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° 5

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

   - ✓ des ravioles de volailles à l'estragon pour 6 personnes,
   - ✓ en plat principal un carré de porc avec 3 garnitures pour 4 personnes,
   - ✓ des œufs à la neige 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 **Ravioles de volaille à l'estragon** **6 pers.**	- Farce mousseline de volaille - Réaliser une pâte à nouille - 6 têtes de champignons tournées	- Sauce à base de crustacés - Personnaliser la farce.	6 à l'assiette	Réaliser trois fiches techniques (Annexes A, B,C)
2ème plat **Carré de porc** **4 pers.**	- Habiller le carré - Utiliser et valoriser du fonds (PAI) - Tourner les fonds d'artichauts	- Cuisson libre - Sauce libre - 3 garnitures dont 1 farcie	2 portions à l'assiette le reste au plat	Compléter l'annexe D
3ème plat **Œufs à la neige** **8 pers.**	-Meringue française - Crème anglaise - Voile en sucre filet	- Cuisson libre	2 individuels 6 au plat	

DOCUMENT 2

« PANIER »
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**		
			Sucre semoule	Kg	0.650
1 Carré de porc	Kg	1,2	Vanille gousse	U	1
Étrilles	Kg	1	Farine	Kg	0.4
Filet de volaille	Kg	0,250	Tomate concentrée	Kg	0.020
			Huile d'olive	L	0.3
			Piment de Cayenne poudre	Kg	pm
			Riz	Kg	0.050
Crémerie			Huile d'arachide	L	0,1
Œufs	U	23			
Lait	L	1			
Crème fraîche	L	0.7			
Beurre	Kg	0.6			
Légumes et fruits			**Surgelés**		
Champignons de paris	Kg	1.4			
Échalotes	Kg	0.2	Fèves	Kg	0.250
Carottes	Kg	0.2			
Oignons	Kg	0.1	**Cave**		
Ail	Kg	0.07			
Courgettes	Kg	0.6	Cognac	L	0.05
Tomates garniture	Kg	0.4	Whisky	L	0.02
Artichauts moyens	Kg	1.2	Porto	L	0.1
Pommes de terre	Kg	1	Vin blanc	L	0.2
Persil	Kg	0.05	**Divers**		
Cerfeuil	Botte	¼			
1 citron	Kg	0.2	Fumet de poisson (P.A.I.)	Kg	0.030
Estragon	Botte	1/4	Fond de veau brun (P.A.I)	Kg	0.080

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 :***

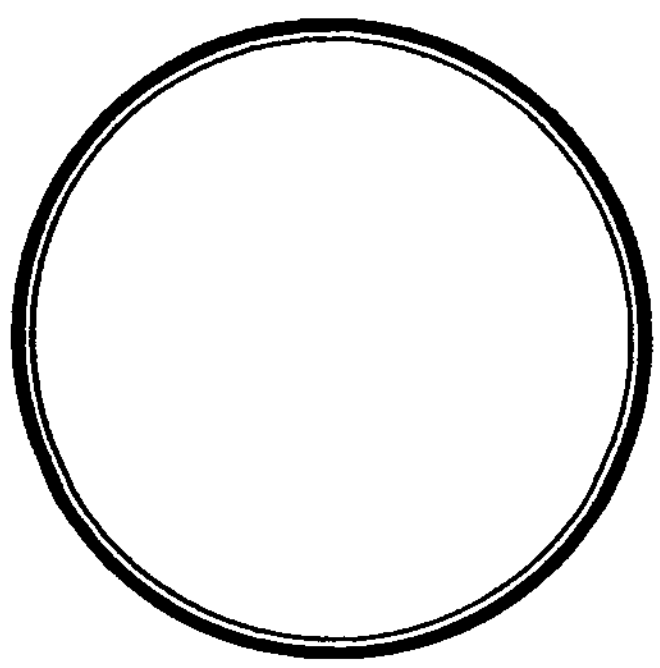
Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps

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 :																					
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.