

# Brevet professionnel

## Arts de la cuisine

### Épreuve E2

## Préparations et productions de cuisine

**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
◆ Transmission des consignes au commis	09 h 00	OU	14 h 45
◆ Début de la production culinaire	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 18 h 45 (évaluation, nettoyage et rangement compris)			

## Cahier des charges de la prestation



Vous travaillez en tant que second de cuisine au sein du "Chapon fin", un restaurant gastronomique de la ville d'Ambérieux en Bugey (Région Auvergne-Rhône-Alpes).

Cette ville est jumelée avec Saint-Dié, une belle bourgade alsacienne (Région Grand-Est).

Le comité de jumelage charge votre établissement de réaliser un repas de gala mettant à l'honneur les produits des deux régions.

Vous proposez une prestation articulée autour d'une entrée alsacienne, d'un plat principal de l'Ain et d'un dessert de votre création sous forme d'un café gourmand, avec une spécialité des deux régions.

Source: <https://www.auvergnerhonealpes.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).

À 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 de synthèse et 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 (**annexe 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 de synthèse et 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>Filet de sandre à la bière d'Alsace, chou rouge au lard</b>
<b>DOCUMENT 2 :</b> Fiche technique N° 2	<b>Râble de lapin farci à la fourme de Montbrison, crêpes vonassiennes, flan d'artichaut, sauce vin rouge</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> (annexe 2a ou 2b au choix)	<b>Tableau d'ordonnancement des tâches</b>
<b>ANNEXE 3</b>	<b>Fiche de consignes et points de vigilance</b>
<b>ANNEXE 4</b>	<b>Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation</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 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

## Filet de sandre à la bière d'Alsace, chou rouge au lard

## DESCRIPTIF

Filet de sandre sauté, servi avec une sauce à la bière d'Alsace et accompagné de chou rouge au lard

## 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
<b><u>Filet de sandre sauté</u></b>			1.1	Mettre en place le poste de travail	
Huile d'olive	Litre	0,10			
Sandre filet	Kg	0,500	1.2	Réaliser toutes les préparations préliminaires	
<b><u>Garniture</u></b>			1.3	Émincer finement les oignons, les réserver	
Beurre doux	Kg	0,080			
Chou rouge	Kg	1	1.4	Émincer le chou et le blanchir	
Oignon gros de Mulhouse	Kg	0,100			
Poitrine de porc fumée	Kg	0,150	1.5	Sauter les lardons	
Pomme golden	Kg	0,200			
Vinaigre de cidre	Litre	0,05	1.6	Suer au beurre les oignons, les pommes et le chou rouge, déglacer au vinaigre de cidre et cuire à l'étuvée	
<b><u>Sauce à la bière</u></b>					
Bière ambrée d'Alsace	Litre	0,10			
Gomme de xanthane	Kg	0,001	1.7	Confectionner la sauce à la bière à partir d'une gastrique et lier à la gomme de xantane	
Fumet de poisson PAI	Litre	0,40			
Sucre semoule	Kg	0,050			
Vinaigre de cidre	Litre	0,10	1.8	Sauter les filets de sandre	
<b><u>Élément de décor</u></b>			1.9	Ajouter les lardons dans le chou rouge	
Cerfeuil	Botte	0,25			
			1.10	Dresser	
<b>Consignes et 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

4

**Râble de lapin farci à la fourme de Montbrison, crêpes vonassiennes, flan d'artichaut, sauce vin rouge**

## DESCRIPTIF

Râble de lapin farci de fourme de Montbrison, cuit sous-vide, accompagné de crêpes de pommes de terre, d'un flan d'artichaut et d'une sauce au vin rouge.

