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 2007

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° 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 tous les produits des rubriques « poissons », « volailles », « viande », « charcuterie », et un maximum de denrées du panier

2/ RÉDACTION 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/ RÉALISATION 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/ PRÉSENTATION 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 Truites farcies *(4 personnes)*	Farce mousseline Sauce crustacé type « Américaine »	Présentation et un champignon tourné	Assiette	Fiches techniques A – B – C et organi-gramme
2ème plat Canard *(4 personnes)*	Cuisson poêlée Habiller et brider	Confectionner une sauce à base de gastrique. Réaliser 3 garnitures : 1 féculent 1 légume tourné 1 légume libre en accord gustatif avec la pièce	Assiette	
3ème plat Assiette gourmande *(8 personnes)*	Poires cuites sous vide Utiliser du chocolat Réaliser une crème	Libre	Assiette	

"PANIER" n° 1

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
Poissons		
Filet de merlan	kg	0,150
Truites portion *(200 g)*	pce	4
Étrilles	kg	0,400
Volailles / Charcuterie		
Caneton PAC 1,6 kg maximum	pce	1
Poitrine *(1/2 sel)*	kg	0,100
Crémerie		
Beurre	kg	0,600
Crème double	L	0,50
Lait	L	0,50
Œufs	pce	16
Crème liquide UHT	L	0,25
Légumes et fruits		
Ail	kg	0,250
Ciboulette	botte	1/4
Carottes	kg	1,000
Champignons de Paris à tourner	kg	0,300
Choux fleurs	kg	0,500
Citrons	pce	3,000
Courgettes	kg	0,500
Échalotes	kg	0,100
Estragon	botte	1/4
Oignons	kg	0,250
Oranges	pce	4
Pamplemousses roses	pce	2
Poires William	pce	8
Pommes de terre *(à chair ferme)*	kg	1,000
Pommes fruits	kg	0,500
Raisin blanc	kg	0,250
Tomates	kg	0,400

Denrées	U	Quantité
Cave		
Cognac	L	0,05
Vin blanc	L	0,50
Vin rouge	L	0,50
Kirsch	L	0,02
Liqueur de poires	L	0,02
Surgelés		
Haricots verts extra fin	kg	0,150
Petits oignons	kg	0,100
Petits pois	kg	0,075
Économat		
Chapelure	kg	0,100
Farine	kg	0,500
Fond brun lié *(deshydraté)*	kg	0,060
Fumet de poisson *(deshydraté)*	kg	0,040
Huile d'arachide	L	0,20
Huile d'olive	L	0,10
Nappage blond	kg	0,200
Poivre blanc	pm	pm
Poivre en grain	pm	pm
Poudre d'amandes	kg	0,100
Sel fin	pm	pm
Sucre glace	kg	0,100
Sucre poudre	kg	0,500
Vinaigre	pm	pm
Poudre à crème *(à chaud)**	kg	0,080
Chocolat couverture	kg	0,300
Cacao	kg	0,050
Cerneaux de noix	kg	0,100
Génoise carré *(20 x 20)*	pce	1
Concentré de tomates	kg	0,050
Piment de cayenne	pm	pm
Gousse de vanille	pce	1

Matériel :

Machine sous vide, sacs cuisson sous vide, 8 cercles portion.

** Fournir la fiche technique de fabrication.*

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	

PLANNIGRAMME

À COMPLÉTER

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL **LÉGENDES** Chef → Vert ou trait plein Commis 1 → Bleu ou trait pointillé Cuissons → en rouge

CANDIDAT N° .....

POSTE N°: .....

Plat 1 :

Plat 2 :

Plat 3 :

	PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS	Code	1h00 15	30	45	0	1h00 15	30	45	0	2h00 15	30	45	0	3h00 15	30	45	0	4h00 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.