiche	Kg	0,125			<b>0,125</b>	<b>4,95 €</b>	<b>0,62 €</b>
Fécule de pomme de terre	Kg				<b>0,000</b>	<b>3,52 €</b>	<b>0,00 €</b>
Gélatine feuille 2gr (200 bloom)	Kg	0,026			<b>0,026</b>	<b>42,36 €</b>	<b>1,10 €</b>
Huile d'olive	Litre	0,04		0,20	<b>0,24</b>	<b>12,36 €</b>	<b>2,99 €</b>
Riz arborio	Kg			0,200	<b>0,200</b>	<b>4,32 €</b>	<b>0,86 €</b>
Sucre glace	Kg		0,130		<b>0,130</b>	<b>4,17 €</b>	<b>0,54 €</b>
Sucre semoule	Kg		0,170		<b>0,170</b>	<b>1,60 €</b>	<b>0,27 €</b>
Tomate concentré	Kg			0,050	<b>0,050</b>	<b>5,48 €</b>	<b>0,27 €</b>
Vinaigre de vin blanc	Litre	0,05			<b>0,05</b>	<b>1,98 €</b>	<b>0,10 €</b>
<b>+ Produits divers</b>							
<b>Mise en place centre d'examen</b>							
Assaisonnements divers	PM				<b>0,000</b>		<b>0,00 €</b>
Piment de cayenne	PM				<b>0,000</b>		<b>0,00 €</b>
<b>TOTAL HORS TAXE :</b>							<b>85,65 €</b>

**Les matières d'œuvre peuvent être substituées par des produits locaux identiques.**

**Matériel spécifique nécessaire à la réalisation et au dressage de certaines préparations**

6 cercles diamètre 8 à 10 cm



**ANNEXE 2b**

Tableau  
ordonnancement  
des tâches  
*(document à rendre complété)*

N° Candidat :

.....

N° de poste :

.....

→ envoi plat 1 : 12 h 25 ou 18 h 10

→ envoi plat 2 : 12 h 35 ou 18 h 20

→ envoi plat 3 : 12 h 45 ou 18 h 30

PLAT 1 :

PLAT 2 :

Plat libre :

horaire	temps	CHEF	COMMIS
9 h 00	0 h 15	Transmission des consignes	Transmission des consignes
Ou 14 h 45			
9 h 15	0 h 30		
Ou 15 h 00			
9 h 30	0 h 45		
Ou 15 H 15			
9 h 45	1 h 00		
Ou 15 h 30			
10 h 00	1 h 15		
Ou 15 h 45			
10 h 15	1 h 30		
Ou 16 h 00			
10 h 30	1 h 45		
Ou 16 h 15			
10 h 45	2 h 00		
Ou 16 h 30			
11 h 00	2 h 15		
Ou 16 h 45			
11 h 15	2 h 30		
Ou 17 h 00			
11 h 30	2 h 45		
Ou 17 h 15			
11 h 45	3 h 00		
Ou 17 h 30			
12 h 00	3 h 15		
Ou 17 h 45			
12 h 15	3 h 30		
Ou 18 h 00			
12 h 25	3 h 40	Envoi du premier plat	
Ou 18 h 10			
12 h 35	3 h 50	Envoi du deuxième plat	
Ou 18 h 20			
12 h 45	4 h 00	Envoi du troisième plat	
Ou 18 h 30			
13 h 00		Fin de l'épreuve	
Ou 18 h 45			

ANNEXE 3	Fiche de consignes et points de vigilance	Date :	N° Candidat
PLATS À RÉALISER	▶ POINTS DE VIGILANCE		
PLAT IMPOSÉ N°1 :			
garniture(s)*			
PLAT IMPOSÉ N°2 :			
garniture(s)*			
PLAT LIBRE N°3 :			
garniture(s)*			

\* le cas échéant

<b>ANNEXE 4</b>	<b>Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation</b>	<b>Date :</b>	<b>N° Candidat</b>

**FICHE D'ÉVALUATION DE LA PRESTATION (chef et commis)**

Pertinence de l'analyse de son travail et de celui de son équipe	 <b>Points forts</b>	 <b>Points à améliorer</b>
Gérer le commis		
S'organiser dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, dans la prise en compte du développement durable		
<p style="text-align: center;"><b><u>Sur la production</u></b></p> Qualité de la production et du dressage, maîtrise technique, valorisation des matières		
Pertinence de l'analyse organoleptique, rectifications adaptées et rapides	 <b>Points forts</b>	 <b>Points à améliorer</b>
<u>Plat 1</u>		
<u>Plat 2</u>		
<u>Plat 3</u>		

**Observations générales sur la prestation**