

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES



option cuisine

MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



épreuve EP2

PRATIQUE PROFESSIONNELLE (Unité UP2)

Durée : 4,30 heures Coef. : 11

Cette partie comprend deux phases :

A – UNE PHASE DE CONCEPTION ET ORGANISATION

(Épreuve écrite)

Durée : 30 minutes

B – UNE PHASE DE PRODUCTION

(Épreuve pratique)

Durée : 4 heures

exemple de sujet zéro EP2 BEP Restauration

ne doit pas être utilisé en l'état comme sujet de CFF

document de travail - groupe de pilotage académie de Bordeaux

J. MUZARD IEN économie gestion

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES

Option Cuisine

Session : 2013

Épreuve : EP2 : Pratique professionnelle

A - PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

durée : 30 minutes

Consignes pour le candidat :

- ➔ Vous devez réaliser à partir d'une commande de deux plats pour 6 à 8 couverts (une entrée et un plat chaud, ou un plat chaud et un dessert)
- ➔ Vous disposez des fiches techniques des deux plats ainsi que des consignes concernant le dressage
- ➔ Vous disposez également d'une grille horaire vierge (planigramme) que vous devez compléter.
- ➔ Vous pouvez utiliser votre répertoire technique personnel.

les techniques, quantités, et contraintes de dressage sont précisées sur les fiches techniques

TRAVAIL À FAIRE

- ➔ Précisez le matériel de préparation et de cuisson sur les fiches techniques.
- ➔ Identifiez les denrées manquantes sur les fiches techniques (cellules grisées).
- ➔ Complétez le planigramme (**ANNEXE 2**) à partir des fiches techniques fournies, en précisant le déroulement du travail dans le temps imparti et en tenant compte des contraintes.
- ➔ Complétez la fiche de synthèse (**ANNEXE 3**) à l'issue de l'épreuve.

| | | |
|---------------------------------|---|----------------------|
| ◆ Épreuve écrite : | 08h15 à 08h45 | 13h15 à 13h45 |
| ◆ Fin de l'épreuve écrite : | 08h45 | 13h45 |
| ◆ Installation en cuisine : | 08h45 à 09h00 | 13h45 à 14h00 |
| ◆ Début des travaux pratiques : | 09h00 | 14h00 |
| ➔ Envoi du premier plat | à 12h30 | à 17h30 |
| ➔ Envoi du second plat | à 12h40 | à 17h40 |
| ◆ Fin de l'épreuve : | 13h00 ou 18h00 (nettoyages et rangement compris) | |

DOCUMENTS FOURNIS

| | |
|--|---|
| ANNEXE 1 | Bon d'économat |
| FICHE TECHNIQUE N°1 | <i>Poulet sauté chasseur pommes noisette</i> |
| FICHE TECHNIQUE N°2 | <i>Tarte amandine aux abricots</i> |
| ANNEXE 2 | Tableau d'ordonnancement des tâches (planigramme) |
| ANNEXE 3 | Fiche de synthèse |
| <u>DOCUMENT AUTORISÉ</u> : répertoire technique personnel | |

B - PHASE DE PRODUCTION SOUS FORME PRATIQUE

durée : 4 heures

→ Dès votre arrivée en cuisine :

- * **contrôler le poste de travail et** les matériels à votre disposition,
- * **contrôler** les denrées prévues pour la réalisation des 2 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 bases,
- * **vérifier** la conformité des préparations culinaires imposées
- * **vérifier** la qualité des finitions, de la présentation et la qualité organoleptique de vos préparations
- * **respecter** l'heure d'envoi prévue pour chaque plat.

