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° 8

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 Omelette *(4 personnes)*	1 x 2 aux foies de volailles *(dresser sur plat)* 2 x 1 aux asperges *(dresser sur assiette)*			Fiches techniques A – B – C et Compléter l'annexe D
2ème plat Selle d'agneau *(4 personnes)*	Désosser Farcir duxelles	Réaliser 3 garnitures • un flan de légume • une pomme duchesse • une tomate Réaliser un jus d'agneau avec os.	Sur assiette	
3ème plat Bavarois bi-parfums	Confectionner un appareil à bavarois à base de crème anglaise collée Réaliser un appareil à langues de chat*	Décor libre à base de chocolat	Sur plat	

* Le carnet personnel de recettes est autorisé, à l'exclusion de tout ouvrage professionnel

"PANIER" n° 8

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles		
Foies de volaille	kg	0,300
Selle d'agneau	Pce	1
Abats - Charcuterie		
Crépine	kg	0,200
Crémerie		
Beurre doux	kg	0,250
Crème liquide UHT	L	1,00
Emmental rapé	kg	0,100
Lait 1/2 écrémé	L	0,75
Œufs extra frais	Pce	18
Œufs extra frais	pce	16
Légumes et fruits		
Ail	tête	0,5
Aubergine	kg	0,400
Bouquet garni	Pce	1
Carotte	kg	0,800
Champignons de Paris	kg	0,400
Ciboulette, menthe *(* de chaque)*	botte	1/2 *
Citron	Pce	2
Échalotes grises	kg	0,200
Endives	Pce	3
Herbes : cerfeuil, estragon	botte	1/2 *
Kiwi	Pce	4
Navet	kg	0,400
Oignons	kg	0,300
Orange	Pce	6
Pomme de terre Charlotte	kg	1,000
Tomates pièces *(0,080 kg)*	Pce	4

Denrées	U	Quantité
Cave		
Cognac	L	0,08
Curaçao orange	L	0,10
Madère	L	0,10
Piper mint	L	0,10
Vin blanc et rouge	pm	pm
Divers		
Feuille de brick	Pce	4
Surgelés		
Asperges vertes	kg	0,100
Broccoli bouquet	kg	0,700
Épinard feuilles	kg	0,400
Économat		
Arôme café trablit	L	0,05
Cacao poudre	kg	0,100
Chapelure	kg	0,150
Colorants alimentaires	pm	pm
Couverture noire	kg	0,200
Économat courant *(sel...)*	pm	pm
Farine type 45	kg	0,200
Fond brun clair et lié *	kg	pm
Gélatine feuille	Pce	8
Glucose	kg	0,050
Huile d'arachide	kg	pm
Huile d'olive	L	pm
Oranges confites en dés	kg	0,050
Sucre en poudre	kg	0,400
Sucre glace	kg	0,100
Vanille gousse	Pce	1
Vinaigre courant	pm	pm
** fonds déshydratés*		

Matériel :

1 cercle à mousse diamètre 200/220 hauteur 60

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	1 h00				2 h00				3 h00				4 h00					
		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.