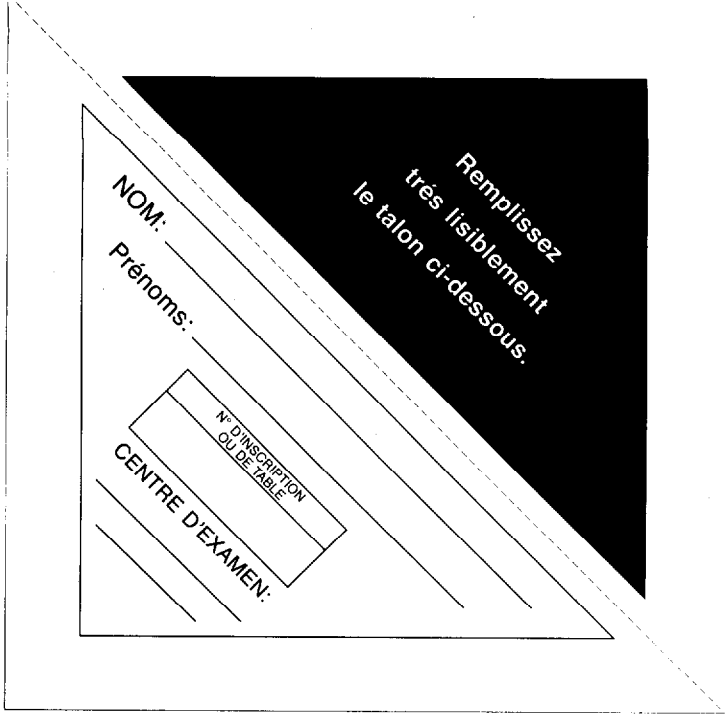
Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

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° 2**

## 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*

ANNEXE 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**<br><br>Truite farcie<br><br>4 personnes | Désarêter par le dos<br>Réaliser une farce mousseline<br>Cuisson à court mouillement<br>Réaliser un fumet | Sauce libre | Au plat | Fiches techniques A - B – C<br><br>et<br><br>organi-gramme |
| **2ème plat**<br><br>Agneau<br><br>4 personnes | Détailler les côtes<br>4 fonds d'artichaut tournés, escalopés<br>Réaliser un flan de légumes | Cuisson libre<br>Prévoir jus ou sauce<br>Une garniture libre | A l'assiette | |
| **3ème plat**<br><br>Tarte aux fraises<br><br>8 personnes | Réaliser une pâte sucrée<br>Foncer deux cercles de 4 personnes | Prévoir une crème<br>Décor libre | A l'assiette | |

## Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

| Denrées | U | Quantité |
|---|---|---|
| **Viandes - Volailles -** | | |
| Carré d'agneau 8 côtes | Kg | 1,5 |
| **Abats - Charcuterie -** | | |
| Jambon blanc | Kg | 0,100 |
| **Poissons - Fruits de mer** | | |
| Truite 0,200 Kg | P | 4 |
| Filets de merlan | Kg | 0,400 |
| Arêtes pour fumet | Kg | 0,500 |
| **Crémerie** | | |
| Beurre | kg | 0,800 |
| Crème UHT | L | 0,75 |
| Crème épaisse | kg | 0,250 |
| Gruyère râpé | Kg | 0,100 |
| Lait | L | 1 |
| Oeufs | P | 10 |
| **Légumes et fruits** | | |
| Ail | Kg | 0,050 |
| Aneth | Bot | 0,25 |
| Artichauts à tourner | P | 4 |
| Carottes | Kg | 0,800 |
| Cerfeuil | Bot | 0,050 |
| Champignons de Paris | Kg | 0,250 |
| Ciboulette | Bot | 0,050 |
| Citrons | P | 4 |
| Echalotes | Kg | 0,100 |
| Fraises | Kg | 1 |
| Gros oignons | Kg | 0,300 |
| Laurier feuille | Pm | Pm |
| Oranges | Kg | 0,400 |
| Pdt Bintjes | Kg | 0,800 |
| Persil | Kg | 0,100 |
| Poireaux | Kg | 0,200 |
| Thym | Pm | Pm |
| Tomates | Kg | 0,500 |

| Denrées | U | Quantité |
|---|---|---|
| **Cave** | | |
| Vin blanc sec | L | 1 |
| Vin rouge de Bordeaux | L | 0,5 |
| Grand Marnier | L | 0,01 |
| Rhum | L | 0,01 |
| **Surgelés** | | |
| Brocolis | Kg | 0,400 |
| Epinards | Kg | 0,400 |
| Feuilletage 4 tours | Kg | 0,100 |
| Oignons grelot | Kg | 0,200 |
| **Economat** | | |
| Farine | Kg | 0,400 |
| Fumet en poudre | Kg | 0,050 |
| Huile d'arachide | L | 0,10 |
| Jus de veau poudre | Kg | 0,025 |
| Nappage blond | Kg | 0,150 |
| Poudre d'amande | Kg | 0,150 |
| Poudre à crème | Kg | 0,100 |
| Safran | Kg | Pm |
| Sucre glace | Kg | 0,150 |
| Sucre en poudre | Kg | 0,350 |
| Vanille gousse | P | 1,000 |
| Vinaigre blanc | L | 0,10 |

**Matériel** : prévoir 4 darioles par candidat

*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** | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

**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*** | | **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.