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° 9

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 **Buffet froid composé de :** **champignons a la grecque** **Salade composée a base :** **- de riz** **-de légumes crus**	Cuisson à la Grecque	Assaisonnements dressage	Présentation au buffet sur platerie adéquate et saucière	Rédiger trois fiches techniques (A, B et C) Compléter l'annexe D
2ème plat **Plat froid à base de truite de mer farcie**	- Désarêter la truite - Farce mousseline - Sauce dérivée de mayonnaise	3 garnitures à base de : - tomate garnie - une tartelette garnie - à base d'œufs	Présentation au buffet sur platerie adéquate et saucière	
3ème plat **Bavarois framboise**	- Pâte à biscuit - Décor à base de coulis gélifié	- Montage et décor	Au plat au buffet	

ANNEXE 2

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

Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles - Abats - Charcuterie - Poissons - Fruits de mer		
Filet de merlan	kg	0,4
Truite de mer non vidée	kg	1
Magret séché en tranches	kg	0,08
Bâtonnet de surimi	kg	0,08
Crémerie		
Crème Fraîche	L	1
Œufs	p	23
Beurre	kg	0,1
Emmenthal	kg	0,1
roquefort	kg	0,05
Légumes et fruits		
Laitue	p	1
Céleri branche	kg	0,1
Poireau vert	PM	
Fenouil bulbe	p	1
Citrons	p	3
Basilic	bte	1/4
Persil	pm	
Carottes	kg	0,25
Champignons	kg	0,8
Gros oignons	kg	0,2
Coriandre frais	bte	1/4
Echalote	kg	0,1
Aneth	bte	1/4
Poivrons verts	p	1
Tomates	kg	1
Radis	bte	1/2
Concombre	p	1
Avocat	p	1
Estragon	bte	1/4
Menthe	bte	1/4
Pommes granny	p	2

Denrées	U	Quantité
Produits d'épicerie		
Farine	Kg	0,125
Sucre	Kg	0,125
Sucre glace	Kg	0,2
Concentré de tomate	Kg	pm
Fécule de pomme de terre	kg	0,125
Gélatine feuilles	p	4
Asperges boite 1/8	p	1
Moutarde à l'ancienne	kg	PM
Olives noires et vertes	kg	0,1
Huile d'arachide	L	0,5
Huile d'olive	L	0,75
Raisins secs	kg	0,05
Vinaigre de Xérès	L	PM
Vinaigre de cidre	L	PM
Câpres	kg	PM
Riz long	kg	0,2
Coriandre grain	pm	
Cave		
vin blanc	L	0,75
alcool de framboise	L	0,05
surgelés		
miettes de crabes	kg	0,1
crevettes décortiquées	kg	0,08
macédoine de légumes	kg	0,15
framboises	kg	0,1
Divers		
Fumet de poisson	L	1
Gelée claire	L	1
Tartelettes salées ovales	p	8
Salade mélangée	Poche	1/2
Poudre bavarois framboise	kg	0,1
Coulis de framboise	L	0,25

***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	

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:**	

		1h00				2h00				3h00				4h00					
PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS	Code	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																		

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.