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° 3

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 poisson pour 4 personnes,
   ✓ en plat principal un carré d'agneau avec garnitures pour 4 personnes,
   ✓ un dessert 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 **Poisson pour 4 personnes**	- Filetage du bar - Cuisson "sauter"	petites garnitures d'accompagnement libre pour mise en valeur de l'assiette - sauce libre	4 assiettes	Réaliser trois fiches techniques (Annexes A, B, C)
2ème plat carré d'agneau avec garnitures pour 4 personnes	- Habillage du carré - cuisson « rôtir » - jus de rôti	-Garniture à base de pomme duchesse -complément de 4 garnitures libres - Persillade	Au plat	Compléter l'annexe D
3ème plat dessert pour 8 personnes	-Poires pochées	-Crème libre - montage et décor libres	8 assiettes	

DOCUMENT 2

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

Denrées	U	Quantité
Viandes –volaille – abats –charcuterie – poisson s - fruits de mer		
Bar (2 pièces de 0.400 à 0,500)	Kg	0.800 à 1
Moules	Kg	0.500
Carré d'agneau (8 côtes)	Pce	1
Crémerie		
Œuf	P	15
Beurre	Kg	0.500
Crème fleurette	Kg	0.5
Lait	L	1
Légumes et fruits		
Brocolis	Kg	0.600
Carotte	Kg	1.2
Chou-fleur	Kg	0.600
Courgettes	Kg	0.500
Echalotes	Kg	0.100
Oignon	Kg	0.200
Navet long	Kg	0.800
Poires	Kg	1.6
Poireaux	Kg	0.600
Poivrons rouges	Kg	0.100
Poivrons verts	Kg	0.100
Pommes de terre Bintje	Kg	1.6
Tomates	Kg	0.300
(cerfeuil, ciboulette, estragon, menthe, persil)	Bte	pm
Citron	Pce	3

Denrées	U	Quantité
Produits d'épicerie		
Cacao en poudre	Kg	0.050
Chocolat noir pistoles	Kg	0.200
Concentré de tomates	Kg	0.040
Farine	Kg	0.250
Fond brun clair déshydraté	Kg	0.050
Huile	L	Pm
Poudre à crème	Kg	0.100
Poudre d'amande	Kg	0.100
Sucre glace	Kg	0.100
Sucre semoule	Kg	0.500
Fumet déshydraté	Kg	0,025
Chapelure	Kg	0,150
Ail	Gousse	4
Surgelés		
Haricots verts	Kg	0.200
Oignons grelots	Kg	0.200
Petit pois	Kg	0.200
Pâte feuilletée	Kg	0,500
Cave		
Nouilly prat	L	0.10
Rhum	L	0.05
Vin blanc	L	0.5
Vin rouge	L	0.5

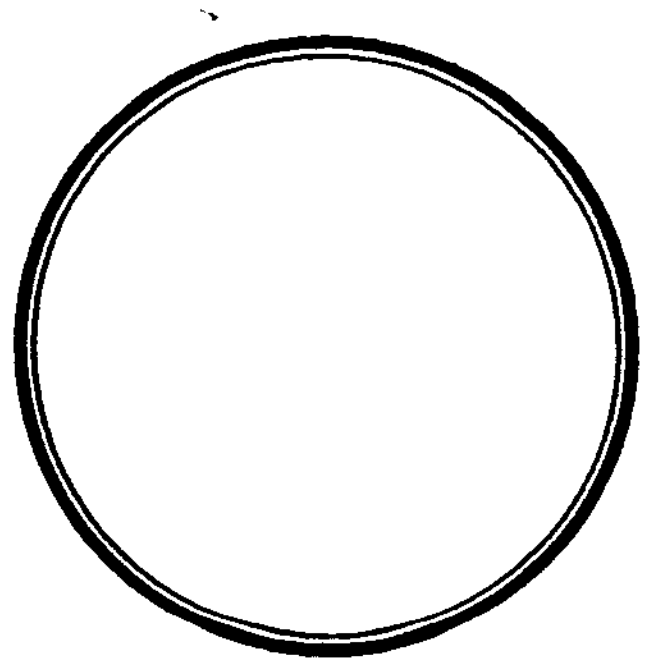
Mise en place cuisine : il est tenu à disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre en grain noir et blanc, thym, laurier, vinaigre rouge et blanc, ficelle à rôtir, et l'économat courant d'une cuisine

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 :***

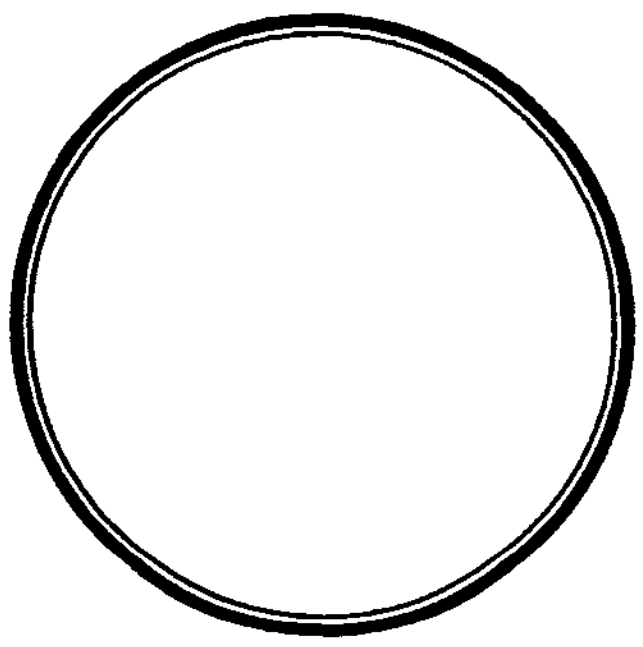
Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps

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 :																			
			1 H00				2 H00				3 H00				4 H 00					
PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS	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.