

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



Monsieur MAIESTRO est le directeur du restaurant "l'Épicurien". Cette entreprise met à l'honneur une cuisine traditionnelle respectant la fraîcheur des produits et le terroir berrichon. Il est situé au pied de la cathédrale de la ville de Bourges, dans la région Centre-Val de Loire. Comme chaque année, il organise la semaine du goût dans son établissement.

Vous êtes responsable de la prestation et proposez un menu test, pour quatre convives, qui met en avant les produits locaux.

Vous préparez la production suivante :

- Œuf en "couille d'âne".
- Quenelle de sandre pochée, sauce écrevisse, risotto crémeux aux pointes d'asperges blanches de Sologne.
- Dessert de votre conception, à base d'une sélection de fruits et de pommes du Haut Berry.

Source 21/01/20 <http://www.crechesliberty.com/la-semaine-du-gout/> , 21/01/20 <http://www.magcentre.fr/70620-centre-val-de-loire-on-sinterroge/>

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'ordonnement 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'ordonnement 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	Œuf en "couille d'âne"
DOCUMENT 2 : Fiche technique N° 2	Quenelle de sandre pochée, sauce écrevisse, risotto crémeux aux pointes d'asperges blanches de Sologne
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
		Œuf en "couille d'âne"				
DESCRIPTIF		<i>Œuf poché dans la sauce vigneronne, garnie de lardons fumés, duxelles blanche sur un pain perdu salé</i>				
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	
Base						
Œuf extra frais	Pièce	4	1.1	Mettre en place le poste de travail		
Vinaigre d'alcool	Litre	0,05	1.2	Réaliser les préparations préliminaires		
Sauce vigneronne						
Ail	Gousse	1	1.3	Confectionner la sauce vigneronne		
Beurre doux	Kg	0,020	1.4	Réaliser la duxelles		
Bouquet garni	Pièce	1	1.5	Réaliser le pain perdu salé		
Farine T55	Kg	0,040		Imbiber le pain et sauter		
Fond brun de veau PAI	Litre	0,50				
Oignon gros	Kg	0,150				
Poitrine de porc fumée	Kg	0,200	1.6	Pocher les oeufs		
Vin rouge de Touraine	Litre	0,75				
			1.7	Dresser		
Garniture duxelles						
Beurre doux	Kg	0,050				
Champignon de Paris	Kg	0,250				
Citron jaune	Kg	0,080				
Echalote	Kg	0,040				
Garniture pain perdu						
Beurre doux	Kg	0,050				
Crème fleurette 30 % MG	Litre	0,15				
Lait 1/2 écrémé	Litre	0,15				
Oeuf	Pièce	1				
Pain de campagne (4 tranches)	Kg	0,200				
Assaisonnement						
Poivre blanc moulu	PM	PM				
Sel fin	PM	PM				
Élément de décor						
Légumes pousses germées	Kg	0,030				
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat				

