



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° 5**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	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 :**

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**

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
<b>1<sup>er</sup> plat</b>  Terrine de légumes  8 personnes	Utiliser des asperges Utilisation minimum de 4 légumes	Sauce émulsionnée et présentation	À l'assiette	Fiches techniques A - B - C  et  organi-gramme
<b>2<sup>ème</sup> plat</b>  Bar (2 pièces)  4 personnes	Cuisson libre	3 garnitures à base de : - aubergines - courgettes - fenouil bulbe - poivrons - tomates  Utilisation obligatoire de feuilles de brick	À l'assiette	
<b>3<sup>ème</sup> plat</b>  Fraises Pâte feuilletée Crème pâtissière  8 personnes	Réaliser un feuilletage  Réaliser une crème pâtissière  Montage en millefeuille	Décor libre	Dresser à l'assiette	

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

**"PANIER"****Matière d'œuvre mise à disposition du candidat**

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
<b>Poissons - Fruits de mer</b>			<b>Cave</b>		
Bar 0,600 Kg	P	2	Vin blanc sec	L	0,50
<b>Crémerie</b>			Vin rouge Bordeaux	L	0,50
Beurre	kg	0,750	Liqueur de fraise	L	0,05
Crème UHT	L	0,50	<b>Surgelés</b>		
Lait	L	0,50	Epinards galets	kg	0,300
Margarine à feuilletage	kg	0,250	Haricots verts	kg	0,200
Oeufs	P	12	<b>Economat</b>		
<b>Légumes et fruits</b>			Amandes effilées	kg	0,05
Ail	kg	0,05	Bouquet garni	P	2
Asperges blanches	kg	1	Farine	kg	0,500
Aubergines	kg	0,200	Feuilles de brick	P	4
Basilic	Bot	0,050	Fond brun lié	kg	0,100
Carottes	kg	0,400	Fumet de poisson	kg	0,100
Céleri rave	kg	0,400	Gelée bavaroise	kg	0,030
Cerfeuil	Bot	1	Huile de noix	L	0,05
Ciboulette	Bot	1	Huile d'olive	L	0,20
Courgettes	kg	0,200	Huile de tournesol	L	0,25
Echalotes	kg	0,100	Nappage blond	kg	0,200
Estragon	Bot	0,050	Piment de Cayenne		Pm
Fenouil bulbe	P	2,000	Sucre glace	kg	0,100
Fraises	kg	0,5	Sucre en poudre	kg	0,300
Menthe fraîche	Bot	0,025	Vinaigre de vin rouge	L	0,20
Oignons	kg	0,100			
Persil	kg	0,100			
Poivrons	kg	0,200			
Tomates	kg	0,400			
Tomates cerise	kg	0,100			
Tomates petites	P	4			

Vous disposez aussi de tous les condiments d'une cuisine.

**Matériel** : une terrine aluminium jetable par candidat

Candidat n° .....

Poste n° .....

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

<i>Numéro du plat :</i> .....	<i>Intitulé et descriptif :</i> .....	<i>Nombre de couverts :</i> .....
-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------

Dentrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Schéma	







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.