



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° 4

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
<p style="text-align: center;"><u>1^{er} plat</u></p> <p style="text-align: center;">Entrée à base de pâte</p> <p style="text-align: center;">4 pers.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation pâte à raviole. - Réalisation d'une sauce à base de crustacés. - Réalisation une farce à base de duxelles sèche 	<ul style="list-style-type: none"> - Sauce - Finition - Décor 	À l'assiette	Fiche technique de fabrication
<p style="text-align: center;"><u>2^{ème} plat</u></p> <p style="text-align: center;">Râble de lapereau farci</p> <p style="text-align: center;">6 pers.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser et farcir râbles - Réaliser une farce mousseline - Tourner des fonds d'artichauts 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisson râbles libre - Réaliser 3 garnitures dont des fonds d'artichauts tournés - Sauce libre 	À l'assiette	Fiche technique de fabrication
<p style="text-align: center;"><u>3^{ème} plat</u></p> <p style="text-align: center;">Gratin de fruits et Tuiles aux amandes</p> <p style="text-align: center;">4 pers.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser le sabayon - Réaliser l'appareil à tuiles - Glacer le gratin 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposition des fruits - Décors 	À l'assiette	Fiche technique de fabrication

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

« PANIER » SUJET 4

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Qté	Denrées	U	Qté
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer			Produits d'épicerie		
Langoustines	Kg	1	Huile d'olive	L	0.06
Rables de lapereau (0.300 kg)	P	3	Concentré de tomate	Kg	0.020
Blanc de volaille	Kg	0.200	Farine	Kg	0.300
Arêtes de poissons	Kg	0.500	Maïzena	Kg	0.060
Crémerie			Olives noires	Kg	0.200
Beurre	Kg	0.250	Câpres	Kg	0.060
Crème liquide	L	0.5	Anchois au sel	Kg	0.040
Œufs	U	11	Sucre semoule	Kg	0.300
Légumes et fruits			Vanille liquide	L	pm
Oignons	Kg	0.350	Amandes effilées	Kg	0.100
Carottes	Kg	2.5	Fond brun lié	Kg	0.070
Échalotes	Kg	0.100	Sucre glace	Kg	0.100
Tomates	Kg	0.400			
Pommes de terre Bintje	Kg	1.2	Cave		
Estragon	Botte	¼	Vin blanc	L	0.250
Thym frais	Botte	¼	Cognac	L	0.05
Romarin	Botte	¼	Grand marnier	L	0.05
Champignons	Kg	0.300			
Persil	Botte	¼	Divers		
Courgettes	Kg	0.600			
Artichauts	pièce	6			
Kiwi	Kg	0.300			
Oranges	Kg	0.400			
Poires	Kg	0.300			
Menthe fraîche	Botte	¼			
Basilic	Botte	¼			

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.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	5/10

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 :
- Commis :
- Autres :

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.