



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 mercredi 6 octobre
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	1/9

PARTIE ÉCRITE

Durée : 2 h 30

CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

En fonction du sujet, des techniques imposées et de la composition du « panier » proposé (document 2) et des horaires ci-dessous, vous devrez :

- Concevoir et proposer une production de trois plats

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.

- Rédiger les trois fiches techniques de fabrication (fiches techniques : A, B, C)
- Organiser votre travail et celui de votre commis, vous préciserez la répartition et l'enchaînement des tâches en utilisant, le document prévu à cet effet (annexe D). Adoptez le code suivant : candidat : couleur verte ou trait plein, commis : couleur bleu ou trait pointillé. Les cuissons en rouge.

HORAIRE :

Vous devez respecter les horaires suivants :

- Début de la partie pratique (et prise de contact avec le commis)	13 h 00
- Envoi du premier plat :	16 h 45
- Envoi du second plat :	17 h 00
- Envoi du troisième plat :	17 h 15
- Remise en état du poste de travail	17 h 15 à 17 h 30

N.B : des photocopies de vos documents vous seront remises dès l'entrée en cuisine.

DOCUMENT AUTORISÉ PENDANT LA PARTIE ÉCRITE DE L'ÉPREUVE :

**Répertoire de la cuisine « Gringoire et Saulnier » (exempt de toute annotation personnelle).
Le centre d'examen met à disposition les fiches techniques des PAI.**

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	2/9

PARTIE PRATIQUE

Durée : 4 h 30

RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION

1. Vous devez organiser votre travail et celui de votre commis pour produire et distribuer ou conditionner sa production en veillant :

- à la conduite de son commis(explication, démonstration, contrôle),
- à organiser avec méthode son travail,
- à l'hygiène et à la sécurité,
- à l'utilisation rationnelle des moyens(utilisation des matériels évolutifs).

2. Réaliser la production de cuisine et de la pâtisserie

- ✓ un consommé Célestine pour 8 personnes,
- ✓ en plat principal des truites farcies avec 3 garnitures pour 6 personnes,
- ✓ un entremets au chocolat pour 8 personnes.

3. Présenter la production

RAPPEL DE L'HORAIRE À RESPECTER :

- Début de la partie pratique (et prise de contact avec le commis)	13 h 00
- Envoi du premier plat :	16 h 45
- Envoi du second plat :	17 h 00
- Envoi du troisième plat :	17 h 15
- Remise en état du poste de travail	17 h 15 à 17 h 30

À NOTER :

Durant cette partie de l'épreuve, vous êtes responsable, avec votre commis de la tenue et de la remise en état du poste de travail, du matériel et des locaux annexes à la cuisine (plonges, zones de préparations, pâtisserie ... etc.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	3/9

« PANIER »
Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer			Produits d'épicerie		
Truites entières non vidées portion. 0,250, 6 pièces	Kg	1,5	Chocolat couverture	Kg	0,350
Filets de Merlan	Kg	0,400	Glaçage chocolat	Kg	0,100
Etrilles	Kg	0,400	Pâte amandes blanche	Kg	0,100
Maigre de bœuf	Kg	0,350	Fruits confits	Kg	0,080
			Feuille de brick	P	8
Crémerie	Kg		Farine	Kg	0,500
Crème Fraîche	L	1	Sucre	Kg	0,300
Œufs	p	24	Sucre glace	Kg	0,100
Lait	L	1	Concentré de tomate	Kg	0,020
Beurre	Kg	0,300			
Légumes et fruits			Cave		
Epinard branches	Kg	1	Vin Blanc	L	0,25
Laitue	p	1	Cognac	L	0,03
Céleri branche	br	1	Rhum – Gd Marnier	PM	PM
Poireaux	p	2			
Fenouil	Kg	0,300	Divers		
Pomme de terre	Kg	0,500	Marmite (Fonds de Bœuf)	L	3
Citrons	p	6	Fumet Poisson	L	1
Oranges	p	3			
Oignons	Kg	0,200			
Echalotes	Kg	0,100			
Tomates cerise	P	8			
Cerfeuil	p	1			
Basilic	p	1			
Ciboulette	p	1			
Persil	p	1			
Carottes	Kg	1			
Ail	Kg	0,03			

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	5/9

ORGANISATION DU TRAVAIL : Chef → Vert ou trait plein Commis 1 → Bleu ou trait pointillé Cuissons → En rouge

CANDIDAT N°	Plat 1 :												Plat 2 :												Plat 3 :											
	Plat 1 :												Plat 2 :												Plat 3 :											
	Code			Temps			1 H00			2 H00			3 H00			4 H00			1 H00			2 H00			3 H00			4 H00								
	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30										
PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS																																				
1.1																																				
1.2																																				
1.3																																				
1.4																																				
1.5																																				
1.6																																				
1.7																																				
1.8																																				
1.9																																				
1.10																																				
2.1																																				
2.2																																				
2.3																																				
2.4																																				
2.5																																				
2.6																																				
2.7																																				
2.8																																				
2.9																																				
2.10																																				
3.1																																				
3.2																																				
3.3																																				
3.4																																				
3.5																																				
3.6																																				
3.7																																				
3.8																																				
3.9																																				
3.10																																				

autres légendes à préciser par le candidat :

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.