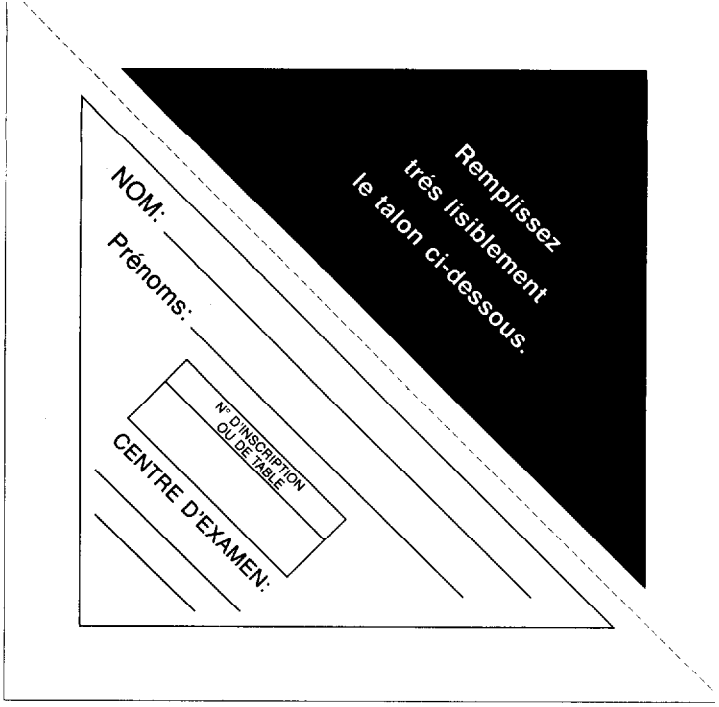
Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

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



BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Session 2006

EPREUVE E.1 – Pratique professionnelle

SOUS–EPREUVE U.11 – Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Sujet à rendre avec la copie dans sa totalité

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

SUJET N° 1

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 :

Vous devez 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 :

Vous devez organiser votre travail et celui de votre commis en précisant pour vous **les techniques qui vous sont imposées.** Pour cela vous compléterez le document 9/9 « organisation du travail » en utilisant 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 DE LA PRODUCTION (Coef 1)

Le candidat doit organiser son travail et celui de son commis pour produire et distribuer ou conditionner sa production en veillant à :

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

RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION (Coef 5)

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

1/ 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.

2/ 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

Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Vol au vent de poisson et fruits de mer Diamètre 20 cm 4 personnes	Réaliser un feuilletage Habiller et lever les filets de soles Tourner des champignons - 1 par personne – Réaliser un fumet	Garniture complémentaire Sauce par réduction Finition	Au plat	Fiches techniques A - B – C et organi-gramme
2ème plat Filet mignon de porc et garnitures 6 personnes	Parer le filet mignon <u>Cuisson</u> : Sauter avec déglaçage	Sauce libre <u>3 garnitures</u> : dont une duchesse, une à base de chou vert, une libre	A l'assiette	
3ème plat Crème caramel en cage Assortiment de 3 petits fours 6 personnes	Cuire un caramel Chemiser des ramequins Garnir d'un appareil à crème prise Réaliser des cages en caramel pour le dressage	2 petits fours dérivés de la pâte feuilletée et un sur la base d'un appareil à langue de chat ou tuile	A l'assiette	

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles -		
Filet mignon de porc	Kg	0,600
Abats - Charcuterie -		
Poitrine de porc salée	kg	0,200
Couenne de porc	kg	0,200
Poissons - Fruits de mer		
Sole filet de 0,700 kg	P	1
Langoustines	P	8
Moules fraîches	kg	0,500
Arêtes	Kg	0,500
Crémerie		
Beurre	kg	0,500
Crème UHT	L	0,6
Lait	L	1
Margarine à feuilletage	kg	0,300
Oeufs	P	14
Légumes et fruits		
Ail	kg	0,01
Ananas frais	P	0,5
Aneth	Bot	0,050
Basilic	Bot	0,050
Brocolis	kg	0,200
Carottes	kg	0,500
Cerfeuil	Bot	0,050
Champignons de Paris	kg	0,250
Chou vert	kg	0,500
Citrons	P	2
Echalotes	kg	0,100
Gros oignons	kg	0,250
Haricots verts	kg	0,150
Laurier feuille	Bot	Pm
Navets longs	kg	0,350
Oranges	kg	0,400
Persil	kg	0,100
Pdt Bintjes	kg	0,600
Pommes fruits	kg	0,300
Tomates	kg	0,300
Thym	Bot	Pm

Denrées	U	Quantité
Cave		
Vin Blanc	L	0,25
Cidre Brut	L	0,20
Madère	L	0,02
Porto	L	0,02
Surgelés		
Crevettes	kg	0,250
Noix de pétoncles	kg	0,120
Petits pois	kg	0,150
Economat		
Amandes effilées	kg	0,150
Cacao	kg	Pm
Canelle	kg	Pm
Chapelure	kg	0,200
Concentré de tomate	kg	0,05
Curry	kg	Pm
Farine	kg	0,500
Fond brun clair	kg	Pm
Fumet en poudre	kg	Pm
Huile de friture	L	Pm
Huile d'olive	L	0,1
Miel	kg	0,100
Muscade	kg	Pm
Sucre en poudre	kg	0,600
Sucre Glace	kg	0,150
Vanille gousse	Kg	1
Vanille liquide	L	Pm
Vinaigre	L	Pm

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	

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

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		**1h00**					**2h00**					**3h00**					**4h00**		
		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.