

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

Déroutement 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	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 ma prestation et de celle 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

L'association épicurienne "Les Saveurs du Pays Basque", située à Hasparren, organise une soirée autour des produits locaux.

Vous êtes second de cuisine au sein du restaurant "**Chez AMATXI**" et adhérent de l'association. Celle-ci vous sollicite pour réaliser un repas mettant en valeur les produits emblématiques de la région Nouvelle-Aquitaine, dans les salons du casino municipal.

Vous proposez une entrée chaude de votre conception "entre terre et mer" à partir des produits du panier proposé, une épaule d'agneau des Pyrénées et un dessert associant le chocolat, les framboises et le piment d'Espelette.



**RÉGION
AQUITAINE**

<http://aquitaine.fr/le-journal-regional/>

A - ORGANISATION DU TRAVAIL - durée : 1 H

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 points de vigilance (**annexe 3** à expliquer au commis),
- ➔ une fiche de synthèse et d'évaluation de votre prestation et de celle 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 et points de vigilance (**annexe 3**) à destination du commis,
- ➔ compléter la fiche de synthèse et d'évaluation de votre prestation et de celle de votre commis (**annexe 4**) en fin d'épreuve.

B - TRANSMISSION DES CONSIGNES AU COMMIS - durée : 0 H 15

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**).

C - PRODUCTION CULINAIRE - durée : 3 H 45

SUPPORTS FOURNIS

DOCUMENT 1 : Fiche technique N° 1	Épaule d'agneau des Pyrénées, artichaut violet, tomate rôtie, aubergine grillée, jus au thym
DOCUMENT 2 : Fiche technique N° 2	Sablé au chocolat, crème citron vert et piment d'Espelette, framboise du Pays
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
(annex 2a ou 2b)	Fiche de consignes et point de vigilance
ANNEXE 4	Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation

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
	Épaule d'agneau des Pyrénées, artichaut violet, tomate rôtie, aubergine grillée, tuile au parmesan et jus d'agneau				
DESCRIPTIF	Épaule d'agneau en croûte, accompagnée d'artichaut violet, d'une tranche d'aubergine grillée surmontée de petites tomates rôties, de basilic frit, servi avec un jus émulsionné				
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 suivant les normes		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Élément de base			1.1	Mettre en place le poste de travail	
Beurre doux	Kg	0,080			
Épaule d'agneau	Kg	1,200	1.2	Réaliser les préparations préliminaires	
Huile d'olive	Litre	0,05		Tourner les fonds d'artichauts, laisser la queue	
Thym frais	Botte	0,25		Réaliser la croûte, étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et réserver au frais	
Jus d'agneau				Désosser l'épaule et ficeler	
Ail gousse (4 pièces)	Kg	0,020			
Beurre doux	Kg	0,050	1.3	Mariner les tranches d'aubergine dans l'huile d'olive et le thym	
Thym frais	Botte	0,25			
Vin blanc sec	Litre	0,10			
			1.4	Rôtir l'épaule d'agneau, déficeler et réserver	
Garniture					
Artichaut violet	Pièce	8	1.5	Cuire les fonds d'artichauts dans un blanc et griller les tranches d'aubergine	
Aubergine (2 pièces)	Kg	0,400			
Basilic	Botte	0,50			
Citron jaune (1 pièce)	Kg	0,150	1.6	Rôtir les tomates, frire les feuilles de basilic	
Farine type 55	Kg	0,030			
Huile d'arachide	Litre	0,20	1.7	Réaliser le jus de rôti	
Huile d'olive	Litre	0,25			
Piment d'Espelette	Kg	PM	1.8	Finition et dressage	
Thym frais	Botte	0,50		Disposer la croûte sur l'épaule et gratiner au four	
Tomate cocktail	Kg	0,200			
			1.9	Dressage à votre convenance	
Croûte d'herbes					
Ail gousse (4 pièces)	Kg	0,020			
Basilic	Botte	0,25			
Beurre doux	Kg	0,100			
Chapelure	Kg	0,100			
Herbes de Provence	Kg	PM			
Maïzena	Kg	0,020			
Persil plat	Botte	0,25			
Romarin	Botte	0,25			
Consignes et matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			

DOCUMENT 2	FICHE TECHNIQUE N° 2		nombre de couverts	4	
	Sablé chocolat, crème citron vert et piment d'Espelette, framboise du Pays.				
DESCRIPTIF	Dessert gourmand sur une base sablée chocolat garnie d'une crème citron vert et piment d'Espelette, de framboises et d'un coulis de framboises fraîches				
POINTS CRITIQUES CCP	CCP1	X	Refroidir les produits suivant 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 sablée			2.1	Réaliser la pâte sablée par crémage	
Beurre demi-sel	Kg	0,160			
Chocolat cacao	Kg	0,050	2.2	Détailler et confire 4 tranches de citron vert	
Farine type 55	Kg	0,250			
Levure chimique	Kg	0,008	2.3	Réaliser la crème citron vert et piment d'Espelette	
Oeuf jaune	Pièce	1			
Rhum brun	Litre	0,05			
Sucre semoule	Kg	0,120	2.4	Détailler et cuire les sablés	
Crème et garniture			2.5	Réaliser le coulis de framboise	
Beurre doux	Kg	0,100			
Citron vert	Kg	0,300	2.6	Montage des sablés à votre convenance	
Crème pâtissière à chaud poudre	Kg	0,030		Saupoudrer de Piment d'Espelette	
Framboise	Kg	0,250			
Oeuf entier	Pièce	5			
Piment d'Espelette	Kg	PM			
Sucre glace	Kg	0,015			
Sucre semoule	Kg	0,180			
Coulis de framboise					
Framboise	Kg	0,100			
Sucre glace	Kg	0,015			
Décor					
Citron vert	Kg	0,100			
Menthe fraîche	Botte	0,25			
Piment d'Espelette	PM				
Sucre semoule (sirop)	Kg	0,060			
Consignes et matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			

