



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

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°6

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|
| BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014 | |
| U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production | SUJET 6 | page 1/10 |

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.

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------|------------------|
| BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | | Session 2014 | |
| U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production | | SUJET 6 | page 2/10 |

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.

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|
| BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014 | |
| U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production | SUJET 6 | page 3/10 |

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

| Plats | Techniques Imposées à réaliser par le candidat | Domaine de créativité | Dressage | Document à rédiger |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée à base de pâte feuilletée pour 8 personnes | Réaliser une pâte feuilletée Utiliser les fruits de mer et les asperges | Sauce libre Forme libre pour les feuilletées | Dressage à l'assiette | Fiches techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation |
| Cannette et sa garniture de légumes pour 4 personnes | Habiller brider la cannette Réaliser une sauce brune sucrée/salée | Cuisson de la volaille garnitures : un appareil à pomme duchesse (forme libre 12 pièces) un légume tourné et glacé (24 pièces) un flan de légume, (4 pièces) petits oignons glacés | Sur plat garniture autour | |
| Dessert autour de la fraise pour 8 personnes | Réaliser un appareil ou une crème dérivée à partir de la crème pâtissière Utiliser un cornet | Décor libre sur l'assiette | à l'assiette | |

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

| Denrées | U | Quantité | Utilisé |
|----------------------------|-----|----------|---------|
| Boucherie/ Volaille | | | |
| *Cannette (1,4Kg) | Pce | 1 | |
| Légumes et Fruits | | | |
| *Asperges vertes | Pce | 24 | |
| Fraises | Kg | 1 | |
| *Orange | Kg | 0,800 | |
| *Champignons de Paris | Kg | 0,200 | |
| Citron jaune | Kg | 0,200 | |
| Echalotes | Kg | 0,050 | |
| Gros oignons | Kg | 0,150 | |
| Carottes | Kg | 0,600 | |
| | | | |
| Ail | G | 4 | |
| Cerfeuil | Bt | ¼ | |
| Persil | Bt | ¼ | |
| *Oignons blancs nouveaux | Bt | 2 | |
| *Brocolis | Kg | 0,600 | |
| *Petits navets ronds | Kg | 0,600 | |
| | | | |
| Tomates garniture | Kg | 0,300 | |
| Céleri branche | Kg | 0,050 | |
| | | | |
| *Pommes de terre bintje | Kg | 1,200 | |
| Cave | | | |
| Vin blanc | L | 0,100 | |
| Liqueur de fraise | L | 0,050 | |
| Liqueur d'orange | L | 0,020 | |

| Denrées | U | Quantité | Utilisé |
|--------------------------------------------------|-----|----------|---------|
| Crèmerie | | | |
| Beurre | Kg | 0,350 | |
| Crème fleurette | L | 1 | |
| Œufs | Pce | 16 | |
| Crème double | Kg | 0,200 | |
| Margarine feuilletage | Kg | 0,300 | |
| Lait entier | L | 1 | |
| Surgelés | | | |
| Fruits de mer | Kg | 0,600 | |
| Crevettes roses | Kg | 0,200 | |
| Economat à dispo poids maximum à utiliser | | | |
| Sucre semoule | kg | 0,250 | |
| Vinaigre de vin | L | 0,005 | |
| Farine | Kg | 0,700 | |
| Concentré de tomate | Kg | 0,050 | |
| Amande effilées | Kg | 0,100 | |
| | | | |
| Sucre glace | Kg | 0,100 | |
| Pain de mie | Kg | 0,200 | |
| Poudre à crème | Kg | 0,080 | |
| Couverture noire | Kg | 0,100 | |
| Vanille gousse | Pce | 1 | |
| Gélatine feuille | Kg | 0,020 | |
| Fond brun lié PAI | Kg | 0,060 | |
| | | | |
| Fond brun lié de canard PAI | Kg | 0,060 | |
| Huile de friture | L | 2 | |
| Nappage rouge | Kg | 0,200 | |
| Fumet de poisson (pour un litre) | Kg | 0,080 | |

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.

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------|------------------|
| BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | | Session 2014 | |
| U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production | | SUJET 6 | page 5/10 |

Feuille d'argumentation commerciale **à compléter**

Plat 1 : Intitulé: _____

Descriptif

Plat 2 : Intitulé: _____

Descriptif

Plat 3 : Intitulé : _____

Descriptif :

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------|------------------|
| BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | | Session 2014 | |
| U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production | | SUJET 6 | page 9/10 |

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 : | | | | | | | | | |
|------------------|----------|----|----|----|---|------|----|----|---|----|----------|----|---|----|----|------|---|----|----|--|
| | Plat 2 : | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| POSTE N°..... | 1h00 | | | | | 2h00 | | | | | 3h00 | | | | | 4h00 | | | | |
| | Code | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Session 2014

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

SUJET 6

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.