→ Envoi, dressage et présentation :

- * **dresser et présenter** selon les consignes données **par les fiches techniques**,
en cas d'absence de consignes, dresser à votre convenance en respectant les usages professionnels

→ Après l'envoi :

- * **assurer le nettoyage** et le rangement des locaux et des matériels.

| Candidat N° : | | Poulet sauté chasseur pommes noisette | | | |
|---|-------|---|--|---|------------|
| DESCRIPTIF | | Morceaux de poulet sautés à brun, accompagnés d'une sauce réalisée avec du cognac, vin blanc, fond brun tomates, échalotes, champignons, cerfeuil et estragon . Servis avec des pommes noisette | | | |
| Points critiques CCP | | CCP1 | Respecter le principe de la marche en avant dans le temps et dans l'espace | | |
| | | CCP2 | Respecter la cuisson de la volaille à cœur | | |
| | | CCP3 | | | |
| DENRÉE | Unité | Quantité | N° phase | TECHNIQUE | Durée min. |
| Base | | | 1.1 | Réaliser les préparations préliminaires | 10 |
| beurre | Kg | 0,080 | | | |
| farine | Kg | 0,080 | 1.2 | Tailler les légumes (fond et sauce) | 15 |
| poulet cuisse | Pièce | 2 | | Ciseler les échalotes, tailler en mirepoix les carottes et oignons émincer les champignons écraser l'ail dégermé hacher | |
| poulet label rouge | Pièce | 1 | | Emincer les champignons écraser l'ail dégermé hacher les herbes | |
| Fond brun de volaille | | | | | |
| ail | Kg | 0,010 | 1.3 | Habiller et découper à cru le poulet | 30 |
| bouquet garni | Pièce | 1 | | Manchonner les quatre cuisses | |
| carcasse de poulet | Kg | PM | | Concasser les os de la carcasse et les colorer au four | |
| carotte | Kg | 0,080 | | | |
| fond brun de veau lié | Litre | 1 | 1.4 | Améliorer le fond brun | 15 |
| oignon | Kg | 0,080 | | Ajouter la mirepoix de carotte et oignon, suer, dégraisser, mouiller avec un peu de fond brun, débarrasser le tout | |
| tomate concentré | Kg | 0,020 | | dans un rondau, mouiller à hauteur, tomates, ajouter ail et bouquet garni, cuire 45 minutes en écumant régulièrement | |
| Sauce chasseur | | | | | |
| beurre | Kg | 0,020 | 1.5 | Sauter les morceaux de poulet | 10 |
| cerfeuil | Botte | 0,125 | | Assaisonner, fariner et sauter au beurre les morceaux de poulet, terminer la cuisson au four et à couvert pendant 15 minutes | |
| | Kg | 0,200 | | | |
| cognac | Litre | 0,04 | | | |
| échalote | Kg | 0,040 | 1.6 | Réaliser les pommes noisette | 35 |
| estragon | Botte | 0,125 | | Lever les pommes noisette à la cuillère à pomme parisienne, blanchir, rissoler et terminer la cuisson au four | |
| fond brun de volaille | Litre | 0,80 | | | |
| vin blanc | Litre | 0,080 | 1.7 | Réaliser la sauce chasseur | 15 |
| Pommes noisette | | | | | |
| beurre | Kg | 0,040 | | Décarter les morceaux de poulet, sauter les champignons, ajouter les échalotes, suer, flamber au cognac, déglacer au vin blanc, réduire ajouter le fond brun de volaille, réduire, monter au beurre et ajouter les herbes hachées | |
| | Litre | 0,08 | | | |
| pomme de terre | Kg | 2 | 1.8 | Dresser selon les consignes | |
| Consignes & Matériel de dressage | | Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat | | | |
| Deux portions sur assiette quatre portions sur platerie adéquate | | Plaque à débarrasser planche .Plaque à rôtir rondau sautoir | | | |

