



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

**« PANIER » SUJET 5  
CENTRE D'EXAMEN**

**Matière d'œuvre mise à disposition du candidat**

Denrées	U	Qté	Denrées	U	Qté
<b>Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer</b>			<b>Produits d'épicerie</b>		
			Vinaigre blanc	L	0.25
			Huile d'olives	L	0.125
Soles portions 250 g	Pce	4	Fond brun lié déshydraté	Kg	0.12
Filet de merlan	Kg	0.2	Farine		
Écrevisses	Kg	0.25	Fécule	Kg	0.25
Arêtes pour fumet	Kg	0.3	Sucre glace	Kg	0.125
Poitrine ½ sel	Kg	0.18	Gélatine en feuille (2 g)	Kg	0.1
			Pulpe de framboise	Pce	10
			Sucre semoule	L	0.5
<b>Crémerie</b>			Nappage framboise	Kg	0.325
Beurre	Kg	0.6	Glucose	Kg	0.2
Crème double	Kg	0.4	Huile de tournesol	Kg	0.2
Œufs	Pce	25	Cacao	L	0.25
Crème liquide	Kg	0.25	Vanille gousse	Kg	0.1
Gruyère	Kg	0.15	Amandes en poudre	Pce	1
Lait	L	0.5		Kg	0.1
<b>Légumes et fruits</b>			<b>Surgelés</b>		
Artichauts	Pce	4			
Carottes	Kg	1	Framboises	Kg	0.1
Poireaux	Kg	0.5			
Citrons	Pce	3			
Tomates	Kg	0.5	<b>Cave</b>		
Échalotes	Kg	0.2			
Champignons de Paris	Kg	0.2	Vin blanc sec	L	0.5
Courgettes	Kg	0.5	Vin de Bordeaux rouge	L	0.5
Fenouil	Kg	0.5	Noilly	L	0.25
Persil	Kg	0.25	Liqueur de framboises	L	0.1
Oranges	Pce	2			
Pommes GRANNY	Pce	2	<b>Divers</b>		
Menthe fraîche	Botte	0.25			
Cerfeuil	Botte	0.25			
Oignons	Kg	0.25			
Ail	Kg	0.01			

**Mise en place cuisine** : il est tenu à disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre, poivre en grain noir et grain blanc, thym, laurier, vinaigre rouge et vinaigre blanc, ficelle à rôtir, ainsi que l'économat courant d'une cuisine.

Session automne 2003			
Examen et spécialité			
<b>Brevet professionnel Cuisinier</b>			
Intitulé de l'épreuve			
<b>Épreuve U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production</b>			
<b>Matière d'œuvre du sujet n° 5</b>	Durée : 7 heures	Coefficient : 8	Page 1/1

# MATERIEL CANDIDAT

Sujet n° 5

Tenue professionnelle complète,

Matériel personnel classique :

- couteaux,
- fouets,
- spatules,
- douilles,
- poches etc...

Session automne 2003			
Examen et spécialité			
<b>Brevet professionnel Cuisinier</b>			
Intitulé de l'épreuve			
<b>Épreuve U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production</b>			
<b>Matériel candidat - sujet n° 5</b>	Durée : 7 heures	Coefficient : 8	Page 1/1

# MATÉRIEL NÉCESSAIRE À LA RÉALISATION

## PAR CENTRE ET PAR CANDIDAT

**Sujet n° 5**

**OUTRE LE MATÉRIEL DE BASE ET UN ÉCONOMAT CUISINE COURANT, PRÉVOIR :**

- 1 cercle de montage 22 cm,
- machine sous vide à disposition,
- poches.

Session automne 2003			
Examen et spécialité			
Brevet professionnel Cuisinier			
Intitulé de l'épreuve			
Épreuve U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production			
Matériel centre - sujet n° 5	Durée : 7 heures	Coefficient : 8	Page 1/1

# BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

**ÉPREUVE E.1 – Pratique professionnelle**

**SOUS-ÉPREUVE U.11 – Conception, organisation, réalisation et  
présentation de la production**

**Durée : 7 heures**

**Coefficient : 8**

**Sujet n° 5**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	1/10

## PARTIE ÉCRITE

*Durée : 2 h 30*

### CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

**A)** Après avoir pris connaissance du sujet (annexes 1 et 2) :

Concevez et proposez une production de trois recettes.

