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° 8

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

ANNEXE 1

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 Consommé de volaille aux paillettes ***8 personnes***	Clarification.	Garniture à base de légumes au choix.	1 x 6 en soupière. 2 x 1 en tasse à consommé.	Rédiger les trois fiches techniques et l'organigramme.
2ème plat Caille farcie Trois garnitures ***6 personnes***	Désosser les cailles. Farce mousseline.	Une garniture à base de pommes de terre. 2 garnitures au choix. Sauce au choix.	2 x 1 assiette. Le reste au plat adéquate.	
3ème plat Feuilleté aux fruits ***8 personnes***	Crème dérivée de pâtissière. Pâte feuilletée.	Fruits et arôme au choix. Coulis de fruits. Décor à base de sucre cuit.	8 x 1 sur assiette	

ANNEXE 2

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

Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie		
Cailles petite pièces	P	6
Filet de dinde	kg	0,200
Maigre de boeuf	kg	0,400
Crépine de porc	kg	0,200
poitrine fumée (tranches fines)	pce	8
Crèmerie		
Crème	L	0,500
Gruyère râpé	kg	0,100
Lait	L	0,50
Beurre	kg	0,250
Oeufs	p	10
Légumes – Fruits		
Carottes	kg	0,300
Gros oignons	kg	0,100
Bouquet garnis	P	1
Echalotes	kg	0,100
Brocolis	kg	0,500
Haricots verts	kg	0,400
Pommes de terre (bintje)	kg	1
Pommes de terre (charlotte)	kg	1
Champignons de Paris	kg	0,200
Artichauts	P	6
Vert de poireau	kg	0,080
Asperges vertes	kg	0,400
Céleri branche	kg	0,080
Tomates	kg	0,400
Cerfeuil	Btt	1/3
Ciboulette	Btt	1/3
Menthe	Btt	1/3
Persil	Btt	1/3
Bananes	kg	0,300
Kiwis	P	3
Oranges	kg	1
Pamplemousses roses	P	3

Denrées	U	Quantité
Produits d'épicerie		
Amandes effilées	kg	0,050
Sucre semoule	kg	0,400
Sucre glace	kg	0,100
Farine	kg	0,400
Paprika	pm	pm
Concentré de tomate	kg	0,080
Gélatine feuilles	kg	0,010
Vinaigre de framboise	L	0,10
Poudre à crème	kg	0,040
Oreillons d'abricot au sirop	p	8
Bigarreaux dénoyautés au sirop	p	24
Cave		
Cognac	L	0,05
Jus de raisin rouge	L	0,20
Vin rouge	L	0,20
Vin blanc	L	0,1
Muscat	L	0,1
Grand Marnier	L	0,1
Rhum	L	0,1
Surgelés		
Petits pois (extra-fins)	kg	0,200
Divers		
Fonds brun lié	kg	0,050
Margarine feuilletage	kg	0,250

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
				Schéma	

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
	Schéma	

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
	Schéma	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	8/9

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	15	30	45	2h00 0	15	30	45	3h00 0	15	30	45	4h00 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.