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 octobre 2004

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

PARTIE ÉCRITE

Durée : 2 h 30

CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

En fonction du sujet, des techniques imposées et de la composition du « panier » proposé (document 2) et des horaires ci-dessous, vous devrez :

- Concevoir et proposer une production de trois plats

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.

- Rédiger les trois fiches techniques de fabrication (fiches techniques : A, B, C)

- Organiser votre travail et celui de votre commis, vous préciserez la répartition et l'enchaînement des tâches en utilisant, le document prévu à cet effet (annexe D). Adoptez le code suivant : candidat : couleur verte ou trait plein, commis : couleur bleu ou trait pointillé. Les cuissons en rouge.

HORAIRE :

Vous devez respecter les horaires suivants :

- Début de la partie pratique (et prise de contact avec le commis)	13 h 00
- Envoi du premier plat :	16 h 45
- Envoi du second plat :	17 h 00
- Envoi du troisième plat :	17 h 15
- Remise en état du poste de travail	17 h 15 à 17 h 30

N.B : des photocopies de vos documents vous seront remises dès l'entrée en cuisine.

DOCUMENT AUTORISÉ PENDANT LA PARTIE ÉCRITE DE L'ÉPREUVE :

Répertoire de la cuisine « Gringoire et Saulnier » (exempt de toute annotation personnelle).
Le centre d'examen met à disposition les fiches techniques des PAI.

PARTIE PRATIQUE

Durée : 4 h 30

RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION

1. Vous devez organiser votre travail et celui de votre commis pour produire et distribuer ou conditionner sa production en veillant :

   - à la conduite de son commis(explication, démonstration, contrôle),
   - à organiser avec méthode son travail,
   - à l'hygiène et à la sécurité,
   - à l'utilisation rationnelle des moyens(utilisation des matériels évolutifs).

2. Réaliser la production de cuisine et de la pâtisserie

   - ✓ un velouté Dieppoise pour 8 personnes,
   - ✓ en plat principal de paupiette de saumon avec 3 garnitures pour 6 personnes,
   - ✓ un savarin aux fruits pour 8 personnes.

3. Présenter la production

RAPPEL DE L'HORAIRE À RESPECTER :

- Début de la partie pratique (et prise de contact avec le commis)	13 h 00
- Envoi du premier plat :	16 h 45
- Envoi du second plat :	17 h 00
- Envoi du troisième plat :	17 h 15
- Remise en état du poste de travail	17 h 15 à 17 h 30

À NOTER :

Durant cette partie de l'épreuve, vous êtes responsable, avec votre commis de la tenue et de la remise en état du poste de travail, du matériel et des locaux annexes à la cuisine (plonges, zones de préparations, pâtisserie … etc.

DOCUMENT 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 **Velouté Dieppoise** **Pour 8 personnes**	réaliser et mettre au point le velouté		Soupière	Réaliser trois fiches techniques (Annexes A, B, C) Compléter l'annexe D
2ème plat **Paupiettes de saumon** **Pour 6 personnes**	-Détailler les escalopes -Réaliser la farce mousseline - Montage « forme paupiette »	- 1 Sauce émulsionnée - 3 Garnitures dont 1 flan d'épinards - Cuisson libre	6 Assiettes	
3ème plat **Savarin aux fruits** **Pour 8 personnes**	- Réaliser une pâte à savarin - Confectionner une crème	- Décor libre	Au Plat	

DOCUMENT 2

« PANIER »
Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer			**Produits d'épicerie**		
Arêtes et tête de Poisson	kg	1	Huile d'olive	l	0,250
Filet de saumon	kg	1,200	Farine	kg	0,350
Filet de merlan	kg	0,300	Sucre semoule	kg	0,5
Moules fraîches	kg	1	Huile d'arachide	l	0,3
Crevettes décortiquées	kg	0,150	Sel fin	pm	PM
			Poivre du moulin	pm	PM
			Levure de boulanger	kg	0,010
			Cannelle	pm	PM
			Anis étoilée	pce	3
			Vanille (gousse ou extrait)	pm	PM
			Bigarreaux	kg	0,05
			Amandes effilées	kg	0,03
Crémerie			**Surgelés**		
Lait	l	1	Petits pois	kg	0,100
Oeufs	pce	15	Haricots verts	kg	0,100
Beurre	kg	0,500	Epinards galets	kg	0,150
Crème fraîche	l	1			
Légumes et fruits			**Cave**		
Carottes	kg	0,250	Rhum	l	0,02
Oignons	kg	0,100	Vin blanc	l	0,50
Champignons	kg	0,200			
Ail	kg	0,050			
Poireaux	kg	0,400			
Céleris branches	kg	0,1			
Courgettes	kg	0,300			
Aubergines	kg	0,300			
Tomates	kg	0,250	**Divers**		
Echalotes	Botte	0,040			
Persil	Botte	1/8	Fumet déshydraté	kg	0,1
Cerfeuil	Botte	1/8			
Aneth	kg	1/8			
Oranges	kg	0,400			
Poires	pce	0,400			
Citron	pce	5			
Poivron rouge	pce	1			
Poivron vert	pce	1			
Kiwi		4			

