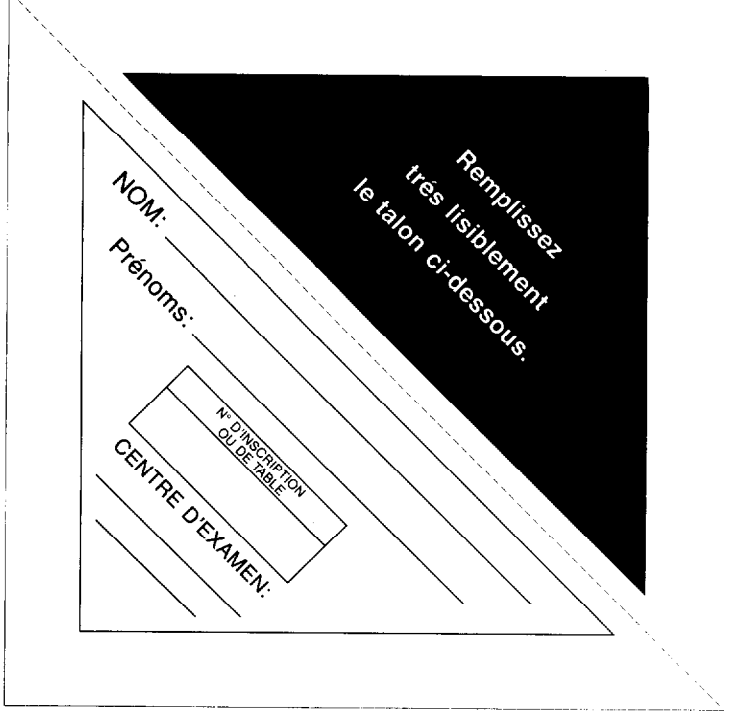
Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

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° 4

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 Aumônière de fruits de mer sauce crustacés 6 personnes	Réaliser un appareil à crêpes Confectionner des aumônières Réaliser un fumet de poisson -	Cuisson des fruits de mer Sauce crustacés Dressage	À l'assiette	Fiches techniques A - B – C et organi-gramme
2ème plat Poulet sauté 4 personnes	Découper à cru la volaille Réaliser une cuisson "sauter" Réaliser une sauce par déglaçage	Réaliser des garnitures à base de : - artichauts - petits oignons - pommes noisettes - aubergines frites	À l'assiette	
3ème plat Entremets aux deux chocolats (génoise fournie) 8 personnes	Conception libre	Montage et décor libres	Dresser au plat	

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles -		
Poulet PAC - 1,4 Kg	P	1
Abats - Charcuterie -		
Poitrine de porc fumée	Kg	0,100
Poissons - Fruits de mer		
Arêtes pour fumet	Kg	0,300
Crevettes bouquet	P	12
Filet de cabillaud	Kg	0,200
Langoustines	P	8
Moules de bouchot	Kg	0,400
Crémerie		
Beurre	Kg	0,750
Crème UHT	L	0,50
Lait	L	0,50
Oeufs	P	10
Légumes et fruits		
Ail	Kg	0,050
Aubergines	P	0,300
Carottes	Kg	0,100
Cerfeuil	Bot	1
Champignons de Paris	Kg	0,150
Ciboulette	Bot	1
Echalotes	Kg	0,200
Estragon	Bot	0,050
Menthe fraîche	Bot	0,050
Oignons	Kg	0,300
Persil	Kg	0,100
Pdt Bintjes	Kg	1
Tomates	Kg	0,400

Denrées	U	Quantité
Cave		
Vin Blanc	L	0,50
Cognac	L	0,05
Madère	L	0,05
Rhum	L	0,05
Divers		
Génoise pour 8 personnes	P	1
Surgelés		
Coktail de fruits de mer	Kg	0,150
Fonds d'artichaut	P	4
Oignons grelot	Kg	0,100
Economat		
Bouquet garni	P	2
Cacao amer	Kg	0,100
Concentré de tomates	Kg	0,04
Couverture blanche	Kg	0,100
Couverture noire	Kg	0,300
Farine	Kg	0,400
Fond brun lié	Kg	0,100
Fumet de crustacés	Kg	0,100
Gelée bavaroise	Kg	0,030
Huile d'olive	L	Pm
Huile de tournesol	L	0,25
Olives vertes dénoyautées	Kg	0,100
Piment de cayenne		Pm
Pralin	Kg	0,100
Sucre en poudre	Kg	0,500

Matériel : prévoir un cercle pour 8 et du rhodoïd

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	

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	

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.