

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		à partir de 18h30
◆ Fin de l'épreuve : 13 h 00 ou 19 h 00 (évaluation, nettoyage et rangement compris)			

Cahier des charges de la prestation

Vous êtes recruté(e) au sein du " Grand Large", pour la saison d'été, un restaurant réputé de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Vous êtes sollicité(e) par l'association interprofessionnelle de l'agneau de Sisteron pour honorer ce produit emblématique lors d'un repas de gala "entre terre et mer".

Vous proposez un pavé de lieu sauté aux saveurs provençales, un entremets façon fraisier et un plat de votre création à base d'agneau de Sisteron et de légumes de saison.



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur

Source : <https://www.metropolenicecotedazursports.com/>

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.

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	Pavé de lieu sauté aux saveurs provençales
DOCUMENT 2 : Fiche technique N° 2	Entremets façon fraisiier
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 professionnel,
- * **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
		Pavé de lieu sauté aux saveurs provençales			
DESCRIPTIF		Pavé de lieu cuit sauté meunière, déposé sur une étuvée de courgette, accompagné de samoussas et d'un beurre émulsionné à l'abricot et aux moules.			
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
Élément de base			1.1	Mettre en place le poste de travail	
farine T 45	Kg	0,050			
filet de lieu noir	Kg	0,600	1.2	Réaliser les préparations préliminaires	
fleur de sel de Camargue	Kg	PM			
olive huile	Litre	PM	1.3	Détailler 4 pavés de lieu de 0,150 Kg	
Étuvée de courgette			1.4	Assaisonner de fleur de sel	
courgette	Kg	0,400			
marjolaine	Botte	0,25	1.5	Réaliser l'étuvée de courgette	
olive huile	Litre	0,05		Tailler en brunoise et étuver	
Samoussa			1.6	Confectionner les samoussas (2/pers)	
beurre doux	Kg	0,030		Réaliser une farce, garnir, beurrer, plier et cuire au four	
bourrata	Kg	0,100			
ciboulette	Botte	0,25	1.7	Ouvrir les moules à la marinière, décortiquer	
échalote	Kg	0,020			
feuille de brick	Pièce	4	1.8	Tailler les abricots secs en fine brunoise	
olive noire Picholine	Kg	0,050			
parure de lieu noir	Kg	0,100	1.9	Réaliser un beurre émulsionné	
vinaigre balsamique blanc	Litre	0,01		Réduire le vin blanc avec un peu de jus de moules, échalotes et brunoise d'abricots, monter au beurre, ajouter les moules décortiquées	
Beurre émulsionné provençal					
abricot sec du Roussillon	Kg	0,200	1.10	Finition	
anis vert en poudre	PM	PM		Terminer l'étuvée	
beurre doux	Kg	0,180		Dresser harmonieusement	
échalote	Kg	0,100			
moule de Bouzigues	Kg	0,350			
persil plat	Botte	0,10			
vin blanc sec	Litre	0,20			
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			

DOCUMENT 2		FICHE TECHNIQUE N° 2			nombre de couverts	6
		Entremets façon fraisier				
DESCRIPTIF		Entremets à base d'un biscuit madeleine, garni d'une mousseline à la pistache, de fraises et décoré d'une pâte d'amande écrite et marbrée				
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	
Biscuit madeleine			2.1	Mettre en place le poste de travail		
beurre doux	Kg	0,090				
citron jaune	Pièce	1	2.2	Réaliser les préparations préliminaires		
farine type 45	Kg	0,110				
levure chimique	Kg	0,004	2.3	Réaliser le biscuit madeleine		
oeuf	Pièce	2		Réaliser un beurre noisette		
sucre glace	Kg	0,130		Blanchir les œufs et le sucre		
				Incorporer au mélange la farine et la levure et mélanger		
Chemisage				Ajouter les zestes de citron, puis le beurre		
beurre doux	Kg	0,020		Marquer en cuisson, dans un moule à tarte en aluminium de 22 cm à 165° C		
Crème mousseline pistache			2.4	Réaliser la crème mousseline à la pistache		
beurre doux	Kg	0,170				
lait entier	Litre	0,25	2.5	Préparer les fraises		
maizena	Kg	0,025				
oeuf (jaune)	Pièce	3	2.6	Réaliser le sirop		
pâte à pistache	Kg	0,070				
sucre semoule	Kg	0,060	2.7	Monter l'entremets en cercle et rhodoïd		
vanille gousse	Pièce	0,25				
			2.8	Réaliser le décor		
Montage et finition				Abaisser les pâtes d'amande en marbrant de la taille du cercle		
chocolat couverture noire 64 %	Kg	0,100		Ecrire au cornet "Fraisier"		
fraise de Carpentras	Kg	0,500				
pâte d'amande blanche	Kg	0,120	2.9	Terminer et dresser l'entremets		
pâte d'amande rose	Kg	0,120		Réserver au frais		
sucre glace	Kg	0,020				
Sirop						
crème de fraises	Litre	0,02				
eau	Litre	0,05				
sucre semoule	Kg	0,050				
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat				

FICHE TECHNIQUE N° 3 LIBRE

nombre de couverts

4

ANNEXE 1

Candidat N° :

DESCRIPTIF

POINTS CRITIQUES CCP

CCP1
CCP2
CCP3

Refroidir les produits selon la réglementation
Maintenir en température les plats cuisinés
Remettre les produits en température selon les normes

