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° 4

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 **Entrée à base de pâte** 4 pers.	- Réalisation pâte à raviole. - Réalisation d'une sauce à base de crustacés. - Réalisation une farce à base de duxelles sèche	- Sauce - Finition - Décor	À l'assiette	Fiche technique de fabrication
2ème plat **Râble de lapereau farci** 6 pers.	- Désosser et farcir râbles - Réaliser une farce mousseline - Tourner des fonds d'artichauts	- Cuisson râbles libre - Réaliser 3 garnitures dont des fonds d'artichauts tournés - Sauce libre	À l'assiette	Fiche technique de fabrication
3ème plat **Gratin de fruits et Tuiles aux amandes** 4 pers.	- Réaliser le sabayon - Réaliser l'appareil à tuiles - Glacer le gratin	- Disposition des fruits - Décors	À l'assiette	Fiche technique de fabrication

« PANIER » SUJET 4

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**		
			Huile d'olive	L	0.06
Langoustines	Kg	1	Concentré de tomate	Kg	0.020
Rables de lapereau (0.300 kg)	P	3	Farine	Kg	0.300
Blanc de volaille	Kg	0.200	Maïzena	Kg	0.060
Arêtes de poissons	Kg	0.500	Olives noires	Kg	0.200
Crémerie			Câpres	Kg	0.060
			Anchois au sel	Kg	0.040
Beurre	Kg	0.250	Sucre semoule	Kg	0.300
Crème liquide	L	0.5	Vanille liquide	L	pm
Œufs	U	11	Amandes effilées	Kg	0.100
			Fond brun lié	Kg	0.070
			Sucre glace	Kg	0.100
Légumes et fruits					
Oignons	Kg	0.350			
Carottes	Kg	2.5			
Échalotes	Kg	0.100			
Tomates	Kg	0.400			
Pommes de terre Bintje	Kg	1.2	**Cave**		
Estragon	Botte	¼			
Thym frais	Botte	¼	Vin blanc	L	0.250
Romarin	Botte	¼	Cognac	L	0.05
Champignons	Kg	0.300	Grand marnier	L	0.05
Persil	Botte	¼			
Courgettes	Kg	0.600	**Divers**		
Artichauts	pièce	6			
Kiwi	Kg	0.300			
Oranges	Kg	0.400			
Poires	Kg	0.300			
Menthe fraîche	Botte	¼			
Basilic	Botte	¼			

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

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.