

# 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 : <b>13 h 00 ou 19 h 00</b> (évaluation, nettoyage et rangement compris)			

## Cahier des charges de la prestation

L'instituteur de l'école primaire de la commune de Chevillé dans la Sarthe (Pays de la Loire) a mis en place un programme pédagogique sur la **permaculture\***. Les repas du midi sont assurés par l'auberge du village dont vous êtes le(a) chef(fe). Vous utilisez Les produits de leur jardin ainsi que des produits locaux issus d'une agriculture raisonnée.

Vous réalisez la production suivante :

- Fricassée de volaille (façon marmite sarthoise), courgettes farcies et légumes primeurs.
- Tartelettes marmelade de cerises, crème diplomate.
- Entrée chaude et végétarienne de votre création mettant en valeur les légumes du panier, accompagnée d'une sauce de votre choix.



\* **système de production qui s'inspire de l'écologie naturelle et de la tradition.**

## **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**

<b>DOCUMENT 1 :</b> Fiche technique N° 1	<b>Fricassée de volaille (façon marmite sarthoise)</b>
<b>DOCUMENT 2 :</b> Fiche technique N° 2	<b>Tartelettes marmelade de cerise et crème diplomate</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>	<b>Tableau d'ordonnancement des tâches</b>
<b>ANNEXE 3</b>	<b>Fiche de consignes</b>
<b>ANNEXE 4</b>	<b>Fiche d'évaluation</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 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
		Fricassée de volaille (façon marmite sarthoise)			
DESCRIPTIF		Volaille découpée à cru et cuite en fricassée avec un vin blanc des pays de Loire accompagnée de carottes, de navets et de courgettes farcies de duxelles de pleurottes.			
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
<b>Base</b>					
beurre doux	Kg	0,100	1.1	Mettre en place le poste de travail	
bouquet garni	Pièce	1	1.2	Réaliser les préparations préliminaires	
champignon de paris	Kg	0,150	1.3	Habiller et découper la volaille	
crème fraîche épaisse	Kg	0,100			
farine type 45	PM	PM			
fond blanc PAI	Litre	0,50	1,4	Améliorer un fond blanc PAI	
poulet de Loué PAC (1 pièce)	Kg	1,400			
vin blanc sec (pays de Loire)	Litre	0,20	1,5	Marquer en cuisson la fricassée	
<b>Duxelles de pleurotte</b>					
beurre doux	Kg	0,020	1,6	Réaliser une duxelles de pleurotte	
échalote	Kg	0,015	1,7	Glacer à blanc les carottes et les navets	
persil plat	Botte	0,05		Tailler les légumes à votre convenance.	
pleurotte	Kg	0,300			
<b>Légumes primeurs et farci</b>					
beurre doux	Kg	0,050	1,9	Dresser	
carotte fane	Pièce	8			
mini courgette ronde	Pièce	4			
navet fane	Pièce	4			
sucres semoule	PM	PM			
<b>Élément du décor</b>					
cerfeuil	Botte	0,13			
<b>Consignes &amp; Matériel de dressage</b>			<b>Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat</b>		

DOCUMENT 2		FICHE TECHNIQUE N° 2		nombre de couverts	8
		Tartelettes marmelade de cerise et crème diplomate			
DESCRIPTIF		Tartelette garnie de marmelade de cerise, recouverte d'une crème diplomate décorée de framboises et de décors en chocolat			
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
<b><u>Pâte sablée</u></b>			<b>2.1</b>	<b>Mettre en place le poste de travail</b>	
beurre doux	Kg	0,125			
farine type 55	Kg	0,250	<b>2.2</b>	<b>Réaliser la pâte par crémage</b>	
œuf	Pièce	1		Réserver au frais, foncer et cuire à blanc 8 tartelettes.	
sel	PM	PM			
sucre glace	Kg	0,100	<b>2.3</b>	<b>Réaliser la crème diplomate</b>	
<b><u>Crème diplomate</u></b>			<b>2.4</b>	<b>Réaliser la marmelade de cerises</b>	
gélatine feuille 2 Gr	Kg	0,008		Dénoyer les cerises et les cuire avec le sucre,	
crème liquide 35 % MG	Litre	0,30		mélanger avec la pectine.	
lait demi écrémé	Litre	0,50		En fin de cuisson ajouter le jus d'un demi citron.	
maizena	Kg	0,045		Garnir les fonds de tartelettes.	
œuf jaune	Kg	0,100			
sucre semoule	Kg	0,100	<b>2.5</b>	<b>Réaliser des décors chocolat</b>	
vanille	Gousse	0,50			
			<b>2.6</b>	<b>Monter les tartelettes</b>	
<b><u>Marmelade de cerise</u></b>					
cerise Burlat	Kg	0,700	<b>2,7</b>	<b>Dresser</b>	
citron jaune	Pièce	0,50			
pectine NH	Kg	0,002			
sucre semoule	Kg	0,300			
<b><u>Finition décor</u></b>					
chocolat noir de couverture 55 %	Kg	0,400			
framboise	Kg	0,125			
<b>Consignes &amp; Matériel de dressage</b>		<b>Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat</b>			



