



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° 5

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage lundi 4 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

- ✓ des ravioles de volailles à l'estragon pour 6 personnes,
- ✓ en plat principal un carré de porc avec 3 garnitures pour 4 personnes,
- ✓ des œufs à la neige 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	Qté	Denrées	U	Qté
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer			Produits d'épicerie		
1 Carré de porc	Kg	1,2	Sucre semoule	Kg	0.650
Étrilles	Kg	1	Vanille gousse	U	1
Filet de volaille	Kg	0,250	Farine	Kg	0.4
			Tomate concentrée	Kg	0.020
			Huile d'olive	L	0.3
			Piment de Cayenne poudre	Kg	pm
			Riz	Kg	0.050
			Huile d'arachide	L	0,1
Crèmerie					
Œufs	U	23			
Lait	L	1			
Crème fraîche	L	0.7			
Beurre	Kg	0.6			
Légumes et fruits					
Champignons de paris	Kg	1.4	Surgelés		
Échalotes	Kg	0.2			
Carottes	Kg	0.2	Fèves	Kg	0.250
Oignons	Kg	0.1			
Ail	Kg	0.07			
Courgettes	Kg	0.6	Cave		
Tomates garniture	Kg	0.4	Cognac	L	0.05
Artichauts moyens	Kg	1.2	Whisky	L	0.02
Pommes de terre	Kg	1	Porto	L	0.1
Persil	Kg	0.05	Vin blanc	L	0.2
Cerfeuil	Botte	¼			
1 citron	Kg	0.2	Divers		
Estragon	Botte	1/4			
			Fumet de poisson (P.A.I.)	Kg	0.030
			Fond de veau-brun (P.A.I.)	Kg	0.080

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 LEGENDES : 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	1H00			2H00			3H00			4H00																												
	Temps	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30																	
P	1.1																																							
L	1.2																																							
A	1.3																																							
T	1.4																																							
1	1.5																																							
	1.6																																							
	1.7																																							
	1.8																																							
	1.9																																							
	1.10																																							
	2.1																																							
	2.2																																							
	2.3																																							
P	2.4																																							
L	2.5																																							
A	2.6																																							
T	2.7																																							
2	2.8																																							
	2.9																																							
	2.10																																							
	3.1																																							
	3.2																																							
	3.3																																							
P	3.4																																							
L	3.5																																							
A	3.6																																							
T	3.7																																							
3	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.