



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° 7

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	1/9

PARTIE ÉCRITE

Durée : 2 h 30

CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION (Coef 2)

En fonction des techniques imposées (annexe 1), de la composition du « panier » proposé (annexe 2) et des horaires ci-dessous, vous devez :

1/ CONCEPTION DU SUJET :

Concevoir et proposer une production de **trois plats** (de 4 à 8 personnes).

La conception de votre production doit à faire appel à votre sens de créativité en utilisant un maximum de denrées composant le panier.

2/ REDACTION DES FICHES TECHNIQUES :

Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C, en indiquant en plus :

- Un résumé de vos conceptions (argumentation commerciale).
- Les températures et temps de cuisson de vos productions.

3/ ORGANISATION DE TRAVAIL :

Organiser votre travail et celui de votre commis en précisant pour vous **les techniques qui vous sont imposées**. Pour cela vous préciserez la répartition des tâches en utilisant le document D et les codes d'identifications précisés.

4/ HORAIRES :

Horaires des envois :

Plat 1 16 h 45
Plat 2 17 h 00
Plat 3 17 h 15

N.B : *Des photocopies de vos documents (sujet complet) vous seront remises dès l'entrée en cuisine.*

DOCUMENT AUTORISÉ PENDANT LA PARTIE ÉCRITE DE L'ÉPREUVE

Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier (exempt de toute annotation personnelle)

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

PARTIE PRATIQUE

Durée : 4 h 30

ORGANISATION RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION (Coef 5)

En fonction des contraintes fixées et de la conception de votre sujet vous devez organiser, réaliser et présenter votre production avec l'aide de votre commis en respectant les horaires ci-dessous .

1/ ORGANISATION DE LA PRODUCTION (Coef 1)

Le candidat doit organiser son travail et celui de son commis en veillant à :

- Conduire son commis (explication, démonstration , contrôle),
- Organiser avec méthode son travail,
- L'hygiène et la sécurité,
- Utiliser des matériels évolutifs.

2/ REALISATION DE LA PRODUCTION (Coef 3)

Le candidat doit mettre en œuvre les techniques imposées obligatoires de cuisine et de pâtisserie et faire réaliser à son commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

3/ PRESENTATION DE LA PRODUCTION (Coef 2)

Le candidat devra présenter sa production en tenant compte des impératifs du sujet (mode de dressage, horaires d'envoi) et des contraintes fixées par les examinateurs.

RAPPEL DE L'HORAIRE À RESPECTER

Horaires de l'épreuve organisation, réalisation et présentation de la production:

Prise de contact avec le commis tiré au sort	13 h 00
Entrée en cuisine début de la production	13 h 15
Remise en état des locaux.....	17 h 15
Fin de l'épreuve	17 h 30

À NOTER : pour les produits d'assemblage, une photocopie des grammages sera à disposition dans la cuisine.

Lors de l'épreuve de production, 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

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

**TABLEAU DES EXIGENCES TECHNIQUES
PRECISIONS CONCERNANT LES PREPARATIONS**

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
<p><u>1^{er} plat</u></p> <p>Œuf poché</p> <p><i>Pour 6 personnes</i></p>	<p>Pocher les œufs.</p>	<p>Une garniture à base de légumes pour mettre en valeur la présentation.</p>	<p>2 assiettes. 4 portions au plat.</p>	
<p><u>2^{ème} plat</u></p> <p>Jambonnette de volaille farcie</p> <p><i>Pour 6 personnes</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Découper à cru la volaille. - Réaliser un fonds de volaille. - Farce mousseline. - Veiller à respecter un poids portion acceptable 	<p>Cuisson libre.</p> <p>Réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une sauce, - 3 garnitures : <ul style="list-style-type: none"> - 1 à base de p de Terre - 1 à base de purée - 1 libre 	<p>2 assiettes. 4 portions au plat.</p>	<p>Rédiger les trois fiches techniques</p> <p align="center">et</p> <p>l'organigramme</p>
<p><u>3^{ème} plat</u></p> <p>Assortiments de choux</p> <p><i>Pour 8 personnes</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une pâte à choux 	<p>Réaliser des petits fours frais</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 formes différentes - crème(s) avec différents parfums 	<p>Dresser sur plateau</p>	

PLANNIGRAMME

A COMPLETER

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL

LEGENDES

Chef → Vert ou trait plein

Commis 1 → Bleu ou trait pointillé

Cuissons → en rouge

CANDIDAT N°	Plat 1:												Plat 2:												Plat 3:											
	1h00				2h00				3h00				4h00				1h00				2h00				3h00				4h00							
	Code	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																																				

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.