

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
◆ Passation des consignes au commis	09 h 00	OU	14 h 45
◆ Début de la production	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 mon travail et de celui du commis	à partir de 12 h 45	OU	à partir de 18 h 30
◆ Fin de l'épreuve : 13 h 00 ou 19 h 00 (évaluation, nettoyage et rangement compris)			

Cahier des charges de la prestation



La "Belle Normande" est un restaurant bistronomique situé à Trouville dans le département du Calvados. Vous êtes recruté(e) en tant que second de cuisine.

Une entreprise partenaire vous sollicite pour organiser un repas avec ses clients et demande au chef un menu mettant en valeur le terroir normand.

La volaille façon vallée d'Auge sera le plat emblématique du repas, et une tarte aux pommes et Calvados permettront aux clients de déguster une cuisine raffinée.

Pour l'entrée, le chef vous laisse imaginer une création autour des fruits de mer locaux et de la crème fraîche d'Isigny.

Source: <https://www.trouville.fr/>

A - ORGANISATION DU TRAVAIL - durée : 1 H

TRAVAIL À FAIRE

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

A 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 2b**),
- ➔ une fiche de consignes et de points de vigilance (**annexe 3** à expliquer au commis),
- ➔ une fiche d'évaluation de votre travail et de celui 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 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). Préciser 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 (**annexe 3**) à destination du commis,
- ➔ compléter la fiche d'évaluation de votre travail et de celui de votre commis (**annexe 4**) en fin d'épreuve.

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

DOCUMENT 1 : Fiche technique N° 1	Volaille fermière sautée façon vallée d'Auge
DOCUMENT 2 : Fiche technique N° 2	Tarte aux pommes et caramel beurre salé
ANNEXE 1 : Fiche technique N° 3	À concevoir par le candidat à partir du panier
DOCUMENT 3	Bon d'économat
ANNEXE 2	Tableau d'ordonnancement des tâches
ANNEXE 3	Fiche de consignes
ANNEXE 4	Fiche d'évaluation

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 travail et de celui 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
		Volaille fermière sautée façon vallée d'Auge			
DESCRIPTIF		Volaille découpée à cru, flambée au Calvados. La sauce est à base de cidre et de crème, accompagnée de petits oignons, de champignons, de pommes sautées et de pommes fondantes.			
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 les produits en température selon les normes	
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Éléments de base					
Beurre doux	Kg	0,020	1.1	Mettre en place le poste de travail	
Farine type 55	Kg	0,050	1.2	Découper la volaille à cru	
Huile de tournesol	Litre	0,02			
Poulet fermier PAC (pièce 1,200 Kg)	Kg	1,200	1.3	Confectionner un fond blanc de volaille	
Fond blanc					
Poireau blanc	Kg	0,100	1.4	Sauter les quarts de volaille	
Carotte	Kg	0,100	1.5	Réaliser la sauce, mettre au point	
Oignon gros	Kg	0,050			
Sauce					
Beurre doux	Kg	0,020		Sauter et caraméliser les pommes Reinette	
Calvados	Litre	0,02		Glacer à blanc les petits oignons	
Cidre brut fermier	Litre	0,10		Cuire à blanc les champignons	
Crème fraîche liquide 35 % MG	Litre	0,15	1.7	Pommes fondantes au cidre	
Echalote	Kg	0,025			
Fond blanc de volaille	Litre	0,50			
Pomme reinette	Kg	0,100			
Garniture					
Beurre doux	Kg	0,110			
Champignons de Paris	Kg	0,140			
Cidre brut fermier	Litre	0,10			
Citron jaune	Pièce	0,5			
Oignon grelot surgelé	Kg	0,100			
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,600			
Pomme Reinette	Kg	0,600			
Sucre semoule	Kg	0,060			
Assaisonnement					
Clou de girofle	Pièce	1			
Poivre du moulin	Kg	PM			
Sel fin	Kg	PM			
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			

DOCUMENT 2		FICHE TECHNIQUE N° 2		nombre de couverts	8
		Tarte aux pommes et caramel beurre salé			
DESCRIPTIF		Tarte tiède garnie de pommes flambées, recouverte d'un crumble.			
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 les produits en température selon les normes	
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>Pâte Brisée sucrée</u>			2.1	Mettre en place le poste de travail	
Beurre doux	Kg	0,125			
Eau	Litre	0,05	2.2	Réaliser la pâte Brisée	
Farine type 55	Kg	0,250			
Œuf jaune	Pièce	1	2.3	Tailler les pommes en bâtonnets	
Sel fin	Kg	0,005			
Sucre semoule	Kg	0,025	2.4	Sauter, caraméliser et flamber les pommes	
<u>Garniture</u>			2.5	Abaisser, foncer deux cercles diamètre 20 cm	
Beurre doux	Kg	0,050			
Calvados	Litre	0,03	2.6	Garnir les fonds cuits à blanc de pommes	
Pomme golden	Kg	1,200			
Sucre semoule	Kg	0,100	2.7	Émietter le crumble dessus	
			2.8	Réaliser un caramel au beurre salé	
<u>Crumble</u>					
Amande poudre	Kg	0,080	2.9	Dresser les tartes tièdes sur plat	
Beurre 1/2 sel	Kg	0,080			
Farine type 55	Kg	0,050			
Sucre cassonade	Kg	0,080			
<u>Sauce caramel</u>					
Beurre doux	Kg	0,080			
Crème fraîche d'Isigny	Kg	0,100			
Fleur de sel	Kg	0,002			
Sucre semoule	Kg	0,150			
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			

