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 5
CENTRE D'EXAMEN

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Qté
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer		
Soles portions 250 g	Pce	4
Filet de merlan	Kg	0.2
Écrevisses	Kg	0.25
Arêtes pour fumet	Kg	0.3
Poitrine ½ sel	Kg	0.18
Crémerie		
Beurre	Kg	0.6
Crème double	Kg	0.4
Œufs	Pce	25
Crème liquide	Kg	0.25
Gruyère	Kg	0.15
Lait	L	0.5
Légumes et fruits		
Artichauts	Pce	4
Carottes	Kg	1
Poireaux	Kg	0.5
Citrons	Pce	3
Tomates	Kg	0.5
Échalotes	Kg	0.2
Champignons de Paris	Kg	0.2
Courgettes	Kg	0.5
Fenouil	Kg	0.5
Persil	Kg	0,25
Oranges	Pce	2
Pommes GRANNY	Pce	2
Menthe fraîche	Botte	0.25
Cerfeuil	Botte	0.25
Oignons	Kg	0.25
Ail	Kg	0.01

Denrées	U	Qté
Produits d'épicerie		
Vinaigre blanc	L	0.25
Huile d'olives	L	0.125
Fond brun lié déshydraté	Kg	0.12
Farine		
Fécule	Kg	0.25
Sucre glace	Kg	0.125
Gélatine en feuille (2 g)	Kg	0.1
Pulpe de framboise	Pce	10
Sucre semoule	L	0.5
Nappage framboise	Kg	0.325
Glucose	Kg	0.2
Huile de tournesol	Kg	0.2
Cacao	L	0.25
Vanille gousse	Kg	0.1
Amandes en poudre	Pce	1
	Kg	0.1
Surgelés		
Framboises	Kg	0.1
Cave		
Vin blanc sec	L	0.5
Vin de Bordeaux rouge	L	0.5
Noilly	L	0.25
Liqueur de framboises	L	0.1
Divers		

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.

Session automne 2003			
Examen et spécialité Brevet professionnel Cuisinier			
Intitulé de l'épreuve **Épreuve U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production**			
Matière d'œuvre du sujet n° 5	Durée : 7 heures	Coefficient : 8	Page 1/1

MATERIEL CANDIDAT

Sujet n° 5

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

MATÉRIEL NÉCESSAIRE À LA RÉALISATION

PAR CENTRE ET PAR CANDIDAT

Sujet n° 5

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

- 1 cercle de montage 22 cm,
- machine sous vide à disposition,
- poches.

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° 5

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

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	2/10

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
1er plat **ŒUFS POCHÉS CHAUDS** **4 pers.**	Pocher les œufs Tourner et cuire les fonds d'artichauts	Sauce libre Garniture libre	À l'assiette	Fiches techniques Organigramme
2ème plat **SOLES SOUFFLÉES** **4 pers**	Désarêter pour farcir Farce mousseline Sauce vin blanc au Beurre d'écrevisses Cuire sous vide un légume	**Prévoir :** 3 garnitures dont une à base d'un légume cuit sous vide	dresser une assiette et le reste au plat	
3ème plat **ENTREMET AUX FRUITS** **8 pers**	Un biscuit libre Un appareil à bavarois aux fruits Monter l'entremet en cercle	Décor libre Une pièce de 8 parts		

ANNEXE 2

« PANIER » SUJET 5

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
			Huile d'olive	L	0.125
Soles portions 250 g	Pce	4	Fond brun lié déshydraté	Kg	0.12
Filet de merlan	Kg	0.2	Farine	Kg	0.25
Écrevisses	Kg	0.25	Fécule	Kg	0.125
Arêtes pour fumet	Kg	0.3	Sucre glace	Kg	0.1
Poitrine ½ sel	Kg	0.18	Gélatine en feuille (2 g)	Pce	10
			Pulpe de framboise	L	0.5
			Sucre semoule	Kg	0.325
Crémerie			Nappage framboise	Kg	0.2
			Glucose	Kg	0.2
Beurre	Kg	0.6	Huile de tournesol	L	0.25
Crème double	Kg	0.4	Cacao	Kg	0.1
Œufs	Pce	25	Vanille gousse	Pce	1
Crème liquide	Kg	0.25	Amandes en poudre	Kg	0.1
Gruyère	Kg	0.15			
Lait	L	0.5			
Légumes et fruits			**Surgelés**		
Artichauts	Pce	4			
Carottes	Kg	1	Framboises	Kg	0.1
Poireaux	Kg	0.5			
Citrons	Pce	3			
Tomates	Kg	0.5	**Cave**		
Échalotes	Kg	0.2			
Champignons de Paris	Kg	0.2	Vin blanc sec	L	0.5
Courgettes	Kg	0.5	Vin de Bordeaux rouge	L	0.5
Fenouil	Kg	0.5	Noilly	L	0.25
Persil	Kg	0,25	Liqueur de framboises	L	0.1
Oranges	Pce	2			
Pommes GRANNY	Pce	2	**Divers**		
Menthe fraîche	Botte	0.25			
Cerfeuil	Botte	0.25			
Oignons	Kg	0.25			
Ail	Kg	0.01			

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.

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

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.