Établissez les fiches techniques de chaque plat pour le nombre de couverts indiqués (annexe 3 - 3 fiches paginées 6 - 7 et 8).

Vous devez faire apparaître clairement les techniques de réalisation ainsi que la nature et les quantités des denrées nécessaires.

**B)** Organisez votre travail et celui de votre commis. Précisez la répartition et l'enchaînement des tâches en utilisant le document prévu à cet effet (annexe 4a ou 4b au choix).

**HORAIRE : 9 h 00 / 11 h 30**

#### ✎ À NOTER :

Les produits du panier vous seront présentés au début de l'épreuve écrite.

Les réalisations que vous allez proposer doivent faire appel à votre sens de la créativité, avec pour cela une utilisation judicieuse et optimale des denrées du "panier" qui sont mises à votre disposition.

**DOCUMENT AUTORISÉ PENDANT LA PARTIE ÉCRITE DE L'ÉPREUVE :**

**Répertoire GRINGOIRE et SAULNIER**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	2/10

## PARTIE PRATIQUE

*Durée : 4 h 30*

### RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION

Réalisez avec l'aide de votre commis, les préparations culinaires demandées (annexe 1) et respectez impérativement les horaires d'envoi.

#### ✎ À NOTER :

- A) Vous disposez du matériel courant d'une cuisine.
- B) Seules les tâches simples sont à réaliser par le commis. Les tâches complexes doivent être réalisées par vous-même.
- C) À la fin de l'épreuve pratique vous êtes responsable de la remise en état du poste de travail, du matériel et des locaux utilisés (y compris ceux annexés à la cuisine ex. : plonge, pâtisserie etc....)

#### RAPPEL DE L'HORAIRE À RESPECTER :

Début épreuve	13 h 30
<u>Envoi</u>	
Premier plat	17 h 30
Deuxième plat	17 h 45
Troisième plat	18 h 00

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	3/10

**Tableau des exigences techniques**  
**Précisions concernant les préparations**

<b>Plats</b>	<b>Techniques imposées à réaliser par le candidat</b>	<b>Domaine de créativité personnelle</b>	<b>Dressage</b>	<b>Documents à rédiger</b>
<p><u>1<sup>er</sup> plat</u></p> <p><b>ŒUFS POCHÉS CHAUDS</b></p> <p>4 pers.</p>	<p>Pocher les œufs</p> <p>Tourner et cuire les fonds d'artichauts</p>	<p>Sauce libre</p> <p>Garniture libre</p>	<p>À l'assiette</p>	<p>Fiches techniques</p> <p>Organigramme</p>
<p><u>2<sup>ème</sup> plat</u></p> <p><b>SOLES SOUFLÉES</b></p> <p>4 pers</p>	<p>Désarêter pour farcir</p> <p>Farce mousseline</p> <p>Sauce vin blanc au Beurre d'écrevisses</p> <p>Cuire sous vide un légume</p>	<p><b>Prévoir :</b></p> <p><u>3 garnitures</u></p> <p>dont une à base d'un légume cuit sous vide</p>	<p>dresser une assiette et le reste au plat</p>	
<p><u>3<sup>ème</sup> plat</u></p> <p><b>ENTREMET AUX FRUITS</b></p> <p>8 pers</p>	<p>Un biscuit libre</p> <p>Un appareil à bavarois aux fruits</p> <p>Monter l'entremet en cercle</p>	<p>Décor libre</p> <p>Une pièce de 8 parts</p>		

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	4/10









Candidat n° ..... Poste n° .....

### ORGANISATION DU TRAVAIL

Temps	Plat 1	Plat 2	Plat 3
	.....	.....	.....
15			
30			
45			
<b>1 h</b>			
15			
30			
45			
<b>2 h</b>			
15			
30			
45			
<b>3 h</b>			
15			
30			
45			
<b>4 h</b>			
15			
30			

**Code des couleurs ou des traits utilisés :**

- Candidat : .....
- Commis : .....
- Autres : .....

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	9/10

Candidat n° ..... Poste n° .....

**ORGANISATION DU TRAVAIL**

	15	30	45	1 h	15	30	45	2 h	15	30	45	3 h	15	30	45	4 h	15	30	
<b>Plat 1</b> ..... .....																			
<b>Plat 2</b> ..... .....																			
<b>Plat 3</b> ..... .....																			

**Code des couleurs ou des traits utilisés :**

- Candidat : ..... - Commis : .....

- Autres : .....

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	10/10

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.