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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

ACADÉMIE DE NICE

Session automne 2002

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

EPREUVE E.1 - Pratique professionnelle

SOUS-ÉPREUVE U.11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

SUJET N° 2

PARTIE ÉCRITE

DURÉE : 2 h 30

CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

En fonction des techniques imposées (annexe 1), de la composition du « panier » proposé (annexe 2) et des horaires ci-dessous, vous devez :

- Concevoir et proposer une production de trois recettes (4 ou 8 personnes) ;
- Rédiger les trois fiches techniques de fabrication (annexe 3) ;
- Organiser votre travail et celui de votre commis. Vous préciserez la répartition et l'enchaînement des tâches, en utilisant l'un des deux documents prévus à cet effet (annexe 4). Vous utiliserez l'unité de temps d'1/4 d'heure et adopterez le code suivant :
  - candidat : couleur verte ou trait plein,
  - commis : couleur bleue ou trait pointillé,
  - libre choix (des couleurs ou des traits) pour préparations préliminaires, cuissons, et surveillance.

HORAIRE :

Vous devez respecter l'horaire suivant :

- Début de la partie pratique (et prise de contact avec commis) :	13 h 00
- Envoi du premier plat :	16 h 45
- Envoi du deuxième plat :	17 h 00
- Envoi du troisième plat :	17 h 15
- Remise en état du poste de travail :	17 h 15 - 17 h 30

A NOTER :

Les réalisations que vous allez proposer doivent faire appel à votre sens de la créativité, avec pour cela une utilisation judicieuse et optimale des denrées du "panier" qui sont mises à votre disposition.

DOCUMENT AUTORISÉ PENDANT LA PARTIE ÉCRITE DE L'ÉPREUVE :

Répertoire de la cuisine GRINGOIRE ET SAULNIER **(exempt de toute annotation personnelle)**

PARTIE PRATIQUE

DURÉE : 4 h 30

RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION

Vous réalisez à l'aide de votre commis :

- 1 entrée pour 8 couverts,
- 1 plat principal et ses garnitures pour 4 couverts,
- 1 dessert pour 8 couverts.

A NOTER :

Durant cette partie de l'épreuve, 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 (plonges, zones de préparations pâtisserie, etc.).

RAPPEL DE L'HORAIRE À RESPECTER :

- Début de la partie pratique (et prise de contact avec commis) :	13 h 00
- Envoi du premier plat :	16 h 45
- Envoi du deuxième plat :	17 h 00
- Envoi du troisième plat :	17 h 15
- Remise en état du poste de travail :	17 h 15 - 17 h 30

ANNEXE 1

Tableau des exigences techniques

Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat **Huîtres farcies** **8 personnes**	- Ouvrir à cru - Pocher **Réaliser :** - Duxelles **Réaliser :** - Sabayon - Glacer	- Farcir coquilles	**8 assiettes**	- **rédiger les 3 fiches techniques** - **réaliser l'organigramme**
2e plat **Filet de daurade** **4 personnes**	- Lever filets - Pomme de terre anglaise	**Cuisson :** libre **Prévoir :** - 1 sauce ou beurre composé à froid **Garniture :** - 1 flan de légumes - 1 fenouil	**libre**	
3e plat **Crème viennoise** **8 personnes**	**Réaliser :** - appareil à crème prise caramélisée **Réaliser :** - crème chantilly	**Prévoir :** - un voile caramel - tuiles aux amandes	**au plat**	

ANNEXE 2

« PANIER »

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
Viandes – Volailles - Abats - Charcuteries Poissons – Fruits de mer			**Produits d'épicerie**		
			Fumet de poisson déshydraté	kg	0,050
			Vinaigre blanc ou rouge	L	0,10
Huîtres creuses n° 3	Pce	24	Sucre semoule	kg	0,500
Daurades (0,600 kg)	Pce	2	Vanille liquide	L	PM
			Amandes effilées	kg	0,100
			Farine	kg	0,100
			Sucre glace	kg	0,050
			Vanille gousse	Pce	1
			Glucose	kg	0,050
Crémerie					
Beurre	kg	0,750			
Œufs	Pce	25			
Crème liquide	L	1			
Lait	L	1,5			
Crème épaisse	kg	0,250			
Parmesan râpé	kg	0,050			
Légumes et fruits					
Echalotes	kg	0,150			
Champignons de Paris	kg	0,400			
Citrons	Pce	6			
Persil	Bte	1/2			
Poireaux	kg	0,200			
Carottes	kg	0,400			
Fenouil	kg	0,400	**Surgelés**		
Tomates	kg	0,200	Brocolis	kg	0,400
Pommes de terre BF15	kg	0,800			
Courgettes	kg	0,200			
Cerfeuil	Bte	1/2	**Cave**		
Estragon	Bte	1/2	Vin blanc	L	0,25
Ail	kg	0,050	Vin rouge	L	0,75
Ciboulette	Bte	1/2			
Oignons	kg	0,200			
			Divers		
			Muscade	kg	PM
			Cayenne	kg	PM
			Sel gros	kg	0,500

Mise en place cuisine : Il est tenu à disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre en grain noir et blanc, thym, laurier, vinaigre rouge et blanc, ficelle à rôtir, et l'économat courant d'une cuisine.

ANNEXE 3 **A RÉDIGER**

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT NUMÉRO :	INTITULÉ :	NBRE DE COUVERTS :

Denrées	U.	Qté

N° phases	Phases techniques	Temps

ANNEXE 3 **A RÉDIGER**

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT NUMÉRO :	INTITULÉ :	NBRE DE COUVERTS :

Denrées	U.	Qté

N° phases	Phases techniques	Temps

ANNEXE 3 **A RÉDIGER**

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT NUMÉRO :	INTITULÉ :	NBRE DE COUVERTS :

Denrées	U.	Qté

N° phases	Phases techniques	Temps

ANNEXE 4 **A COMPLÉTER**

Candidat n° ..... Poste n° .....

ORGANISATION DU TRAVAIL

Temps	Plat 1	Plat 2	Plat 3 .....
15			
30			
45			
1 h			
15			
30			
45			
2 h			
15			
30			
45			
3 h			
15			
30			
45			
4 h			
15			
30			

Code des couleurs ou des traits utilisés :

- Candidat : .....
- Commis : .....
- Autres : .....

ANNEXE 4 **A COMPLÉTER**

Candidat n° ..... Poste n° .....

ORGANISATION DU TRAVAIL

	15	30	45	**1 h**	15	30	45	**2 h**	15	30	45	**3 h**	15	30	45	**4 h**	15	30
Plat 1																		
Plat 2																		
Plat 3																		

Code des couleurs ou des traits utilisés :

- Candidat : ..... - Commis : .....
- Autres : .....

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.