L'élève doit compléter l'ingrédient manquant

L'élève doit préciser le matériel de préparation

| Candidat N° : | | Tarte amandine aux abricots | | | |
|---|-----------|--|--|---|------------|
| DESCRIPTIF | | Tarte à base de pâte brisée sucrée, garnie de crème d'amande et d'oreillons d'abricots, nappée de nappage blond. | | | |
| Points critiques CCP | | CCP1 CCP2 CCP3 | Respecter les règles d'hygiène concernant l'utilisation des œufs | | |
| DENRÉE | Unité | Quantité | N° phase | TECHNIQUE | Durée min. |
| Pâte brisée sucrée | | | 2.1 | Réaliser les pesées | 10 |
| beurre | Kg | 0,125 | | | |
| eau | Litre | 0,05 | 2.2 | Réaliser la pâte brisée par sablage | 15 |
| | Kg | 0,250 | | Sabler la farine et le beurre, disposer en fontaine, ajouter l'eau, le jaune d'œuf, le sel et le sucre | |
| œuf jaune | Pièce | 1 | | Fraiser,réunir et former deux boules,reposer au frais | |
| sel | Kg | 0,005 | | | |
| sucré | Kg | 0,025 | 2.3 | Abaisser, foncer pincer deux tartes | 15 |
| | | | | | |
| Crème d'amandes | | | 2.4 | Réaliser la crème d'amandes | 15 |
| amande en poudre | Kg | 0,100 | | Crémer le beurre et le sucre, ajouter les œufs un à un, mélanger, puis ajouter la poudre d'amande et le rhum et la vanille liquide. | |
| beurre | Kg | 0,100 | | | |
| œuf entier | Pièce | 2 | | | |
| | Litre | 0,02 | 2.5 | Garnir les tartes | 10 |
| sucré semoule | Kg | 0,100 | | Masquer le fond des tartes de crème d'amandes, disposer les oreillons d'abricot égouttés. | |
| vanille extrait liquide | Litre | PM | | | |
| | | | 2.6 | Cuire les tartes au four | 5 |
| Garniture | | | | À 180°C pendant 45 minutes, décercler 10 minutes avant la fin de la cuisson | |
| abricot au sirop (oreillons) | Boite 1/1 | 1 | | | |
| | | | 2.7 | Abricoter les tartes | 5 |
| Finition | | | | | |
| nappage blond | Kg | 0,100 | 2.8 | Dresser selon les consignes | 5 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Consignes & Matériel de dressage | | Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat | | | |
| quatre portions sur assiette à entremet une tarte sur plat rond avec papier dentelle | | Cercle à tarte, plaque à pâtisserie, cul de poule | | | |

L'élève doit compléter l'ingrédient manquant

L'élève doit préciser le matériel de préparation et de cuisson

ANNEXE 1 -

BON D'ÉCONOMAT

Matière d'œuvre globale - Brevet d'études professionnelles Restauration option cuisine

| DENRÉE | Unité | Quantité | Prix Unitaire HT | Montant Unitaire HT |
|---|-------|----------|------------------|---------------------|
| Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles | | | | |
| poulet cuisse (2 pièce de 0,200 kg) | Pièce | 0,400 | 5,00 € | 2,00 € |
| poulet label rouge de 1,400 kg minimum | Kg | 1,400 | 5,20 € | 7,28 € |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Poissons - Crustacés - Produits de la mer | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Produits laitiers - Ovoproduits | | | | |
| beurre | Kg | 0,400 | 5,30 € | 2,12 € |
| œuf | Pièce | 3 | 0,10 € | 0,30 € |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Produits surgelés | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Produits de cave - Produits de bar | | | | |
| cognac | Litre | 0,04 | 28,00 € | 1,12 € |
| rhum brun ambré | Litre | 0,02 | 14,54 € | 0,29 € |
| vin blanc | Litre | 0,08 | 1,32 € | 0,11 € |
| | | | | |