DOCUMENT 3 - BON D'ÉCONOMAT

DENRÉE	Unité	Quant. FT1	Quant. FT2	Quant. FT libre	Quant. Totale	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
+ Viandes - Charcuteries							
Abats - Volailles							
Poulet fermier PAC (pièce 1,200 Kg)	Kg	1			1,2	16,50 €	19,80 €
Poitrine de porc fumée	Kg			0,050	0,050	9,80 €	0,49 €
+ Poissons							
Coque	Kg			0,200	0,200	11,55 €	2,31 €
Crevette bouquet	Kg			0,100	0,100	7,55 €	0,76 €
Crevette grise	Kg			0,100	0,100	6,30 €	0,63 €
Huître creuse n°3	Pièce			4	4	1,00 €	4,00 €
Moule de bouchot	Kg			0,500	0,500	6,50 €	3,25 €
+ Produits laitiers - Ovoproduits							
Beurre doux	Kg	0,150	0,255	0,150	0,555	5,30 €	2,94 €
Beurre 1/2 sel	Kg		0,080		0,080	5,00 €	0,40 €
Crème fraîche d'Isigny	Kg		0,100	0,200	0,300	11,45 €	3,44 €
Crème fraîche liquide 35 % MG	Litre	0,15			0,15	3,50 €	0,53 €
Œuf	Pièce		1	6	7	0,21 €	1,47 €
+ Produits surgelés							
Oignon grelot	Kg	0,100			0,100	3,40 €	0,34 €
Pâte feuilletée	Plaque			0,5	0,5	3,56 €	1,78 €
Pétoncle noix	Kg			0,100	0,100	12,58 €	1,26 €
+ Produits de cave - Produits de bar							
Calvados	Litre	0,02	0,03		0,05	19,00 €	0,95 €
Cidre brut	Litre	0,20			0,20	3,50 €	0,70 €
Vin blanc sec	Litre			0,10	0,10	2,61 €	0,26 €
+ Légumes - Fruits - Herbes							
Carotte	Kg	0,100		0,150	0,250	1,60 €	0,40 €
Champignon de Paris	Kg	0,140			0,140	3,80 €	0,53 €
Ciboulette	Botte			0,25	0,25	1,10 €	0,28 €
Citron jaune	Pièce	0,5		0,5	1	0,80 €	0,80 €
Echalote	Kg	0,025		0,100	0,125	2,20 €	0,28 €
Epinard (jeune pousse)	Kg			1	1	4,90 €	4,90 €
Oignon gros	Kg	0,050		0,050	0,100	1,28 €	0,13 €
Poireau	Kg	0,100		0,200	0,300	2,50 €	0,75 €
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,600			0,600	2,90 €	1,74 €
Pomme Golden	Kg		1,200		1,200	2,49 €	2,99 €
Pomme Reinette	Kg	0,600			0,600	3,90 €	2,34 €

DENRÉE	Unité	Quant. FT1	Quant. FT2	Quant. FT libre	Quant. Totale	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
+ Produits d'épicerie - Produits PAI <i>(sauf produits surgelés)</i>							
Amande poudre	Kg		0,080		0,080	14,30 €	1,14 €
Clou de girofle	Pièce	1			1	0,01 €	0,01 €
Farine type 55	Kg	0,050	0,300	0,050	0,400	2,10 €	0,84 €
Feuille filo	Pièce			8	8	0,20 €	1,60 €
Fleur de sel	Kg		0,002		0,002	13,00 €	0,03 €
Huile de tournesol	Litre	0,02			0,02	2,50 €	0,05 €
Safran poudre	Kg			0,001	0,001	2300,00 €	2,30 €
Sel fin	Kg	0,010	0,005	0,010	0,025	2,60 €	0,07 €
Sucre cassonade	Kg		0,080		0,080	3,80 €	0,30 €
Sucre semoule	Kg	0,060	0,275		0,335	3,50 €	1,17 €
+ Produits divers Mise en place centre d'examen							
Poivre moulu					0		0,00 €
TOTAL HORS TAXE :							67,94 €

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

Matériel spécifique nécessaire à la réalisation et au dressage de certaines préparations	
2 cercles à tarte diam 20 cm	EPI désossage
1 plaque à pâtisserie	
1 poêle anti adhésive	
1 filtre à café papier	

ANNEXE 2b (document à rendre complété)	Tableau ordonnancement des tâches	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 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 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			

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

Pertinence de l'analyse de son travail et celui de son équipe	 Points forts	 Points à améliorer
Gérer le commis		
S'organiser dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, dans la prise en compte du développement durable		
<p><u>Sur la production</u></p> Qualité de la production et du dressage, maîtrise technique, valorisation des matières		
Pertinence de l'analyse organoleptique, rectifications adaptées et rapides	 Points forts	 Points à améliorer
<u>Plat 1</u>		
<u>Plat 2</u>		
<u>Plat 3</u>		
Observations générales sur la prestation		