DENRÉE

Unité

Quantité

**N°
phase**

TECHNIQUE

Durée

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							
Carré d'agneau de Sisteron 8 côtes	Kg			1,200	1,200	22,42 €	26,90 €
+ Poissons							
Lieu noir en filet	Kg	1			1	12,00 €	6,00 €
Moule de Bouzigues	Kg	0,350			0,350	8,00 €	2,80 €
+ Produits laitiers - Ovoproduits							
Beurre doux	Kg	0,210	0,280	0,100	0,590	3,67 €	2,17 €
Bourrata	Kg	0,100			0,100	16,00 €	1,60 €
Feuille de brick	Pièce	4			4	0,30 €	1,20 €
Lait entier	Litre		0,25	0,50	0,75	1,60 €	1,20 €
Œuf jaune	Litre		0,05		0,05	6,99 €	0,38 €
Œuf frais	Pièce		2		2	2,10 €	4,20 €
+ Produits surgelés							
Petit-pois extra fin	Kg			0,400	0,400	3,59 €	1,44 €
+ Produits de cave - Produits de bar							
Crème de fraise	Litre		0,02		0,02	20,00 €	0,40 €
Vin blanc sec ordinaire	Litre	0,20			0,20	4,00 €	0,80 €
+ Légumes - Fruits - Herbes							
Abricot sec roussillon	Kg	0,200			0,200	2,95 €	0,59 €
Ail	Kg			0,050	0,050	7,00 €	0,35 €
Artichaut poivrade	Kg			0,500	0,500	3,75 €	1,88 €
Carotte fêne	Botte			1	1	2,49 €	2,49 €
Ciboulette	Botte	0,25			0,25	0,72 €	0,18 €
Citron jaune	Kg		0,100		0,100	3,00 €	0,30 €
Courgette	Kg	0,400			0,400	2,28 €	0,91 €
Echalote	Kg	0,120			0,120	2,30 €	0,28 €
Fraise de Carpentras	Kg		0,500		0,500	5,00 €	2,50 €
Marjolaine	Botte	0,25			0,25	1,00 €	0,25 €
Oignon gros	Kg			0,100	0,10	0,48 €	0,05 €
Persil plat	Botte			0,25	0,25	0,48 €	0,12 €
Romarin	Botte			0,25	0,25	1,00 €	0,25 €

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>							
Chapelure brune	Kg			0,100	0,100	5,00 €	0,50 €
Chocolat couverture noire 64 %	Kg		0,100		0,100	11,45 €	1,15 €
Farine type 45	Kg	0,050	0,110		0,160	0,68 €	0,11 €
Huile d'olive	Litre	0,10		0,05	0,15	3,89 €	0,58 €
Levure chimique	Kg		0,004		0,004	8,99 €	0,04 €
Maizena	Kg		0,025		0,025	4,08 €	0,10 €
Olive noire Picholine	Kg	0,050			0,050	3,93 €	0,20 €
Pâte à pistache	Kg		0,070		0,070	48,89 €	3,42 €
Pâte d'amande blanche	Kg		0,120		0,120	6,43 €	0,77 €
Pâte d'amande rose	Kg		0,120		0,120	6,43 €	0,77 €
Polenta	Kg			0,250	0,250	2,69 €	0,67 €
Sucre glace	Kg		0,150		0,150	3,57 €	0,54 €
Sucre semoule	Kg		0,110	0,010	0,120	2,47 €	0,30 €
Vinaigre Balsamique Blanc	Litre	0,01			0,01	8,03 €	0,08 €
+ Produits divers Mise en place centre d'examen							
Fleur de sel	Kg	0,050			0,050	16,49 €	0,82 €
Fond d'agneau	Kg			0,040	0,040	13,03 €	0,52 €
Sel fin, sel gros, poivre	PM				0,000		0,00 €
Vanille	Gousse		0,25		0,25	7,57 €	1,89 €
TOTAL HORS TAXE :							71,68 €

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

Matériel spécifique nécessaire à la réalisation et au dressage de certaines préparations	
Moule aluminium Rond dim 220	Carton rond doré diam 22
Cercle à bavarois diam 200/6	Feuille sulfurisée et cornet papier
Rhodoïd 6 cm	Ficelle à rôtir + EPI désossage

ANNEXE 2a **Tableau d'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 3 :** _____

Techniques : Cuissons : CHEF : COMMIS : ➔ **LÉGENDE :** Précisez la légende des codes utilisés, privilégiez les codes de type graphiques (rayures)

N° phase	PHASES TECHNIQUES	h			h			h			h			h			h			h			h			h																											
		5	10	15	5	10	15	5	10	15	5	10	15	5	10	15	5	10	15	5	10	15	5	10	15	5	10	15	5	10	15																						

Début de la phase de production : 9 h 15 (épreuves Le matin) ou 15 h 00 (épreuves L'après-midi) - Fin de la phase de production 13 h 00 ou 18 h 45





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			

ANNEXE 3	Fiche de consignes et points de vigilance	Date :	N° Candidat

PLATS A REALISER	▶ POINTS DE VIGILANCE
PLAT IMPOSE N°1 :	
garniture(s)*	
PLAT IMPOSE N°2 :	
garniture(s)*	
PLAT LIBRE N°3 :	
garniture(s)*	

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		