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

« PANIER » SUJET 1
CENTRE D'EXAMEN

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Qté	Denrées	U	Qté
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer			**Produits d'épicerie**		
			Vinaigre blanc	L	0.25
			Vinaigre balsamique	L	0.10
Poulet effilé	Kg	1.400	Farine	Kg	0.300
Blanc de volaille	Kg	0.200	Cognac	L	0.05
Barbue	Kg	1.400	Fond blanc de volaille	Kg	0.05
Arêtes de poissons blancs	Kg	0.500	Fond brun lié	Kg	0.05
			Sucre semoule	Kg	0.500
Crémerie			Poudre à flan	Kg	0.05
			Sucre glace	Kg	0.05
Beurre	Kg	0.250	Extrait de vanille	Pm	Pm
Crème liquide	L	1	Pralin (pâte)	Kg	0.100
Œufs	U	12	Chocolat noir (pistoles)	Kg	0.100
			Fondant	Kg	0.100
			Amandes concassées	Kg	0.05
Légumes et fruits			Sucre grains	Kg	0.100
			Extrait de café	Pm	Pm
Aubergines	Kg	0.400	Huile d'arachide	L	0.1
Petits champignons	Kg	0.200	Huile d'olives	L	0.1
Gros champignons	Pièce	4			
Carottes	Kg	0.300			
Chou vert	Kg	0.500	**Cave**		
Courgettes	Kg	0.500			
Citrons	Pièce	2	Vin blanc sec	L	0.5
Echalotes	Kg	0.150	Vin rouge	L	0.5
Gingembre frais	Kg	0.050	Madère	L	0.1
Navets	Kg	0.200	**Divers**		
Oignons gros	Kg	0.400			
Persil	Botte	1/8	Curry	Pm	Pm
Poireaux	Kg	0.300			
Poivrons verts	Pièce	1			
Poivrons rouges	Pièce	1			
Pommes de terre	Kg	0.600			
Thym laurier	Botte	1/8			
Estragon	Botte	1/8			

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

MATERIEL CANDIDAT

Sujet n° 1

Tenue professionnelle,

Matériel courant d'un cuisinier qui se présente à un brevet professionnel cuisinier,

Poches et douilles.

Session automne 2003			
Examen et spécialité Brevet professionnel Cuisinier			
Intitulé de l'épreuve **Épreuve U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production**			
Matériel candidat - sujet n° 1	Durée : 7 heures	Coefficient : 8	Page 1/1

MATÉRIEL NÉCESSAIRE À LA RÉALISATION

PAR CENTRE ET PAR CANDIDAT

Sujet n° 1

OUTRE LE MATÉRIEL DE BASE ET UN ÉCONOMAT CUISINE COURANT, PRÉVOIR :

- 1 cutter,
- Poches à douilles.

Session automne 2003			
Examen et spécialité Brevet professionnel Cuisinier			
Intitulé de l'épreuve **Épreuve U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production**			
Matériel centre - sujet n° 1	Durée : 7 heures	Coefficient : 8	Page 1/1

Session Automne 2003

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° 1

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	1/10

PARTIE ÉCRITE

Durée : 2 h 30

CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

A) Après avoir pris connaissance du sujet (annexes 1 et 2) :

Concevez et proposez une production de trois recettes.

Établissez les fiches techniques de chaque plat pour le nombre de couverts indiqués (annexe 3 - 3 fiches paginées 6 - 7 et 8).

Vous devez faire apparaître clairement les techniques de réalisation ainsi que la nature et les quantités des denrées nécessaires.

B) Organisez votre travail et celui de votre commis. Précisez la répartition et l'enchaînement des tâches en utilisant le document prévu à cet effet (annexe 4a ou 4b au choix).

HORAIRE : 9 h 00 / 11 h 30

✍ À NOTER :

Les produits du panier vous seront présentés au début de l'épreuve écrite.
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 GRINGOIRE et SAULNIER

PARTIE PRATIQUE

Durée : 4 h 30

RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION

Réalisez avec l'aide de votre commis, les préparations culinaires demandées (annexe 1) et respectez impérativement les horaires d'envoi.

