



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

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° 2

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	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

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	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

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

Tableau des exigences techniques
Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1^{er} plat Pâtés feuilletés 8 pers.	Réaliser : - Pâte feuilletée - Réaliser une farce	Prévoir : Forme libre Accompagnement libre	Individuel, sur assiette	- rédiger les trois fiches techniques - réaliser l'organigramme
2^{ème} plat Caneton 4 pers.	Habiller un canard à poêler Réaliser : - Une sauce aigre-douce Cuisson : - Poêler un canard	-parfum libre de la sauce 3 Garnitures dont 1 légume tourné et 1 fruit cuisson libre	Au plat	
3^{ème} plat Soufflés 4 pers.	Réaliser : - Une crème pâtissière		4 soufflés individuels ou 1 soufflé pour 4	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	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			
1 h			
15			
30			
45			
2 h			
15			
30			
45			
3 h			
15			
30			
45			
4 h			
15			
30			

Code des couleurs ou des traits utilisés :

- Candidat :
- Commis :
- Autres :

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	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	
Plat 1																			
Plat 2																			
Plat 3																			

Code des couleurs ou des traits utilisés :

- Candidat :
- Autres :
- Commis :

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

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.