



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)

**Remplissez  
très lisiblement  
le talon ci-dessous.**

NOM: \_\_\_\_\_

Prénoms: \_\_\_\_\_

N° D'INSCRIPTION  
OU DE TABLE

CENTRE D'EXAMEN: \_\_\_\_\_

# BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

## *Session 2006*

**EPREUVE E.1 – Pratique professionnelle**

**SOUS-EPREUVE U.11 – Conception, organisation, réalisation  
et présentation de la production**

Sujet à rendre avec la copie dans sa totalité

**Durée : 7 heures**

**Coefficient : 8**

**SUJET N° 4**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
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 (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 :**

Vous devez 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 :**

Vous devez organiser votre travail et celui de votre commis en précisant pour vous **les techniques qui vous sont imposées**. Pour cela vous complétez le document 9/9 « organisation du travail » en utilisant 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)

<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*

### **ORGANISATION DE LA PRODUCTION** (Coef 1)

Le candidat doit organiser son travail et celui de son commis pour produire et distribuer ou conditionner sa production en veillant à :

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

### **RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION** (Coef 5)

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

#### **1/ 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.

#### **2/ 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*

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

**Tableau des exigences techniques**  
**Précisions concernant les préparations**

<b>Plats</b>	<b>Techniques imposées à réaliser par le candidat</b>	<b>Domaine de créativité personnelle</b>	<b>Dressage</b>	<b>Documents à rédiger</b>
<b>1<sup>er</sup> plat</b>  Aumônière de fruits de mer sauce crustacés  6 personnes	Réaliser un appareil à crêpes  Confectionner des aumônières  Réaliser un fumet de poisson -	Cuisson des fruits de mer  Sauce crustacés  Dressage	À l'assiette	Fiches techniques  A - B - C  et  organi-gramme
<b>2<sup>ème</sup> plat</b>  Poulet sauté  4 personnes	Découper à cru la volaille  Réaliser une cuisson "sauter"  Réaliser une sauce par déglacage	Réaliser des garnitures à base de : - artichauts - petits oignons - pommes noisettes - aubergines frites	À l'assiette	
<b>3<sup>ème</sup> plat</b>  Entremets aux deux chocolats (génoise fournie)  8 personnes	Conception libre	Montage et décor libres	Dresser au plat	

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>4/9</b>

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
<b>Viandes - Volailles -</b>			<b>Cave</b>		
Poulet PAC - 1,4 Kg	P	1	Vin Blanc	L	0,50
<b>Abats - Charcuterie -</b>			Cognac	L	0,05
Poitrine de porc fumée	Kg	0,100	Madère	L	0,05
<b>Poissons - Fruits de mer</b>			Rhum	L	0,05
Arêtes pour fumet	Kg	0,300	<b>Divers</b>		
Crevettes bouquet	P	12	Génoise pour 8 personnes	P	1
Filet de cabillaud	Kg	0,200	<b>Surgelés</b>		
Langoustines	P	8	Cocktail de fruits de mer	Kg	0,150
Moules de bouchot	Kg	0,400	Fonds d'artichaut	P	4
<b>Crémèrie</b>			Oignons grelot	Kg	0,100
Beurre	Kg	0,750	<b>Economat</b>		
Crème UHT	L	0,50	Bouquet garni	P	2
Lait	L	0,50	Cacao amer	Kg	0,100
Oeufs	P	10	Concentré de tomates	Kg	0,04
<b>Légumes et fruits</b>			Couverture blanche	Kg	0,100
Ail	Kg	0,050	Couverture noire	Kg	0,300
Aubergines	P	0,300	Farine	Kg	0,400
Carottes	Kg	0,100	Fond brun lié	Kg	0,100
Cerfeuil	Bot	1	Fumet de crustacés	Kg	0,100
Champignons de Paris	Kg	0,150	Gelée bavaroise	Kg	0,030
Ciboulette	Bot	1	Huile d'olive	L	Pm
Echalotes	Kg	0,200	Huile de tournesol	L	0,25
Estragon	Bot	0,050	Olives vertes dénoyautées	Kg	0,100
Menthe fraîche	Bot	0,050	Piment de cayenne		Pm
Oignons	Kg	0,300	Pralin	Kg	0,100
Persil	Kg	0,100	Sucre en poudre	Kg	0,500
Pdt Bintjes	Kg	1			
Tomates	Kg	0,400			

**Matériel** : prévoir un cercle pour 8 et du rhodoïd







**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 3:							
POSTE N°: .....		Plat 2:																			
<i>PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS</i>		1h00				2h00				3h00				4h00							
		Code	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	
<b>Plat 1</b>	1.1																				
	1.2																				
	1.3																				
	1.4																				
	1.5																				
	1.6																				
	1.7																				
	1.8																				
	1.9																				
	1.10																				
<b>Plat 2</b>	2.1																				
	2.2																				
	2.3																				
	2.4																				
	2.5																				
	2.6																				
	2.7																				
	2.8																				
	2.9																				
	2.10																				
<b>Plat 3</b>	3.1																				
	3.2																				
	3.3																				
	3.4																				
	3.5																				
	3.6																				
	3.7																				
	3.8																				
	3.9																				
	3.10																				

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Rappel codage

U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

9/9

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.