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° 4

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 plat de poisson pour 4 personnes,
   ✓ en plat principal un filet de porc avec 3 garnitures pour 4 personnes,
   ✓ un entremets aux fruits rouges 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 **Plat de poisson** **Pour 4 personnes**	- sauce à base de crustacés - cuisson court mouillement - filetage du poisson	Garnitures : - Détailler des fleurons - Une à base de légumes pour mettre en valeur le plat	4 assiettes	Réaliser trois fiches techniques (Annexes A, B, C)
2ème plat **filet de porc avec garnitures** **Pour 4 personnes**	-préparation du filet	-Cuisson libre -Sauce libre -Trois Garnitures : -1 à base de pomme Dauphine -2 à base de légumes différents	4 assiettes	Compléter l'annexe D
3ème plat **Entremets** **pour 8 personnes**	-Pâte à génoise ou pâte à biscuit ø 24 -Mousse ou bavarois aux fruits rouges	- Montage et décor libre - Sauce ou coulis	Au plat	

DOCUMENT 2

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

Denrées	U	Quantité
Viandes –volaille-abats-charcuterie-poissons-fruits de mer		
2 Daurades (0.800 kg)	Kg	1,6
Etrilles	Kg	0.800
Filet de porc	Kg	0.6
Poitrine de porc salée	Kg	0.125
Crémerie		
Œuf	P	15
Beurre	Kg	0.500
Crème fleurette	Kg	1.5
Lait	L	0.5
Légumes et fruits		
Ail	Kg	0.030
Céleri branche	Kg	0.100
Carottes	Kg	1
Cassis	Kg	0.050
Citron	Kg	0.200
Courgettes	Kg	0.200
Echalotes	Kg	0.150
Oignon	Kg	0.600
Navets longs	Kg	0.600
Poireaux	Kg	0.400
Poivrons rouges	Kg	0.100
Poivron vert	Kg	0.100
Pommes de terre Bintje	Kg	1
Tomates petites	Kg	0.300
(cerfeuil, ciboulette,	Kg	pm
estragon, menthe, persil)	Bte	pm

Denrées	U	Quantité
Produits d'épicerie		
Chocolat noir pistoles	Kg	0.100
Concentré de tomates	Kg	0.040
Farine	Kg	0.400
Fond brun lié déshydraté	Kg	0.050
Gélatine	Feuille	10
Huile	L	pm
Huile d'olive	L	pm
Moutarde	Kg	0.050
Sucre glace	Kg	0.100
Sucre semoule	Kg	0.500
Amandes effilées	Kg	0.150
Nappage rouge	Kg	0.100
Champignons séchés	Kg	0.020
Fumet de poisson	L	1
Surgelés		
Haricots verts	Kg	0.200
Oignons grelots	Kg	0.200
Pâte feuilletée	Kg	0.150
Petit pois	Kg	0.200
Assortiments de fruits rouges	Kg	0,600
Cave		
Cognac	L	0.02
Kirsch	L	0.05
Liqueur de fraise	L	0.05
Vin blanc	L	0.5
Vin rouge	L	0.5
Porto	L	0.05

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 :***

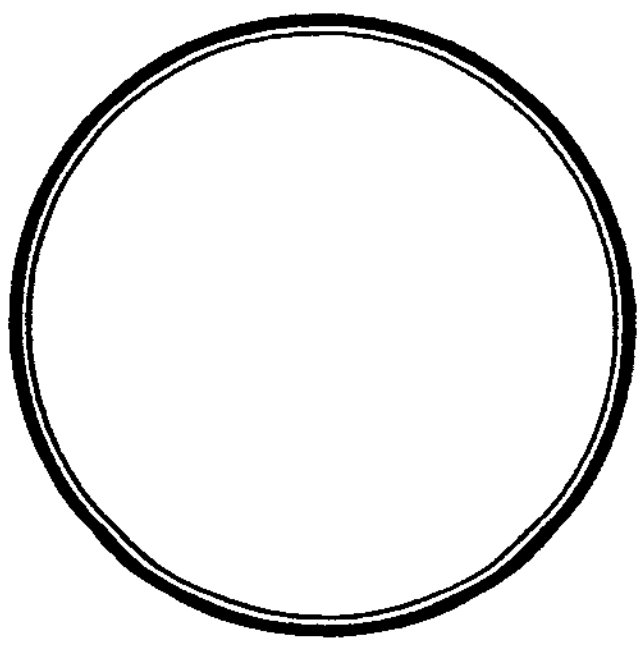
Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps

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.