

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.

- ◆ 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>Crème de lentille, chips de poitrine fumée</i>
FICHE TECHNIQUE N°2	<i>Cuisse de canette à l'orange, petits légumes</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°		Crème de lentille, chips de poitrine fumée			
DESCRIPTIF		Potage à base de lentilles. Composé d'une garniture aromatique et de lentilles, mixé en fin de cuisson. Il est accompagné de petites tranches de poitrine fumées desséchées au four et de pluches de cerfeuil.			
Points critiques CCP		CCP1	Respecter les règles d'hygiène et de maintien en température des produits et préparations		
		CCP2	Contrôler la fiche de sécurité du mixeur		
		CCP3	Relever la température de distribution du potage		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée min.
Base			1.1	Mettre en place le poste de travail	5
lentille verte	Kg	0,500	1.2	Réaliser les préparations préliminaires	15
			1.3	Laver les lentilles sans les tremper	5
Garniture aromatique			1.4	Préparer la garniture aromatique	15
ail	Kg	0,010		Éplucher, laver les poireaux, les carottes, les oignons, le persil et les gousses d'ail.	
beurre doux	Kg	0,030		Émincer finement le vert de poireau, dégermer et écraser l'ail, tailler une mirepoix d'oignon et de carotte	
bouquet garni	Pièce	1	1.5	Blanchir fortement la poitrine 1/2 sel	5
carotte	Kg	0,070	1.6	Marquer le potage en cuisson	15
oignon gros	Kg	0,070		Suer au beurre les légumes de la garniture aromatique.	
	Kg	0,140		Ajouter les lentilles. Mouiller avec l'eau froide.	
poireau vert	Kg	0,060		Ajouter l'ail écrasé, le bouquet garni et le morceau de poitrine de porc entier.	
				Porter à ébullition. Cuire doucement à couvert durant 30 à 40 min selon la qualité des lentilles.	
Mouillement				Saler au gros sel aux 2/3 de la cuisson.	
eau	Litre	1,70	1.7	Réaliser les chips de poitrine	10
				Étaler les tranches de poitrine entre deux feuilles de papier sulfurisé	
Finition				Sécher au four à 90°C pendant 1 heure environ, réserver.	
beurre doux	Kg	0,030	1.8	Passer le potage	10
cerfeuil	Botte	0,125		Débarrasser et réserver la poitrine de porc. Éliminer le bouquet garni.	
				Passer le potage au moulin à légumes ou au mixeur puis au chinois métallique en foulant fortement.	
Garniture				Remettre le potage à bouillir, écumer si nécessaire. Vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement.	
	Kg	0,100		Débarrasser le potage au bain-marie. Beurrer en surface. Couvrir le bain-marie.	
sel fin	PM		1.9	Dresser le potage	5
sel gros	PM			Dresser le potage brûlant dans la soupière. Répartir les chips de poitrine sur assiette à part.	
poivre blanc moulu	PM			Disposer les pluches de cerfeuil.	
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
2 portions en bols "tête de lion" 6 portions en soupière					

Candidat N°:		Cuisse de canette à l'orange, petits légumes			
DESCRIPTIF		Cuisses de canette cuites «à l'étouffée» dans une cocotte, servies avec une sauce aigre-douce réalisée à partir de fond brun de volaille, de jus d'orange et de zestes d'oranges ; accompagnées de légumes taillés cuits à l'eau, liés au beurre.			
Points critiques CCP		CCP1	Respecter les règles d'hygiène concernant le stockage des produits		
		CCP2	Contrôler la température d'envoi des canettes		
		CCP3	Appliquer la procédure de nettoyage du poste de travail		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée min.
Base			1.1	Mettre en place le poste de travail	5
beurre doux	Kg	0,030	1.2	Parer et mançonner les cuisses de canette	20
carotte	Kg	0,080	1.3	Prélever le zeste d'une orange, blanchir et macérer dans la liqueur. Presser et réserver le jus	10
	Kg	0,960	1.4	Poêler les cuisses de canette	10
huile d'arachide	Litre	0,02		Rissoler les cuisses	
oignon gros	Kg	0,080		Ajouter et suer la garniture aromatique, adjoindre les parures, couvrir	
				Cuire au four à 190°C, pendant 50 minutes, s'assurer de la cuisson	
Sauce				Arroser fréquemment	
fécule de pomme de terre	Kg	0,020	1.5	Préparer les petits légumes sautés	40
fond brun de canard	Litre	0,50		Tailler en sifflets les carottes et les courgettes, en bâtonnets les navets	
jus d'orange	PM			Peler à vif et lever les segments d'orange	
liqueur d'orange	Litre	0,01		Cuire tous les légumes séparément à l'anglaise, rafraîchir, égoutter et réserver (les pois seront cuits surgelés)	
orange	Kg	0,100	1.6	Réaliser la gastrique	10
sucrose semoule	Kg	0,025		Réaliser un caramel avec le vinaigre et le sucre	
vinaigre de vin	Litre	0,020		Déglacer avec le fond brun de canard et lier si besoin à la fécule	
			1.7	Réaliser la sauce bigarade	15
Garniture				S'assurer de la cuisson des cuisses de canards, les dégraisser	
beurre doux	Kg	0,080		Pincer les sucs, dégraisser et déglacer avec le jus d'une orange	
carotte	Kg	0,300		Ajouter la gastrique, réduire, passer et rectifier l'assaisonnement	
cerfeuil	Botte	0,25		Adjoindre la julienne macérée et réserver pour l'envoi	
courgette	Kg	0,300	1.8	Lier les légumes sautés	5
navet long	Kg	0,250		Dans un sautoir, lier tous les légumes au beurre, rectifier l'assaisonnement	
orange (grosse)	Kg	0,300	1.9	Dresser	5
	Kg	0,250		Lorsque les légumes sont bien chauds, disposer dans l'assiette, poser la cuisse et napper de sauce.	
				Décorer cerfeuil et segments d'orange	
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
2 portions sur assiette 4 portions sur plat rond, la 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
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles				
cuisse de canette (6 pièces de 0,160 kg)	Kg	0,960	7,10 €	6,82 €
poitrine de porc 1/2 sel	Kg	0,140	6,50 €	0,91 €
poitrine fumée (en tranches très fines)	Kg	0,100	9,00 €	0,90 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer				
Produits laitiers - Ovoproduits				
beurre doux	Kg	0,200	6,70 €	1,34 €
Produits surgelés				
pois gourmand	Kg	0,250	4,10 €	1,03 €
Produits de cave - Produits de bar				
liqueur d'orange	Litre	0,01	12,00 €	0,12 €

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				