DOCUMENT 2		FICHE TECHNIQUE N° 2		nombre de couverts	4
		Quenelle de sandre pochée, sauce écrevisse, risotto crémeux aux pointes d'asperges blanches de Sologne			
DESCRIPTIF		Farce mousseline de sandre façonnée en quenelle, pochée et nappée de sauce écrevisse, accompagnée d'un risotto aux asperges blanches de Sologne			
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
Farce mousseline					
Crème fleurette 30 % MG	Litre	0,30	2.1	Mettre en place le poste de travail	
Œuf (blanc)	Pièce	2	2.2	Réaliser les préparations préliminaires	
Sandre filet frais	Kg	0,300			
			2.3	Marquer le fumet en cuisson	
Fumet et sauce écrevisse					
				Réserver 1 litre pour la sauce écrevisse	
Ail	Gousse	2		Réserver 1 litre pour pocher les quenelles et marquer le risotto en cuisson	
Arête de poisson	Kg	0,750			
Beurre doux	Kg	0,100			
Bouquet garni	Pièce	2	2.4	Réaliser une farce mousseline	
Carotte	Kg	0,100			
Cerfeuil	Botte	0,25	2.5	Confectionner la sauce écrevisse	
Cognac	Litre	0,04			
Échalote	Kg	0,200	2.6	Façonner et pocher les quenelles	
Écrevisse surgelée	Kg	0,500			
Estragon	Botte	0,25	2.7	Cuire les asperges	
Farine T55	Kg	0,050			
Huile d'olive	Litre	0,05	2.8	Marquer le risotto en cuisson	
Oignon gros	Kg	0,200			
Piment de Cayenne	PM	PM	2.9	Dresser les 4 assiettes	
Poireau	Kg	0,200			
Tomate (concentré)	Kg	0,020			
Tomate grappe	Kg	0,130			
Vin blanc sec de Touraine	Litre	0,15			
Risotto aux asperges blanches					
Asperge blanche de Sologne	Kg	0,500			
Beurre doux	Kg	0,080			
Fumet de poisson du pochage	PM	PM			
Oignon gros	Kg	0,040			
Parmesan	Kg	0,050			
Riz Arborio	Kg	0,160			
Vin blanc sec de Touraine	Litre	0,06			
Assaisonnement					
Poivre blanc moulu	PM	PM			
Sel fin	PM	PM			
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							
Poitrine de porc fumée	Kg	0,200			0,200	8,28 €	1,66 €
Poissons							
Arête de poisson	Kg		0,750		0,750	2,60 €	1,95 €
Sandre filet	Kg		0,300		0,300	20,30 €	6,09 €
Produits laitiers - Ovoproduits							
Beurre doux	Kg	0,120	0,180	0,250	0,550	4,60 €	2,53 €
Crème fleurette 35 % MG	Litre	0,15	0,30	0,25	0,70	4,32 €	3,02 €
Lait ½ écrémé	Litre	0,15		0,50	0,65	0,53 €	0,34 €
Oeuf	Pièce	1		6	7	0,21 €	1,47 €
Oeuf (blanc)	Pièce		2		2	0,08 €	0,16 €
Oeuf extra frais	Pièce	4			4	0,30 €	1,20 €
Parmesan	Kg		0,050		0,050	22,00 €	1,10 €
Produits surgelés							
Ecrevisse	Kg		0,500		0,500	12,00 €	6,00 €
Pate feuilletée surgelée (plaque)	Pièce			0,5	0,5	5,61 €	2,81 €
Produits de cave - Produits de bar							
Cognac	Litre		0,04		0,04	13,54 €	0,54 €
Liqueur de fraises	Litre			0,05	0,05	16,00 €	0,80 €
Vin blanc sec de Touraine	Litre		0,21		0,21	1,70 €	0,36 €
Vin rouge de Touraine	Litre	0,75			0,75	6,90 €	5,18 €
Légumes - Fruits - Herbes							
Ail gousse	Gousse	1	2		3	0,06 €	0,18 €
Asperge blanche de Sologne	Kg		0,500		0,500	8,68 €	4,34 €
Bouquet garni	Pièce	1	2		2	0,46 €	0,92 €
Carotte	Kg		0,100		0,100	0,99 €	0,10 €
Cerfeuil	Botte		0,25		0,25	1,42 €	0,36 €
Champignon de Paris	Kg	0,250			0,250	4,00 €	1,00 €
Citron jaune	Kg	0,080			0,080	2,20 €	0,18 €
Echalote	Kg	0,040	0,200		0,240	1,46 €	0,35 €
Estragon	Botte		0,25		0,25	0,98 €	0,25 €
Fraise de Sologne	Kg			0,200	0,500	9,80 €	4,90 €
Framboise	Kg			0,125	0,125	22,00 €	2,75 €
Légumes germés pousses	Kg	0,030			0,030	2,50 €	0,08 €
Groseille	Kg			0,125	0,125	22,00 €	2,75 €
Menthe	Botte			0,13	0,13	0,49 €	0,06 €
Oignon gros	Kg	0,150	0,240		0,390	0,71 €	0,28 €
Poireau	Kg		0,200		0,200	1,49 €	0,30 €
Pomme du Haut Berry	Kg			0,500	0,500	1,70 €	0,85 €
Tomate grappe	Kg		0,130		0,130	2,49 €	0,32 €

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 effilée	Kg			0,100	0,100	9,86 €	0,99 €
Farine T55	Kg	0,040	0,050	0,050	0,140	0,94 €	0,13 €
Fondant blanc	Kg			0,300	0,300	6,77 €	2,03 €
Gélatine feuille 2 Gr	Feuille			5	5	0,12 €	0,60 €
Huile d'olive	Litre		0,05		0,05	3,81 €	0,19 €
Pain de campagne (4 tranches)	Kg	0,200			0,20	8,00 €	1,60 €
Piment de Cayenne	PM				0,000	0,00 €	0,00 €
Poivre blanc	PM				0,000	6,09 €	0,00 €
Poudre à crème pâtissière à chaud	Kg			0,080	0,080	5,37 €	0,43 €
Riz Arborio	Kg		0,160		0,160	2,39 €	0,38 €
Sel fin	PM				0,000	0,40 €	0,00 €
Sucre glace	Kg			0,100	0,100	3,56 €	0,36 €
Sucre semoule	Kg			0,250	0,250	2,79 €	0,70 €
Tomate (concentré)	Kg		0,020		0,06	2,68 €	0,16 €
Vanille gousse	Pièce			1	1	0,86 €	0,86 €
Vinaigre alcool	Litre	0,05			0,05	0,78 €	0,04 €
Produits divers							
Mise en place centre d'examen							
Fond brun de veau (fourni par le centre)	Litre	0,50			0,50		0,00 €
TOTAL HORS TAXE :							63,61

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

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

PLAT 1 : _____ **PLAT 2 :** _____ **PLAT 3 :** _____

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

N° phase	PHASES TECHNIQUES	h			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	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 <i>(document à rendre complété)</i>	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 Ou 14 h 45	0 h 15	Transmission des consignes	Transmission des consignes
9 h 15 OU 15 h 00	0 h 30		
9 h 30 Ou 15 H 15	0 h 45		
9 h 45 Ou 15 h 30	1 h 00		
10 h 00 Ou 15 45	1 h 15		
10 h 15 Ou 16 h 00	1 h 30		
10 h 30 Ou 16 h 15	1 h 45		
10 h 45 Ou 16 h 30	2 h 00		
11 h 00 Ou 16 45	2 h 15		
11 h 15 Ou 17 h 00	2 h 30		
11 h 30 Ou 17 h 15	2 h 45		
11 h 45 Ou 17 h 30	3 h 00		
12 h 00 Ou 17 h 45	3 h 15		
12 h 15 Ou 18 h 00	3 h 30		
12 h 25 Ou 18 h 10	3 h 40	Envoi du premier plat	
12 h 35 Ou 18 h 20	3 h 50	Envoi du deuxième plat	
12 h 45 Ou 18 h 30	4 h 00	Envoi du troisième plat	
13 h 00 Ou 18 h 45		Fin de l'épreuve	

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