**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>							
Poulet PAC label rouge de Loué	Kg	1,400			1,400	8,00 €	11,20 €
<b>+ Poissons</b>							
<b>+ Produits laitiers - Ovoproduits</b>							
Beurre doux	Kg	0,170	0,125	0,250	0,545	6,25 €	3,41 €
Crème fraîche épaisse	Kg	0,100			0,100	4,00 €	0,40 €
Crème liquide 35 %	Litre		0,30	0,100	0,40	3,65 €	1,46 €
Lait demi-écrémé	Litre		0,50	0,10	0,60	0,49 €	0,29 €
Œuf jaune	Kg		0,100		0,100	5,62 €	0,56 €
Œuf	Pièce		1	8	9	0,10 €	0,90 €
<b>+ Produits surgelés</b>							
<b>+ Produits de cave - Produits de bar</b>							
Vin blanc sec du pays de Loire	Litre	0,20			0,20	5,00 €	1,00 €

DENRÉE	Unité	Quant. FT1	Quant. FT2	Quant. FT libre	Quant. Totale	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
<b>+ Légumes - Fruits - Herbes</b>							
Bouquet garni	Pièce	1			1	0,10 €	0,10 €
<b>Carotte des sables bio</b>	Kg			0,100	0,100	2,10 €	0,21 €
Carotte fane	Pièce	8			8	0,35 €	2,80 €
<b>Carotte jaune bio</b>	Kg			0,100	0,100	2,80 €	0,28 €
Cerfeuil	Botte	0,13		0,13	0,25	1,90 €	0,48 €
Cerise burlat	Kg		0,700		0,700	7,00 €	4,90 €
Champignon de Paris	Kg	0,150			0,15	4,50 €	0,68 €
Ciboulette	Botte			0,25	0,25	1,90 €	0,48 €
Citron	Pièce		0,5	0,5	1	1,00 €	1,00 €
<b>Concombre bio</b>	Pièce			0,5	0,5	1,50 €	0,75 €
<b>Courgette bio</b>	Kg			0,100	0,100	1,50 €	0,15 €
Échalote	Kg	0,015			0,015	4,10 €	0,06 €
Estragon	Botte			0,25	0,25	1,90 €	0,48 €
Framboise	Kg		0,125		0,125	20,00 €	2,50 €
<b>Mini courgette bio</b>	Pièce	4			4	0,50 €	2,00 €
Navet fane	Pièce	4			4	0,30 €	1,20 €
Persil plat	Kg	0,10			0,10	7,00 €	0,70 €
Petit pois	Kg			0,100	0,100	4,90 €	0,49 €
Pleurote	Kg	0,300			0,300	6,00 €	1,80 €
Tomate cerise grappe mûre	Kg			0,100	0,100	7,00 €	0,70 €
Tomate	Kg			0,100	0,100	1,50 €	0,15 €
<b>+ Produits d'épicerie - Produits PAI</b>							
<i>(sauf produits surgelés)</i>							
Chocolat noir de couverture	Kg		0,400		0,400	10,00 €	4,00 €
Farine type 55	Kg	0,050	0,300		0,350	0,80 €	0,28 €
Gélatine feuille (2 g)	Feuille		4		4	0,08 €	0,32 €
Huile de pépin de raisin	Litre			0,15	0,15	4,53 €	0,68 €
Maïzena	Kg		0,045		0,045	23,00 €	1,04 €
Pectine NH	Kg		0,002		0,002	50,80 €	0,10 €
Sucre glace	Kg		0,100		0,100	2,50 €	0,25 €
Sucre semoule	Kg	0,010	0,400		0,410	0,70 €	0,29 €
Vanille	Gousse		0,50		0,50	1,50 €	0,75 €
Vinaigre balsamique	Litre			0,05	0,05	2,30 €	0,12 €
vinaigre de cidre	Litre			0,05	0,05	1,00 €	0,05 €
<b>+ Produits divers</b>							
<b>Mise en place centre d'examen</b>							
Piment de cayenne	PM				0,000		0,00 €
Poivre	PM				0,000		0,00 €
Sel	PM				0,000		0,00 €
Fond blanc de volaille PAI	Kg	0,010			0,010	60,00 €	0,60 €
<b>TOTAL HORS TAXE :</b>							<b>49,58 €</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	
8 cercles ou moules à tartelettes	Poche à douilles
4 moules a dariole	Douille au choix
Poids de cuisson	

BP Arts de la cuisine



<b>ANNEXE 2b</b> <i>(document à rendre complété)</i>	<b>Tableau ordonnancement des tâches</b>	<b>N° Candidat :</b> .....	<b>N° de poste :</b> .....	→ 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
<b>PLAT 1 :</b>		<b>PLAT 2 :</b>		<b>Plat libre :</b>

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> <p>Qualité de la production et du dressage, maîtrise technique, valorisation des matières</p>		
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		