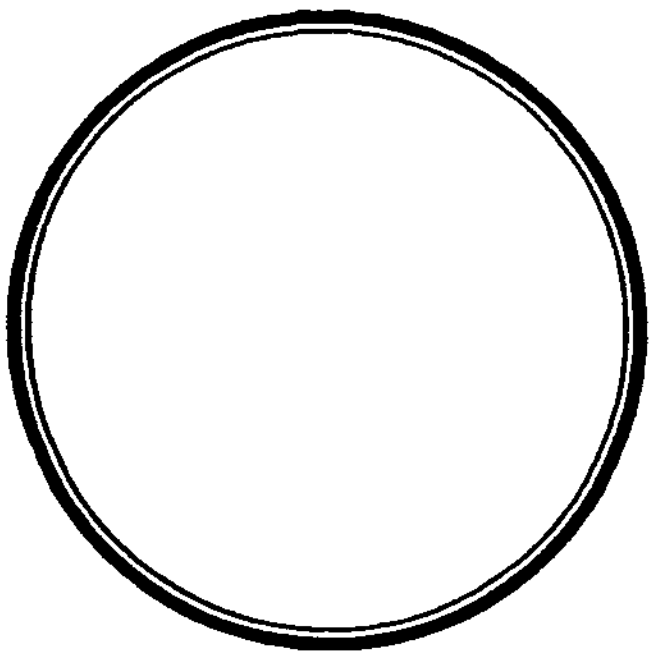
Mise en place cuisine : il est tenu à disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre, poivre en grain noir et grain blanc, thym, laurier, vinaigre rouge et vinaigre blanc, ficelle à rôtir, ainsi que l'économat courant d'une cuisine.

FICHE TECHNIQUE A — **À COMPLÉTER**

Candidat n°	**Poste n°** ....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION		
Numéro du plat:	***Intitulé et descriptif :***	***Nombre de Couverts :***

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps

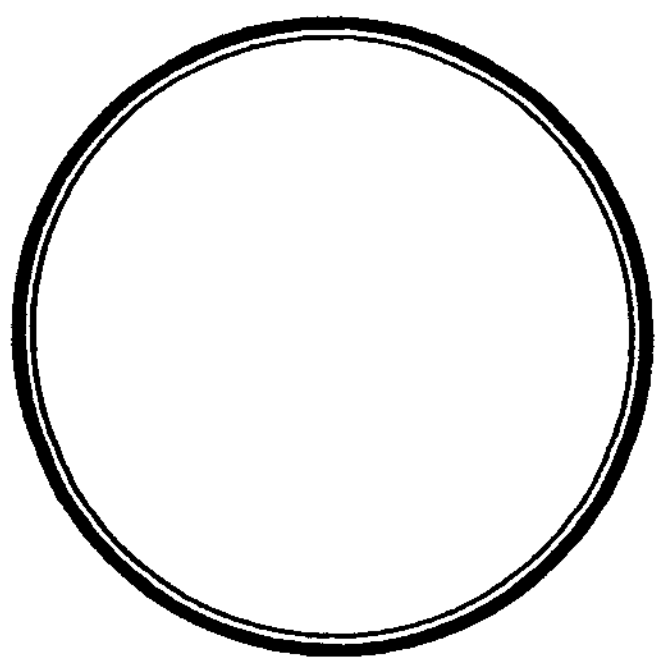


FICHE TECHNIQUE B **À COMPLÉTER**

Candidat n°	**Poste n°** ....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION		
Numéro du plat:	***Intitulé et descriptif :***	***Nombre de Couverts :***

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps

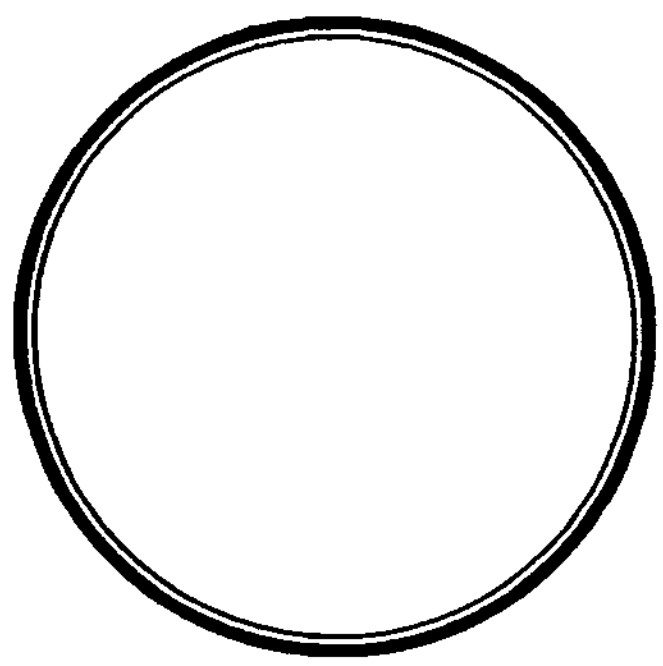


FICHE TECHNIQUE C **À COMPLÉTER**

Candidat n° .... **Poste n°** ....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION		
Numéro du plat:	***Intitulé et descriptif :***	***Nombre de Couverts :***

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps



ANNEXE D

A COMPLETER

ORGANISATION DU TRAVAIL

LEGENDES : **Chef** → Vert ou trait plein **Commis 1** → Bleu ou trait pointillé **Cuissons** → En rouge

	CANDIDAT N°.....	Plat 1 :									Plat 3 :									
	POSTE N°.....	Plat 2 :																		
	PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS			1 H00				2 H00				3 H00				4 H 00				
		Code	Temps	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30
PLAT 1		1.1																			
		1.2																			
		1.3																			
		1.4																			
		1.5																			
		1.6																			
		1.7																			
		1.8																			
		1.9																			
		1.10																			
PLAT 2		2.1																			
		2.2																			
		2.3																			
		2.4																			
		2.5																			
		2.6																			
		2.7																			
		2.8																			
		2.9																			
		2.10																			
PLAT 3		3.1																			
		3.2																			
		3.3																			
		3.4																			
		3.5																			
		3.6																			
		3.7																			
		3.8																			
		3.9																			
		3.10																			

Autres légendes à préciser par le candidat :

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.