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° 5

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 Filets de turbot *(4 personnes)*	Lever les filets	Cuisson libre Sauce libre	4 à l'assiette	Fiche technique de fabrication A – B – C et organi-gramme
2ème plat Râble de lapin poêlé *(4 personnes)*	Désosser les râbles Farce mousseline Farcir les râbles	Confectionner 3 garnitures dont une à base de champignons	4 à l'assiette	
3ème plat Crêpes aux fruits *(8 personnes)*	Pâte à crêpes	Sauce d'accompagnement	8 à l'assiette	

"PANIER" n° 5

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles - Poissons		
Arêtes poisson	kg	0,500
Blanc de poulet	kg	0,100
Râble de lapin	pce	2
Turbot d'élevage 1,6 kg	pce	1
Abats - Charcuterie		
Crépine	kg	0,100
Crèmerie		
Beurre	kg	0,500
Crème liquide	L	1,00
Lait	L	1,00
Œufs	pce	12
Légumes et fruits		
Ail	gousse	2
Aubergines	kg	0,400
Carotte	kg	0,400
Choux vert	kg	0,500
Ciboulette	botte	0,125
Citron	pce	2
Courgette	kg	0,400
Échalote	kg	0,150
Estragon	botte	0,250
Menthe	botte	0,250
Navet	kg	0,200
Oignon	kg	0,300
Persil	botte	0,250
Pleurotte	kg	0,250
Poireau	kg	0,300
Poivron rouge	pce	1,000
Poivron vert	pce	1,000
Pomme de terre	kg	0,600
Pomme Golden	kg	0,800
Raisin blanc	kg	0,100
Raisin rouge	kg	0,100
Romarin	botte	0,125
Tomate	kg	0,400

Denrées	U	Quantité
Cave		
Bière	L	0,25
Calvados	L	0,05
Kirsch	L	0,05
Porto	L	0,05
Rhum	L	0,05
Vin blanc	L	0,25
Surgelés		
Oignons grelots	kg	0,100
Petits cêpes	kg	0,200
Pulpe de fruits rouges	kg	0,250
Economat		
Farine	kg	0,500
Fond brun lié de veau	kg	0,050
Fruits confits en dés	kg	0,150
Huile d'arachide	L	0,20
Huile d'olive	L	0,25
Poudre à flan	kg	0,100
Raisins secs	kg	0,050
Sucre glace	kg	0,150
Sucre semoule	kg	0,300
Vanille gousse	pce	1
Vinaigre balsamique	L	0,15

Matériel :

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

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	2h00 15	30	45	0	3h00 15	30	45	0	4h00 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.