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

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° 2

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

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 **Pâtés feuilletés** 8 pers.	**Réaliser :** - Pâte feuilletée - Réaliser une farce	**Prévoir :** Forme libre Accompagnement libre	Individuel, sur assiette	- rédiger les trois fiches techniques - réaliser l'organigramme
2ème plat **Caneton** 4 pers.	Habiller un canard à poêler **Réaliser :** - Une sauce aigre-douce **Cuisson :** - Poêler un canard	-parfum libre de la sauce 3 Garnitures dont 1 légume tourné et 1 fruit cuisson libre	Au plat	
3ème plat **Soufflés** 4 pers.	**Réaliser :** - Une crème pâtissière		4 soufflés individuels ou 1 soufflé pour 4	

« PANIER » SUJET 2

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**		
			Chocolat noir de couverture	Kg	0.2
			Extrait de vanille	Pm	Pm
1 canard	Kg	2	Farine	Kg	0.800
Chair à saucisse	Kg	0.350	Fond brun lié déshydraté	Kg	0.150
Noix de veau	Kg	0.150	Huile d'arachide	L	0.120
			Jus d'oranges	L	0.150
Crèmerie			Miel	Kg	0.05
			Peau d'orange confite	Kg	0.070
Beurre	Kg	0.150	Pistaches	Kg	0.075
Crème liquide	L	0.150	Poudre à crème	Kg	0.120
Œufs	Pce	20	Sucre semoule	Kg	0.350
Lait	L	0.5	Sucre glace	Kg	0.150
Margarine à feuilletage	Kg	0.4	Vinaigre d'alcool coloré	L	0.1
			Noisettes mondées	Kg	0.05
Légumes et fruits			Huile d'olive	L	0.1
Champignons	Kg	0.2			
Ail	Gousses	4	**Cave**		
Carottes	Kg	1.2			
Cerfeuil	Botte	1/4	Vin blanc	L	0.10
Citrons	Pce	1	Vin rouge	L	1.00
Échalotes	Kg	0.100	Madère	L	0.025
Estragon	Botte	1/4	Cognac	L	0.025
Oranges	Kg	1	Porto	L	0.100
Oignons	Kg	0.200	Rhum	L	0.04
Pamplemousses	Pce	2	Grand marnier	L	0.10
Persil	Botte	1/4	Alcool de poire	L	0.05
Pommes de terre	Kg	1	**Divers**		
Poires	Kg	0.6			
Feuilles de chêne	Pce	1	Cannelle	PM	
Tomates cerise	Pce	8	Quatre épices	PM	
Romarin	Botte	1/8	Poivre moulu	PM	
Courgettes	Kg	1	Biscuits cuiller	Pce	6

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

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 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	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.