## 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
<b>Base</b>					
Râble de lapin (2 pièces)	Kg	0,400	2.1	Mettre en place le poste de travail	
<b>Farce</b>					
Porc crépine	Kg	0,200	2.2	Réaliser les préparations préliminaires	
Fourme de Montbrison AOP	Kg	0,200	2.3	Désosser les râbles	
<b>Sauce</b>					
Beurre doux	Kg	0,050	2.4	Préparation et cuisson des râbles	
Échalote	Kg	0,050	2.5	Farcir à la fourme, rouler les râbles dans la crépine. Filmer les râbles et démarrer la cuisson sous-vide	
Fond brun de volaille lié PAI	Litre	0,30		Réaliser la sauce au vin rouge	
Vin blanc Côte du Rhône	Litre	0,20	2.6	Préparer les garnitures d'accompagnement	
<b>Crêpes vonassiennes</b>					
Beurre (clarifié/cuisson)	Kg	0,150		Cuire au four les pommes de terre en robe des champs	
Crème épaisse	Kg	0,050		Récupérer la pulpe, incorporer la farine, les œufs entiers et la crème	
Farine type 55	Kg	0,060		Monter les blancs et terminer l'appareil	
Œuf	Pièce	3		Cuire les crêpes au beurre clarifié dans une poêle à blinis	
Œuf blanc	Pièce	3			
Pomme de terre bintje	Kg	0,5		<b>Flan d'artichaut</b>	
				Cuire les fonds à l'anglaise	
<b>Flan d'artichaut</b>					
Artichaut fond surgelé	Pièce	3		Mixer, passer au tamis et dessécher la pulpe	
Crème liquide 35 % MG	Litre	0,25		Ajouter les œufs et la crème	
Farine type 55	Kg	0,015		Cuire en moule à dariole individuel au bain-marie	
Œuf	Pièce	2			
Œuf jaune	Pièce	3	2.7	Dresser harmonieusement	
<b>Consignes et matériel de dressage</b>		<b>Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat</b>			



**DOCUMENT 3 - BON D'ÉCONOMAT**

DENRÉE	Unité	Quantité Fiche Tech. 1	Quantité Fiche Tech. 2	Quantité F.Tech. libre	Quant. Totale	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
<b>Viandes - Charcuteries</b>							
<b>Abats - Volailles</b>							
Poitrine de porc fumée	Kg	0,150			0,150	5,40 €	0,81 €
Porc crépine	Kg		0,200		0,200	3,30 €	0,66 €
Rable de lapin (2 pièces)	Kg		0,400		0,400	12,2 €	4,88 €
<b>Poissons</b>							
<b>Crustacés - Produits de la mer</b>							
Sandre filet	Kg	0,500			0,500	12 €	6,00 €
<b>Produits laitiers - Ovoproduits</b>							
Beurre doux	Kg	0,080	0,200	0,200	0,480	6,20 €	2,98 €
Crème épaisse	Kg		0,050		0,050	5,10 €	0,26 €
Crème liquide 35 % M.G.	Litre			0,50	0,50	3,10 €	1,55 €
<b>Fourme de Montbrison AOP</b>	Kg		0,200		0,200	26,8 €	5,36 €
Oeuf	Pièce		11	8	19	0,20 €	3,80 €
<b>Produits surgelés</b>							
Artichaut fond	Pièce		3		3	0,90 €	2,70 €
<b>Produits de cave - Produits de bar</b>							
<b>Bière d'Alsace ambrée</b>	Litre	0,10			0,10	2,00 €	0,20 €
Chataigne liqueur	Litre			0,10	0,10	23,50 €	2,35 €
Kirsch	Litre			0,10	0,10	8,50 €	0,85 €
Vin blanc Côte du Rhône	Litre		0,20		0,20	6,20 €	1,24 €
<b>Légumes - Fruits - Herbes</b>							
Cerfeuil	Botte	0,25			0,25	1,00 €	0,25 €
Chou rouge	Kg	1			1	4,50 €	4,50 €
Citron jaune	Kg		0,150		0,150	1,40 €	0,21 €
Échalote	Kg		0,050		0,050	3,40 €	0,17 €
Framboise	Kg			0,150	0,150	11,85 €	1,78 €
Mirabelle	Kg			0,150	0,150	9,75 €	1,46 €
<b>Oignon gros de Mulhouse</b>	Kg	0,100			0,100	1,30 €	0,13 €
Pomme de terre bintje	Kg		0,500		0,500	1,25 €	0,63 €
Pomme golden	Kg	0,20		0,400	0,600	2,40 €	1,44 €