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 HT
Viandes - Charcuteries							
Abats - Volailles							
Épaule d'agneau des Pyrénées	Kg	1,200			1,200	16,56 €	19,87 €
Chorizo	Kg			0,100	0,100	8,11 €	0,81 €
Jambon de Bayonne en tranches fines	Kg			0,100	0,100	12,00 €	1,20 €
Poitrine fumée	Kg			0,100	0,100	9,32 €	0,93 €
Poissons							
Crustacés - Produits de la mer							
Coque	Kg			0,250	0,250	6,05 €	1,51 €
Moule d'Espagne	Kg			0,250	0,250	5,50 €	1,38 €
Salicorne	Kg			0,050	0,050	3,30 €	0,17 €
Produits laitiers - Ovoproduits							
Beurre demi-sel	Kg		0,160		0,160	7,56 €	1,21 €
Beurre doux	Kg	0,230	0,100	0,100	0,430	7,56 €	3,25 €
Œuf	Pièce		5		5	0,10 €	0,50 €
Œuf jaune	Pièce		1		1	0,10 €	0,10 €
Ossau Iraty	Kg			0,100	0,100	24,95 €	2,50 €
Produits surgelés							
Encornet en tube (0,100 Kg)	Kg			0,400	0,400	17,80 €	7,12 €
Produits de cave - Produits de bar							
Rhum brun	Litre		0,05		0,05	14,20 €	0,71 €
Vin blanc sec	Litre	0,10		0,20	0,30	2,07 €	0,62 €
Légumes - Fruits - Herbes							
Ail gousse	Kg	0,040		0,015	0,055	3,98 €	0,22 €
Artichaut violet	Pièce	8			8	0,72 €	5,76 €
Aubergine	Kg	0,400			0,400	3,92 €	1,57 €
Basilic	Botte	0,75			0,75	0,72 €	0,54 €
Cerfeuil	Botte			0,25	0,25	1,00 €	0,25 €
Ciboulette	Botte			0,25	0,25	1,00 €	0,25 €
Citron jaune	Kg	0,150			0,150	1,40 €	0,21 €
Citron vert	Kg		0,400		0,400	3,20 €	1,28 €
Échalote	Kg			0,050	0,050	2,20 €	0,11 €
Framboise	Kg		0,350		0,350	12,00 €	4,20 €
Menthe fraîche	Botte		0,25		0,25	0,80 €	0,20 €
Oignon blanc	Kg			0,200	0,200	3,80 €	0,76 €
Persil plat	Botte	0,25		0,25	0,50	0,90 €	0,45 €
Poivron rouge	Kg			0,200	0,200	3,40 €	0,68 €
Romarin	Botte	0,25			0,25	0,85 €	0,21 €
Thym frais	Botte	1			1	1,20 €	1,20 €
Tomate cocktail	Kg	0,200			0,200	2,92 €	0,58 €
Tomate grosse	Kg			0,300	0,300	3,80 €	1,14 €

DENRÉE	Unité	Quantité Fiche Tech. 1	Quantité Fiche Tech. 2	Quantité F.Tech. libre	Quant. Totale	Prix Unit. HT	Montant HT
Produits d'épicerie - Produits PAI (sauf produits surgelés)							
Chapelure	Kg	0,100			0,100	2,78 €	0,28 €
Chocolat cacao	Kg		0,050		0,050	11,00 €	0,55 €
Crème pâtissière à chaud poudre	Kg		0,030		0,030	166,00 €	4,98 €
Farine type 55	Kg	0,030	0,250	0,200	0,480	1,21 €	0,58 €
Fumet de poisson PAI	Kg			0,020	0,020	11,00 €	0,22 €
Herbe de Provence	Kg	0,005			0,005	19,58 €	0,10 €
Huile arachide	Litre	0,20			0,20	2,38 €	0,48 €
Huile olive	Litre	0,30		0,10	0,40	6,00 €	2,40 €
Levure chimique	Kg		0,008		0,008	4,20 €	0,03 €
Maïzena	Kg	0,020			0,020	6,30 €	0,13 €
Piment d'Espelette	Kg	0,001	0,001		0,002	3,89 €	0,01 €
Riz	Kg			0,200	0,200	10,00 €	2,00 €
Sel fleur	Kg			0,005	0,005	12,50 €	0,06 €
Sucre glace	Kg		0,030		0,030	3,57 €	0,11 €
Sucre semoule	Kg		0,360		0,360	1,60 €	0,58 €
Produits divers Mise en place centre d'examen							
Sel fin, sel gros, poivre blanc					0,000		0,00 €
TOTAL HORS TAXE :							73,98 €

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

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

Tableau d'ordonnancement des tâches

(document à rendre complété)

→ envoi plat 3 : 12 h 45 ou 18 h 30

➔ **LÉGENDE** : Précisez la légende des codes utilisés, privilégiez les codes de type graphique (rayures)

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 h 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 h 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 À RÉALISER	POINTS DE VIGILANCE
PLAT IMPOSÉ N°1 : garniture(s)*	
PLAT IMPOSÉ N°2 : garniture(s)*	
PLAT LIBRE N°3 : garniture(s)*	

POINTS DE VIGILANCE

PLAT IMPOSÉ N°1 :

garniture(s)*

PLAT IMPOSÉ N°2 :

garniture(s)*

PLAT LIBRE N°3 :

garniture(s)*

* le cas échéant

ANNEXE 4	Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation	Date :	N° Candidat

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		
<u>Sur la production</u> 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		