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 3
CENTRE D'EXAMEN

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Qté
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer		
4 truites non vidées de 250 g	Kg	1
(pièce)	Kg	0.2
Filet de saumon	Kg	0.250
Etrilles	Kg	1.8
1 carré de porc (6 côtes premières)		
Crémerie		
Beurre doux	Kg	0.5
Crème U.H.T.	Kg	0.3
Lait	L	0.5
Œufs	Pièce	10
Légumes et fruits		
Ail	Kg	0.020
Échalotes	Kg	0.075
Oignons	Kg	0.3
Carottes	Kg	0.4
Céleri branche	Kg	0.2
2 bulbes de fenouil	Kg	0.4
1 poivron rouge	Kg	0.2
1 poivron vert	Kg	0.2
1 poivron jaune	Kg	0.2
2 tomates	Kg	0.2
18 champignons moyens	Kg	0.4
Persil	Botte	¼
4 poires moyennes	Kg	0.6
2 oranges moyennes	Kg	0.4
2 citrons moyens	Kg	0.2
2 pommes moyennes (Golden)	Kg	0.3

Denrées	U	Qté
Produits d'épicerie		
Huile arachide	L	0.25
Riz long	Kg	0.3
12 pruneaux secs	Kg	0.250
Poudre d'amandes	Kg	0.150
Nappage blond	Kg	0.150
Sucre poudre	Kg	0.6
Sucre glace	Kg	0.1
Vanille gousse	Pièce	2
Vanille liquide	Pm	Pm
Chocolat noir	Kg	0.100
Farine	Kg	0.5
Surgelés		
Fèves	Kg	0.2
Cave		
Vin rouge	L	0.5
Vin blanc	L	0.5
Rhum	L	0.05
Divers		
Fumet en poudre	Kg	0.04
Fond lié en pâte ou en poudre	Kg	0.04

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, ainsi que l'économat courant d'une cuisine.

MATERIEL CANDIDAT

Sujet n° 3

Tenue professionnelle complète,

Matériel personnel classique :

- couteaux,
- fouets,
- spatules,
- douilles,
- poches etc...

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° 3	Durée : 7 heures	Coefficient : 8	Page 1/1

MATÉRIEL NÉCESSAIRE À LA RÉALISATION

PAR CENTRE ET PAR CANDIDAT

Sujet n° 3

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

- machine sous vide,
- sac sous-vide cuisson petits formats et moyens formats,
- plaques à pâtisserie,
- cercles à tarte *(à présenter aux candidats avec le panier au début de l'épreuve écrite).*

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° 3

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

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 **4 truites farcies** 4 pers.	- Désarêter par le dos - Farcir les truites - Cuire - Sauce 8 champignons tournés cuits à blanc	- Farce libre - Cuisson libre - Sauce avec utilisation des étrilles	Assiette	Fiche technique organigramme
2ème plat **Carré de porc poêlé** 6 pers.	- Habiller et poêler le carré - Utiliser un fond lié - Une garniture cuite sous vide	- Sauce libre - 3 garnitures dont 1 à base de fruits	- 2 assiettes - le reste au plat	Fiche technique organigramme
3ème plat **Tarte aux poires** 8 pers.	- Pâte brisée sucrée - Crème - Pocher les poires	- 1 crème libre - Forme libre	Au plat	Fiche technique organigramme

« PANIER » SUJET 3

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Qté
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer		
4 truites non vidées de 250 g	Kg	1
(pièce)	Kg	0.2
Filet de saumon	Kg	0.250
Etrilles	Kg	1.8
1 carré de porc (6 côtes premières)		
Crémerie		
Beurre doux	Kg	0.5
Crème U.H.T.	Kg	0.3
Lait	L	0.5
Œufs	Pièce	10
Légumes et fruits		
Ail	Kg	0.020
Échalotes	Kg	0.075
Oignons	Kg	0.3
Carottes	Kg	0.4
Céleri branche	Kg	0.2
2 bulbes de fenouil	Kg	0.4
1 poivron rouge	Kg	0.2
1 poivron vert	Kg	0.2
1 poivron jaune	Kg	0.2
2 tomates	Kg	0.2
18 champignons moyens	Kg	0.4
Persil	Botte	¼
4 poires moyennes	Kg	0.6
2 oranges moyennes	Kg	0.4
2 citrons moyens	Kg	0.2
2 pommes moyennes (Golden)	Kg	0.3

Denrées	U	Qté
Produits d'épicerie		
Huile d'arachide	L	0.25
Riz long	Kg	0.3
12 pruneaux secs	Kg	0.250
Poudre d'amandes	Kg	0.150
Nappage blond	Kg	0.150
Sucre poudre	Kg	0.6
Sucre glace	Kg	0.1
Vanille gousse	Pièce	2
Vanille liquide	Pm	Pm
Chocolat noir	Kg	0.100
Farine	Kg	0.5
Surgelés		
Fèves	Kg	0.2
Cave		
Vin rouge	L	0.5
Vin blanc	L	0.5
Rhum	L	0.05
Divers		
Fumet en poudre	Kg	0.04
Fond lié en pâte ou en poudre	Kg	0.04

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, ainsi que l'économat courant d'une cuisine.
Huile d'arachide, vanille liquide, sucre glace *(boîte poudreuse)*.

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

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	6/10

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

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	7/10

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

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	8/10

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.