

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

Vous êtes actuellement salarié(e) dans une entreprise assurant des prestations de restauration évènementielle.

Durant le festival des Francfolies de La Rochelle, vous êtes sollicité(e) pour élaborer le repas pour un groupe d'artistes.

Votre responsable vous demande de mettre à l'honneur les produits de la région Nouvelle-Aquitaine.

Le menu se compose d'une tarte fine de sardine, d'un magret de canard aux cerises noires et cromesquis Chabichou et d'une réalisation de votre choix qui met à l'honneur la pomme du Haut-Poitou.



source : <https://www.aquitainechimiedurable.fr/>

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	Tarte fine de sardine et piperade
DOCUMENT 2 : Fiche technique N° 2	Magret de canard à la cerise noire, cromesquis de Chabichou, piquillos farcis
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
		Tarte fine de sardine et piperade			
DESCRIPTIF		Disque de pâte feuilletée avec lit de piperade surmonté de filets de sardine, accompagné d'une sauce à base de pignon de pin et de poivron.			
POINTS CRITIQUES CCP		CCP1	X	Refroidir les produits selon la réglementation	
		CCP2	X	Maintenir en température les plats cuisinés	
		CCP3	X	Remettre les produits en température selon les normes	
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Pâte feuilletée					
eau	Litre	0,13	1.1	Mettre en place le poste de travail	
farine type 55	kg	0,250	1.2	Réaliser une pâte feuilletée	
margarine feuilletage	Kg	0,190			
sel fin	Kg	0,005	1.3	Ouvrir les sardines en portefeuille et les mariner au zeste de citron	
Base					
citron vert (zeste)	Pièce	1	1.4	Marquer la piperade en cuisson	
huile de pépin de raisin	Litre	0,15	1.5	Réaliser une sauce émulsionnée froide	
piment d'Espelette	Kg	0,002		Réaliser une brunoise de poivron	
sardine (8 pièces de 150 g)	Kg	1,200		Réaliser l'émulsion	
				Ajoindre la brunoise de poivron, les pignons torréfiés et la coriandre fraîche hachée	
Garniture					
ail de Garonne	Kg	0,015	1.6	Détailler quatre disques de pâte et cuire à blanc	
huile de pépin de raisin	Litre	0,01			
oignon gros	Kg	0,100	1.7	Monter les tartes et passer 2 minutes à four chaud	
poivron rouge	Kg	0,150			
poivron vert	Kg	0,150	1.8	Dresser harmonieusement à l'assiette	
tomate grappe	Kg	0,300			
Sauce					
coriandre fraîche	Botte	0,125			
huile de pépin de raisin	Litre	0,10			
citron vert (jus)	PM	PM			
pignon de pin	Kg	0,100			
piment Espelette	Kg	PM			
poivron rouge	Kg	0,050			
sel fin	Kg	PM			
Décor et finition					
basilic pourpre	Botte	0,125			
roquette	Kg	0,050			
assaisonnement					
fleur de sel de l'île de Ré	Kg	0,005			
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			

Magret de canard à la cerise noire, cromesquis de Chabichou, piquillos farcis

DESCRIPTIF

Magret de canard sauce aigre douce à la cerise noire, petit cromesquis de Chabichou et piquillos farcis

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°	TECHNIQUE	Durée
			phase		
Base					
magret de canard IGP (400 gr)	Pièce	2	2.1	Mettre en place le poste de travail	
			2.2	Réaliser les préparations préliminaires	
Cromesquis					
beurre doux	Kg	0,050	2.3	Réaliser l'appareil à pomme croquette	
chabichou	Pièce	2			
chapelure	Kg	0,150	2.4	Réaliser les cromesquis	
farine type 55	Kg	0,100		Former des boules avec l'appareil et insérer un cube de Chabichou	
ciboulette	Botte	0,125		Paner à l'anglaise avec la chapelure et frire	
œuf entier	Pièce	2			
œuf jaune	Pièce	2	2.5	Réaliser les piquillos farcis	
pomme de terre bintje	Kg	0,600		Réaliser une farce avec une brunoise de légumes sauter à l'huile	
huile pour friture	Litre	1		Farcir les piquillos	
Piquillos farcis					
carotte	Kg	0,100	2.6	Réaliser une sauce "de type aigre douce" à base d'une gastrique	
courgette	Kg	0,100	2.7	Sauter les magrets	
oignon blanc	Botte	0,250			
piquillos	Pièce	8	2.8	Dresser harmonieusement	
huile d'olive	Litre	0,02			
Sauce					
beurre doux	Kg	0,050			
cerise noire au sirop	Kg	0,050			
fond de canard (PAI)	Litre	0,20			
liqueur de cerise	Litre	0,01			
vinaigre de framboise	Litre	0,01			
sucres semoule	Kg	0,050			