| DENRÉE | Unité | Quantité | Prix Unitaire HT | Montant Unitaire HT |
|---|-----------|----------|------------------|---------------------|
| Légumes - Fruits - Herbes | | | | |
| ail | Kg | 0,010 | 4,57 € | 0,05 € |
| carotte | Kg | 0,080 | 1,24 € | 0,10 € |
| cerfeuil | Botte | 0,125 | 0,62 € | 0,08 € |
| champignon de Paris | Kg | 0,200 | 3,82 € | 0,76 € |
| échalote | Kg | 0,040 | 2,07 € | 0,08 € |
| estragon | Botte | 0,125 | 0,62 € | 0,08 € |
| oignon | Kg | 0,080 | 1,09 € | 0,09 € |
| pomme de terre bintjes | Kg | 2,500 | 0,75 € | 1,88 € |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Produits d'épicerie - Produits PAI <i>(sauf produits surgelés)</i> | | | | |
| amande poudre | Kg | 0,100 | 6,70 € | 0,67 € |
| farine | Kg | 0,200 | 0,90 € | 0,18 € |
| huile d'arachide | Litre | 0,10 | 3,71 € | 0,37 € |
| sucré semoule | Kg | 0,125 | 1,30 € | 0,16 € |
| se fin | Kg | 0,005 | 0,55 € | 0,00 € |
| vanille extrait liquide | Litre | 0,002 | 19,01 € | 0,04 € |
| abricot au sirop (oreillon) | Boite 1/1 | 1 | 6,80 € | 6,80 € |
| nappage blond | Kg | 0,100 | 5,40 € | 0,54 € |
| tomate concentré | Kg | 0,020 | 3,50 € | 0,07 € |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Mise en place centre d'examen - Produits divers | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| TOTAL HORS TAXE : | | | | 25,16 € |
| Matériel spécifique nécessaire à la réalisation et au dressage de certaines préparations | | | | |
| 2 cercles à tarte de 4 personnes | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

ANNEXE 2 - Planigramme ou ordonnancement des tâches

(À rendre complété)

N° Candidat :

N° de poste :

envoi plat 1 : 12h30 ou 17h30
 envoi plat 2 : 12h40 ou 17h40

PLAT 1 : Poulet sauté chasseur pommes noisette

PLAT 2 : Tarte amandine aux abricots

Préparations :



Cuissons :



→ Précisez la légende des codes utilisés, privilégiez les codes graphiques (rayures) aux codes couleurs

| N° phase | TECHNIQUE | 09 h | | | | 10h | | | | 11h | | | | 12h | | | | |
|----------|---|------|----|----|---|-----|----|----|---|-----|----|----|---|-----|----|----|---|---|
| | | 15 | 30 | 45 | | 15 | 30 | 45 | | 15 | 30 | 45 | | 15 | 30 | 45 | | |
| 2.1 | Réaliser les pesées | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2 | Réaliser la pâte Brisée par sablage | | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Réaliser les préparations préliminaires | | | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | | |
| 1.2 | Tailler les légumes (fond et sauce) | | | | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | |
| 1.3 | Habiller et découper à cru le poulet | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | |
| 1.4 | Améliorer le fond brun | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | |
| 2.4 | Réaliser la crème d'amandes | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | | | | | | |
| 2.3 | Abaisser foncer pincer deux tartes | | | | | | | | | ■ | ■ | | | | | | | |
| 2.5 | Garnir les tartes | | | | | | | | | | ■ | ■ | | | | | | |
| 2.6 | Cuire les tartes au four | | | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | | |
| 1.5 | Sauter les morceaux de poulet | | | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | | | |
| 1.6 | Réaliser les pommes noisette | | | | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | |
| 1.7 | Réaliser la sauce chasseur | | | | | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | |
| 2.7 | Abricoter les tartes | | | | | | | | | | | | | | ■ | | | |
| 1.8 | Dresser le poulet sauté chasseur | | | | | | | | | | | | | | | ■ | | |
| | Envoyer le poulet sauté chasseur | | | | | | | | | | | | | | | | ■ | |
| 2.8 | Dresser les tartes amandine | | | | | | | | | | | | | | | | ■ | |
| | Envoyer les tartes amandine | | | | | | | | | | | | | | | | | ■ |
| | Ranger nettoyer | | | | | | | | | | | | | | | | | ■ |

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES RESTAURATION

option cuisine

Épreuve EP2 – épreuve de pratique professionnelle

Fiche de synthèse de ma prestation

N° Candidat

| →J'évalue mon travail <i>(mettre une croix dans le critère correspondant)</i> | Non satisfaisant | Convenable | Satisfaisant | →Je propose des axes d'amélioration de mon travail |
|---|------------------|------------|--------------|---|
| Organiser le travail | | | | |
| Réaliser les techniques de base | | | | |
| Mettre en œuvre les cuissons | | | | |
| Dresser les préparations | | | | |
| Contrôler la qualité marchande de ma production | | | | |