✍ À NOTER :

A) Vous disposez du matériel courant d'une cuisine.

B) Seules les tâches simples sont à réaliser par le commis. Les tâches complexes doivent être réalisées par vous-même.

C) À la fin de l'épreuve pratique vous êtes responsable de la remise en état du poste de travail, du matériel et des locaux utilisés (y compris ceux annexés à la cuisine ex. : plonge, pâtisserie etc....)

RAPPEL DE L'HORAIRE À RESPECTER :

Début épreuve	13 h 30
Envoi	
Premier plat	17 h 30
Deuxième plat	17 h 45
Troisième plat	18 h 00

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
<u>1er plat</u> **Filet de barbue** 4 pers.	-Lever les filets	- Cuisson libre - Une garniture de légumes - Sauce libre	4 à l'assiette	Fiche technique de fabrication
<u>2ème plat</u> **Poulet sauté** 4 pers.	- Découper à cru - Farce mousseline - Farcir les cuisses	<u>Garnitures</u> : 3 légumes dont 1 farci avec le reste de la farce	4 à l'assiette	Fiche technique de fabrication
<u>3ème plat</u> **Plateau de petites pièces en pâte à choux** 8 pers.	- Pâte à choux	3 formes différentes 3 garnitures différentes ou parfum au choix	sur plateau pour 8 personnes	Fiche technique de fabrication

ANNEXE 2

« PANIER » SUJET 1

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Qté	Denrées	U	Qté
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer			**Produits d'épicerie**		
			Vinaigre blanc	L	0.25
			Vinaigre balsamique	L	0.10
Poulet effilé	Kg	1.400	Farine	Kg	0.300
Blanc de volaille	Kg	0.200	Cognac	L	0.05
Barbue	Kg	1.400	Fond blanc de volaille	Kg	0.05
Arêtes de poissons blancs	Kg	0.500	Fond brun lié	Kg	0.05
			Sucre semoule	Kg	0.500
Crémerie			Poudre à flan	Kg	0.05
			Sucre glace	Kg	0.05
Beurre	Kg	0.250	Extrait de vanille	Pm	Pm
Crème liquide	L	1	Pralin (pâte)	Kg	0.100
Œufs	U	12	Chocolat noir (pistoles)	Kg	0.100
			Fondant	Kg	0.100
			Amandes concassées	Kg	0.05
Légumes et fruits			Sucre grains	Kg	0.100
			Extrait de café	Pm	Pm
Aubergines	Kg	0.400	Huile d'arachide	L	0.1
Petits champignons	Kg	0.200	Huile d'olives	L	0.1
Gros champignons	Pièce	4			
Carottes	Kg	0.300			
Chou vert	Kg	0.500	**Cave**		
Courgettes	Kg	0.500			
Citrons	Pièce	2	Vin blanc sec	L	0.5
Echalotes	Kg	0.150	Vin rouge	L	0.5
Gingembre frais	Kg	0.050	Madère	L	0.1
Navets	Kg	0.200	**Divers**		
Oignons gros	Kg	0.400			
Persil	Botte	1/8	Curry	Pm	Pm
Poireaux	Kg	0.300			
Poivrons verts	Pièce	1			
Poivrons rouges	Pièce	1			
Pommes de terre	Kg	0.600			
Thym laurier	Botte	1/8			
Estragon	Botte	1/8			

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

ANNEXE 3a **À COMPLÉTER**

Candidat n° ..... **Poste n°** .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION		
PLAT n°:	*INTITULÉ :*	*NOMBRE DE COUVERTS :*

Denrées	U	Qté

N° phases	Phases techniques	Temps

ANNEXE 3b **À COMPLÉTER**

Candidat n° ..... **Poste n°** .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION		
PLAT n°:	*INTITULÉ :*	*NOMBRE DE COUVERTS :*

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps

ANNEXE 3c **À COMPLÉTER**

Candidat n° ..... **Poste n°** .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION		
PLAT n°:	*INTITULÉ :*	*NOMBRE DE COUVERTS :*

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps

ANNEXE 4a **À 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 4b **À 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 : .....

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	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.