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							
magret de canard IGP des Landes (400 g)	Kg		0,800		0,800	16,00 €	12,80 €
+ Poissons							
sardines de la Cotinière (8 pièces de 150 g)	Kg	1,200			1,200	12,00 €	14,40 €
+ Produits laitiers - Ovoproduits							
beurre doux	Kg		0,100	0,250	0,350	7,50 €	2,63 €
chabichou du Poitou	Pièce		2		2	2,50 €	5,00 €
crème liquide 35 % de MG	Litre			0,50	0,50	3,15 €	1,58 €
lait entier	Litre			0,50	0,50	0,08 €	0,04 €
margarine feuilletage	Kg	0,190			0,190	6,50 €	1,24 €
œuf	Pièce		4	8	12	0,15 €	1,80 €
+ Produits surgelés							
+ Produits de cave - Produits de bar							
liqueur de cerise	Litre		0,01		0,01	17,20 €	0,17 €
manzana	Litre			0,10	0,10	11,10 €	1,11 €
+ Légumes - Fruits - Herbes							
ail de Garonne	Kg	0,015			0,015	5,80 €	0,09 €
basilic pourpre	Botte	0,125			0,125	4,50 €	0,56 €
carotte	Kg		0,100		0,100	2,20 €	0,22 €
ciboulette	Botte		0,13		0,13	1,20 €	0,15 €
citron jaune	Pièce			1	1	0,45 €	0,45 €
citron vert	Pièce	1		1	2	0,70 €	1,40 €
coriandre	Botte	0,125			0,13	1,20 €	0,15 €
courgette	Kg		0,100		0,100	1,50 €	0,15 €
fraise	Kg			0,125	0,125	6,50 €	0,81 €
oignon gros	Kg	0,100			0,100	1,50 €	0,15 €
oignon blanc	Botte		0,250		0,25	3,00 €	0,75 €
poivron rouge	Kg	0,200			0,200	1,90 €	0,38 €
poivron vert	Kg	0,150			0,150	1,30 €	0,20 €
pomme Granny Smith	Kg			0,600	0,600	4,20 €	2,52 €
pomme Royal delicious	Kg			0,600	0,600	4,10 €	2,46 €
pomme de terre Bintje	Kg		0,600		0,600	1,00 €	0,60 €
roquette	Kg	0,050			0,050	7,80 €	0,39 €
tomate grappe	Kg	0,300			0,300	12,50 €	3,75 €
					0,000		

DENRÉE	Unité	Quant. FT1	Quant. FT2	Quant. FT libre	Quant. Totale	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
+ Produits d'épicerie - produits PAI (sauf produits surgelés)							
farine	Kg	0,250	0,100	0,300	0,650	0,80 €	0,52 €
amande en poudre	Kg			0,100	0,100	7,50 €	0,75 €
cannelle poudre	Kg			0,010	0,010	11,60 €	0,12 €
cerise noire au sirop	Kg		0,050		0,050	12,00 €	0,60 €
chapelure	Kg		0,150		0,150	3,80 €	0,57 €
gélatine feuille	Pièce			4	4	0,10 €	0,40 €
huile de pépin de raisin	Litre	0,26			0,26	7,50 €	1,95 €
huile d'olive	Litre		0,02		0,02	7,50 €	0,15 €
huile pour friture	Litre		1		1	2,50 €	2,50 €
maïzena	Kg			0,050	0,050	3,50 €	0,18 €
noix de coco en poudre	Kg			0,100	0,100	4,50 €	0,45 €
pignon de pin	Kg	0,100			0,100	13,40 €	1,34 €
piquillos en saumure (8 pièces)	Kg		0,300		0,300	12,00 €	3,60 €
sucres glace	Kg			0,100	0,100	2,40 €	0,24 €
sucres semoule	Kg		0,050	0,200	0,250	1,50 €	0,38 €
vanille gousse	Pièce			1	1	3,00 €	3,00 €
vinaigre de framboise	Litre		0,01		0,01	8,50 €	0,09 €
					0,000		
+ Produits divers Mise en place centre d'examen							
piment d'Espelette	Kg	0,002			0,002		0,00 €
fleur de sel de l'île de Ré	PM				0,000		0,00 €
fond brun de canard lié	Litre		0,20		0,20	1,50 €	0,30 €
sel fin	PM				0,000		0,00 €
poivre blanc	PM						
TOTAL HORS TAXE :							73,06 €

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

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

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	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		