



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)

Session octobre 2004

# 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**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>vendredi 8 octobre</b>
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>1/9</b>

## 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.**

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

## 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 plat de poisson pour 4 personnes,
- ✓ en plat principal un filet de porc avec 3 garnitures pour 4 personnes,
- ✓ un entremets aux fruits rouges 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

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



## DOCUMENT 2

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

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
<b>Viandes –volaille-abats- charcuterie-poissons-fruits de mer</b>			<b>Produits d'épicerie</b>		
2 Daurades (0.800 kg)	Kg	1,6	Chocolat noir pistoles	Kg	0.100
Etrilles	Kg	0.800	Concentré de tomates	Kg	0.040
Filet de porc	Kg	0.6	Farine	Kg	0.400
Poitrine de porc salée	Kg	0.125	Fond brun lié déshydraté	Kg	0.050
			Gélatine	Feuille	10
			Huile	L	pm
			Huile d'olive	L	pm
			Moutarde	Kg	0.050
<b>Crémerie</b>			Sucre glace	Kg	0.100
Œuf	P	15	Sucre semoule	Kg	0.500
Beurre	Kg	0.500	Amandes effilées	Kg	0.150
Crème fleurette	Kg	1.5	Nappage rouge	Kg	0.100
Lait	L	0.5	Champignons séchés	Kg	0.020
			Fumet de poisson	L	1
			<b>Surgelés</b>		
<b>Légumes et fruits</b>			Haricots verts	Kg	0.200
Ail	Kg	0.030	Oignons grelots	Kg	0.200
Céleri branche	Kg	0.100	Pâte feuilletée	Kg	0.150
Carottes	Kg	1	Petit pois	Kg	0.200
Cassis	Kg	0.050	Assortiments de fruits rouges	Kg	0,600
Citron	Kg	0.200			
Courgettes	Kg	0.200	<b>Cave</b>		
Echalotes	Kg	0.150	Cognac	L	0.02
Oignon	Kg	0.600	Kirsch	L	0.05
Navets longs	Kg	0.600	Liqueur de fraise	L	0.05
Poireaux	Kg	0.400	Vin blanc	L	0.5
Poivrons rouges	Kg	0.100	Vin rouge	L	0.5
Poivron vert	Kg	0.100	Porto	L	0.05
Pommes de terre Bintje	Kg	1			
Tomates petites	Kg	0.300			
(cerfeuil, ciboulette, estragon, menthe, persil)	Kg Bte	pm pm			

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

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>5/9</b>







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 :												
	POSTE N° .....	PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS																																			
		Code	1 H00			2 H00			3 H00			4 H00			1 H00			2 H00			3 H00			4 H00													
Temps	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											
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.