



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)

# 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°3**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – session 2011</b>	Rappel codage <b>18051103</b>
<b>U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production</b>	<b>page 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/ RÉDACTION 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 DU 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 planigramme page 9/9 en utilisant les codes d'identification 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 – session 2011</b>	Rappel codage <b>18051103</b>
<b>U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production</b>	page 2/9

## 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/ RÉALISATION 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/ PRÉSENTATION 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 – session 2011</b>	Rappel codage <b>18051103</b>
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	page 3/9

## 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>  <b>Œufs pochés</b> <b>(6 personnes)</b>	<u>Réaliser :</u> Pocher des œufs. Sauce émulsionnée chaude. Étuver les 1/2 tomates.	Utilisation de la pâte feuilletée.	À l'assiette	
<b>2<sup>ème</sup> plat</b>  <b>Fricassée de volaille et sa garniture</b> <b>(8 personnes)</b>	<u>Réaliser :</u> Découper à cru les volailles en huitième Réaliser un fond de volaille.  <u>Cuisson :</u> Respect des techniques.	<u>Garniture :</u> Une base de pomme de terre. 8 têtes de champignons tournés. 1 légume farci. Un légume tourné. <u>Sauce :</u> Finition libre.	À l'assiette	Fiches techniques  <b>A-B-C</b>  et  planigramme
<b>3<sup>ème</sup> plat</b>  <b>Charlotte aux fraises</b> <b>(8 personnes)</b>	<u>Réaliser :</u> Un appareil à biscuit. Un appareil à bavarois aux fruits. Un coulis gélifié.	décor libre.	Sur plat rond	

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

Denrées	U	Quantité
---------	---	----------

<b>VIANDES</b>		
Poulets fermier PAC (2 pièces)	kg	2,400
<b>FRUITS ET LEGUMES</b>		
*Fraises	kg	0,700
Tomates grosses	pièce	4
Échalotes	kg	0,100
Carottes	kg	0,800
Gros oignons	kg	0,350
Poireaux	kg	0,100
Cèleri branche	kg	0,100
*Pommes de terre à chair ferme	kg	1,500
*Champignons tête	pièce	8
Citrons	pièce	0,500
*Brocolis	kg	0,400
*Courgette	kg	1,500
*Haricots verts extra fins	kg	0,400
Ciboulette	botte	1/8
Estragon	botte	1/8
Cerfeuil	botte	1/8
Menthe	botte	1/8
Ail	kg	0,010

<b>BOF</b>		
Œufs	pièce	14
Œuf "Extra Frais"	pièce	6
Beurre	kg	0,75
Crème liquide	L	0,75

Les denrées suivies d'un \* sont à utiliser obligatoirement.

**Mise en place cuisine :**

Il est tenu à la disposition du candidat : Sel fin, gros sel, poivre en grains noir et blanc, thym, laurier, vin rouge, épices, huile arachide.

Mettre à disposition des candidats moules à charlotte ou cercle inox de 24/26 cm.

Denrées	U	Quantité
---------	---	----------

<b>VINS</b>		
Vin blanc	L	0,75

<b>EPICERIE</b>		
Vanille gousse	pièce	1
Sucre glace	kg	0,050
Sucre semoule	kg	0,200
Gélatine feuille	pièce	12
Fond brun lié	L	0,50
Poivre mignonnette	kg	0,008
Farine	kg	0,200

<b>SURGELES</b>		
Pâte feuilletée	kg	0,300

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – session 2011</b>	Rappel codage <b>18051103</b>
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	page 5/9









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.