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 2005

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° 7

PARTIE ÉCRITE

Durée : 2 h 30

CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION (Coef 2)

En fonction des techniques imposées (annexe 1), de la composition du « panier » proposé (annexe 2) et des horaires ci-dessous, vous devez :

1/ CONCEPTION DU SUJET :

Concevoir et proposer une production de **trois plats** (de **4** à **8** personnes).

La conception de votre production doit à faire appel à votre sens de créativité en utilisant un maximum de denrées composant le panier.

2/ REDACTION DES FICHES TECHNIQUES :

Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C, en indiquant en plus :

- Un résumé de vos conceptions (argumentation commerciale).
- Les températures et temps de cuisson de vos productions.

3/ ORGANISATION DE TRAVAIL :

Organiser votre travail et celui de votre commis en précisant pour vous **les techniques qui vous sont imposées**. Pour cela vous préciserez la répartition des tâches en utilisant le document D et les codes d'identifications précisés.

4/ HORAIRES :

Horaires des envois :

Plat 1 ..... 16 h 45
Plat 2 ..... 17 h 00
Plat 3 ..... 17 h 15

***N.B** : Des photocopies de vos documents (sujet complet) vous seront remises dès l'entrée en cuisine.*

DOCUMENT AUTORISÉ PENDANT LA PARTIE ÉCRITE DE L'ÉPREUVE

Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier **(exempt de toute annotation personnelle)**

PARTIE PRATIQUE

Durée : 4 h 30

ORGANISATION RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION (Coef 5)

En fonction des contraintes fixées et de la conception de votre sujet vous devez organiser, réaliser et présenter votre production avec l'aide de votre commis en respectant les horaires ci-dessous .

1/ ORGANISATION DE LA PRODUCTION (Coef 1)

Le candidat doit organiser son travail et celui de son commis en veillant à :

- Conduire son commis (explication, démonstration , contrôle),
- Organiser avec méthode son travail,
- L'hygiène et la sécurité,
- Utiliser des matériels évolutifs.

2/ REALISATION DE LA PRODUCTION (Coef 3)

Le candidat doit mettre en œuvre les techniques imposées obligatoires de cuisine et de pâtisserie et faire réaliser à son commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

3/ PRESENTATION DE LA PRODUCTION (Coef 2)

Le candidat devra présenter sa production en tenant compte des impératifs du sujet (mode de dressage, horaires d'envoi) et des contraintes fixées par les examinateurs.

RAPPEL DE L'HORAIRE À RESPECTER

Horaires de l'épreuve organisation, réalisation et présentation de la production:

Prise de contact avec le commis tiré au sort	13 h 00
Entrée en cuisine début de la production	13 h 15
Remise en état des locaux	17 h 15
Fin de l'épreuve	17 h 30

À NOTER : pour les produits d'assemblage, une photocopie des grammages sera à disposition dans la cuisine.

Lors de l'épreuve de production, 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

TABLEAU DES EXIGENCES TECHNIQUES

PRECISIONS CONCERNANT LES PREPARATIONS

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Œuf poché ***Pour 6 personnes***	Pocher les œufs.	Une garniture à base de légumes pour mettre en valeur la présentation.	2 assiettes. 4 portions au plat.	Rédiger les trois fiches techniques et l'organigramme
2ème plat Jambonnette de volaille farcie ***Pour 6 personnes***	- Découper à cru la volaille. - Réaliser un fonds de volaille. - Farce mousseline. - Veiller à respecter un poids portion acceptable	Cuisson libre. **Réaliser** : - une sauce, - 3 garnitures : - 1 à base de p de Terre - 1 à base de purée - 1 libre	2 assiettes. 4 portions au plat.	
3ème plat Assortiments de choux ***Pour 8 personnes***	- Réaliser une pâte à choux	Réaliser des petits fours frais - 3 formes différentes - crème(s) avec différents parfums	Dresser sur plateau	

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

Denrées	U	Qté	Prix HT
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer			
Poulet fermier effilé 1,5 kg	P	1	
Cuisses de poulet	P	4	
Jambon de Bayonne (tranché)	kg	0,2	
Crépine de porc	kg	0,300	
Crèmerie			
Beurre	kg	0,5	
Crème fraîche	l	1	
Lait demi-écrémé	l	1	
Œufs	P	18	
Œufs Extra Frais	P	8	
Légumes et fruits			
Ail	Gousses	4	
Aubergine	kg	0,3	
Carottes	kg	0,5	
Céleris branche	kg	0,1	
Cerfeuil	botte	1/4	
Estragon	botte	¼	
Champignons de Paris	kg	0,3	
Courgette	kg	0,3	
Oignons gros	kg	0,2	
Persil frisé	kg	0,05	
Poireaux	kg	0,2	
Pommes de terre charlotte	kg	1	
Poivrons verts	kg	0,2	
Poivrons rouges	kg	0,2	
Tomates 47/57	kg	1	
Mesclun	kg	0,100	
Citron	p	1	
Echalote	kg	0,100	

Denrées	U	Qté	Prix HT
Produits d'épicerie			
Huile d'olive	l	0,2	
Huile d'arachide	l	0,2	
Vinaigre d'alcool blanc	l	0,2	
Sucre glace	kg	pm	
Extrait de vanille	l	pm	
Extrait de café	l	pm	
Pralin	kg	0,080	
Poudre de cacao	kg	0,050	
Fondant	kg	0,250	
Amandes effilées	kg	0,050	
Colorant rouge		pm	
Poudre à flan	kg	0,080	
Lentilles Vertes	kg	0,300	
Fonds blanc volaille	l	0,500	
Fonds brun de veau	l	0,500	
Surgelés			
Purée de brocolis en godets	kg	0,400	
Cave			
Vin blanc cuisine	L	0,5	
Vin rouge	L	0,5	
Grand Marnier jaune	L	0,05	
Divers			

***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.*

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
				Schéma	

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
				Schéma	

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
				Schéma	

PLANNIGRAMME ***A COMPLETER***

ORGANIGRAMME DE 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	Code	1h00 15	30	45	0	2h00 15	30	45	0	3h00 15	30	45	0	4h00 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																		

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.