



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

Le sujet se compose de 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**Durée : 7 heures**

**Coefficient : 8**

**SUJET N°5**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	<b>Session 2014</b>	
<b>U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production</b>	<b>SUJET 5</b>	<b>page 1/10</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 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

- 1 Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier (exempt de toute annotation personnelle),
- 2 Petit carnet de recettes personnelles pour pâtisserie.

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>		<b>Session 2014</b>	
<b>U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production</b>		<b>SUJET 5</b>	<b>page 2/10</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 ;
- respecter 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 du sujet vous devez réaliser et présenter votre production avec l'aide de votre commis en respectant les horaires fixés 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 .....	12 h 55
Entrée en cuisine début de la production .....	13 h 00 (Début de l'épreuve)
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>	<b>Session 2014</b>	
<b>U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production</b>	<b>SUJET 5</b>	<b>page 3/10</b>

**TABLEAU DES EXIGENCES TECHNIQUES****Précisions concernant les préparations**

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à réaliser
<u>1<sup>er</sup> plat</u> Goujonnettes de limande et Crevettes Production 6 pers	Habiller et lever les filets des limandes Confectionner une pâte à frire.	Réaliser deux sauces dérivées de la mayonnaise Réaliser une panure Mariner des crevettes	Au plat 1 x 6	Fiches techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
<u>2<sup>ème</sup> plat</u> Selle d'agneau farcie Production 6 pers	Désosser une selle Réaliser une farce. Réaliser un jus réduit	Cuisson libre. Réaliser une farce à base de légumes. Réaliser trois garnitures dont : <ul style="list-style-type: none"> <li>• une à base de pommes de terre</li> <li>• un gratin de blette</li> <li>• une à base d'artichauts</li> </ul>	5 portions au plat 1 portion à l'assiette	
<u>3<sup>ème</sup> plat</u> Autour du chocolat 8 personnes	Confectionner un biscuit. Réaliser une ganache	décors libres dont un réalisé au cornet	A l'assiette	

**"PANIER"**

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	Utilisé
<b>Poissonnerie</b>			
Limande 2x 0.4 Kg*	Kg	0,800	
Crevettes grosses*	Kg	0,400	
<b>Crèmerie</b>			
*Beurre	Kg	0,500	
*Crème liquide	L	1,500	
*Œuf	Pce	20	
Fromage râpé	Kg	0,080	
Bleu	Kg	0,080	
*Lait	L	1	
<b>Légumes et Fruits</b>			
*Pomme de terre	kg	0,400	
Bouquet garni	Kg	PM	
Thym frais	Bt	1/5	
Oignon gros	Kg	0,150	
Ail	Kg	PM	
Champignon Paris	Kg	0,100	
Persil	Bt	1/5	
Cerfeuil	Bt	1/5	
Framboise	Kg	0,100	
Echalote	Kg	0,150	
Carotte	Kg	0,100	
Cèleri branche	Kg	0,050	
Blette	Kg	0,500	
Estragon	Bt	1/8	
Basilic	Bt	1/8	
Artichaut gros à tourner	Pce	6	
Citron	Pce	4	
<b>Viande / Volaille</b>			
Selle d'agneau*	Kg	1,200	
Poitrine fumée	Kg	0,100	
Crépine	Kg	0,300	
<b>Cave</b>			
Vin blanc	L	0,200	
Liqueur de framboise	L	0,050	

Denrées	U	Quantité	Utilisé
<b>Divers</b>			
Pulpe de griotte surgelée	Kg	0,300	
Huile friture	L	PM	
<b>Economat</b>			
Farine	Kg	0,500	
Sel fin	Kg	PM	
Gros sel	kg	PM	
Sucre semoule	Kg	0,500	
Chocolat blanc	kg	0,150	
Vanille gousse	Pce	1	
Chocolat noir	Kg	0,400	
Huile d'arachide	L	0,200	
Huile d'olive	L	0,200	
Noisette décortiquée	Kg	0,120	
Amandes effilées	Kg	0,120	
Pistaches décortiquées	Kg	0,120	
Poivre moulu	Kg	PM	
Chocolat au lait		0,150	
Chapelure	kg	0,500	
Câpres	Kg	0,100	
Piment d'Espelette	kg	PM	
ketchup	kg	PM	
Cornichon	kg	0,050	
Pâte de pistache	Kg	0,030	
Gélatine	Pce	6	
Fond brun clair	Kg	0,080	
Fond brun lié	Kg	0,080	
Fondant	kg	0,150	
Glucose	kg	0,150	
Cacao poudre	kg	0,100	
Poudre à crème	kg	0,100	
Paprika	kg	PM	
Curry	kg	PM	
Sésame	Kg	0,020	
Huile d'olive	Kg	0,150	
Pain de mie	Kg	0,200	

**Les denrées précédées d'un \* sont à utiliser obligatoirement**

**Matériel :** classique que l'on peut trouver dans une cuisine, pour les fritures demander la possibilité au centre d'examen.

Mise en place : il est mis à la disposition des candidats : farine, sucre, sel fin, gros sel de « Guérande », poivre en grain, thym, laurier, vinaigre blanc et Balsamique, vin blanc et rouge.

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	<b>Session 2014</b>	
<b>U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production</b>	<b>SUJET 5</b>	<b>page 5/10</b>







Feuille d'argumentation commerciale à compléter

Plat 1 : *Intitulé*: \_\_\_\_\_

*Descriptif*

---

---

---

---

Plat 2 : *Intitulé*: \_\_\_\_\_

*Descriptif*

---

---

---

---

Plat 3 : *Intitulé* : \_\_\_\_\_

*Descriptif* :

---

---

---

---

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>		<b>Session 2014</b>	
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production		<b>SUJET 5</b>	<b>page 9/10</b>

# PLANIGRAMME

à compléter

**ORGANISATION DU TRAVAIL**

**LÉGENDES :**

Chef → Vert ou trait plein

Commis 1 → Bleu ou trait pointillé

Cuissons → en rouge

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

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

**Session 2014**

**U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production**

**SUJET 5**

**page 10/10**

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.