<b>Produits d'épicerie - Produits PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires)</b>							
<i>(sauf produits surgelés)</i>							
Amande poudre	Kg			0,050	<b>0,050</b>	<b>10,8 €</b>	<b>0,54 €</b>
Cacao poudre	Kg			0,020	<b>0,020</b>	<b>5,50 €</b>	<b>0,11 €</b>
Cannelle	Kg			0,010	<b>0,010</b>	<b>23,58 €</b>	<b>0,24 €</b>
Chocolat noir (pistolet)	Kg			0,400	<b>0,400</b>	<b>13,97 €</b>	<b>5,59 €</b>
Colorant rouge	PM				<b>0,000</b>		<b>0,00 €</b>
Farine type 55	Kg		0,075	0,250	<b>0,325</b>	<b>0,70 €</b>	<b>0,23 €</b>
Gélatine feuille 2 gr (200 Bloom)	Feuille			2	<b>2</b>	<b>0,05 €</b>	<b>0,10 €</b>
Gomme de xanthane	Kg	0,001			<b>0,001</b>	<b>22,2 €</b>	<b>0,02 €</b>
Griotte	Kg			0,200	<b>0,200</b>	<b>4,29 €</b>	<b>0,86 €</b>
Huile d'olive	Litre	0,10			<b>0,10</b>	<b>5,25 €</b>	<b>0,53 €</b>
Noisette poudre	Kg			0,050	<b>0,050</b>	<b>22 €</b>	<b>1,10 €</b>
<b>Praline rose</b>	Kg			0,150	<b>0,150</b>	<b>25 €</b>	<b>3,75 €</b>
Sucre glace	Kg			0,100	<b>0,100</b>	<b>2,70 €</b>	<b>0,27 €</b>
Sucre semoule	Kg	0,050		0,175	<b>0,225</b>	<b>1,40 €</b>	<b>0,32 €</b>
Vanille gousse	Gousse			1	<b>1</b>	<b>4,00 €</b>	<b>4,00 €</b>
Vinaigre de cidre	Litre	0,10			<b>0,10</b>	<b>1,56 €</b>	<b>0,16 €</b>
<b>Produits divers</b>							
<b>Mise en place centre d'examen</b>							
Assaisonnement	PM				<b>0</b>		<b>0 €</b>
Fond brun de volaille lié	Litre		0,30		<b>0,30</b>	<b>1,60 €</b>	<b>0,48 €</b>
Fumet de poisson (préparé par centre d'examen)	Litre	0,40			<b>0,40</b>	<b>1,60 €</b>	<b>0,64 €</b>
Thym / laurier	PM				<b>0</b>		<b>0 €</b>
<b>TOTAL HORS TAXE :</b>							<b>63,11 €</b>

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

<b>Matériel spécifique nécessaire à la réalisation et au dressage de certaines préparations</b>	
poêles à blinis	moule à dariole
cercle tartelette diamètre 6 cm	sac de cuisson sous-vide
EPI désossage	
verrines diverses	4 assiettes plates forme libre (filet de sandre)



<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			

<b>ANNEXE 3</b>	<b>Fiche de consignes et points de vigilance</b>	Date :	N° Candidat

PLATS À RÉALISER	▶ POINTS DE VIGILANCE
<b>PLAT IMPOSÉ N°1 :</b>	
garniture(s)*	
<b>PLAT IMPOSÉ N°2 :</b>	
garniture(s)*	
<b>PLAT LIBRE N°3 :</b>	
garniture(s)*	

\* le cas échéant

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

Pertinence de l'analyse de son travail et celui de son équipe	 <b>Points forts</b>	 <b>Points à améliorer</b>
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	 <b>Points forts</b>	 <b>Points à améliorer</b>
<u>Plat 1</u>		
<u>Plat 2</u>		
<u>Plat 3</u>		
Observations générales sur la prestation		