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 2008

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° 7

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 **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

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 langoustine 4 personnes	- Pâte à nouilles, duxelles - sauce crustacés,	Décor libre	Assiette	Rédiger les 3 fiches techniques Réaliser l'organigramme
2ème plat filet mignon de porc 6 personnes	Parer le filet mignon 1 légume tourné	Cuisson et sauce libre 3 garnitures : 1 légume tourné 2 garnitures libres	2 assiettes 4 au plat	
3ème plat tarte à l'orange 8 personnes	Pâte sucrée 2 X 4 Crème à l'orange*	oranges confites	Plat	

* : recette personnelle autorisée

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Les denrées marquées d'un astérisque devront impérativement être utilisées

Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles -		
Mignon de porc	kg	1
Abats - Charcuterie -		
Poitrine fumée	kg	0,2
Cremerie		
Beurre	kg	0,300
Crème double	l	0,25
Crème fleurette	l	0,5
Lait	l	1
Oeuf	p	15
Poissonnerie		
Etrilles	kg	0,5
Langoustines 15/20	p	12
Légumes et fruits		
Brocolis	kg	0,300
Carottes	kg	0,250
Cerfeuil	b	0,250
Champignons	kg	0,200
Ciboulette	b	1
Courgettes	kg	0,400
Échalotes	kg	0,100
Estragon	b	1
Fenouil *	kg	0,300
Oranges	kg	1,250
Oignons	kg	0,250
PDT (Bintje)	kg	0,400
Tomates grosses *	kg	0,500
Persil plat	kg	0,020
Citrons jaunes	kg	0,200
Menthe	b	0,250
Aneth	b	0,250
Ail	kg	0,05

Denrées	U	Quantité
Cave	l	
Madere	l	0,10
Porto	l	0,1
Cognac	l	0,05
Vin blanc	l	0,5
Vin rouge	l	0,50
Grand marnier *	l	0,1
Surgelés		
Purée de céleri	kg	0,300
Petits oignons	kg	0,125
Economat		
Amandes effilées	kg	0,050
Angélique	kg	0,020
Coriandre	kg	pm
Farine	kg	0,600
Fond blanc veau	kg	0,050
Fond veau clair	kg	0,050
Fumet poisson	kg	0,050
Girofle	kg	pm
Gros sel	kg	pm
Huile arachide	kg	0,200
huile olive	l	0,200
Nappage blond	kg	0,050
Sucre glace	kg	0,200
Sucre semoule	kg	0,250
Vanille liquide	l	pm
Vinaigre vin	l	0,200
Maïzena	kg	0,100

Matériel : 2 cercles à tarte de 18 cm de diamètre

Mise en place cuisine : Il est tenu à disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre en grain noir et blanc, thym, laurier, vinaigre blanc et rouge, épices, ficelle à rôtir, et l'économat courant d'une cuisine.

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

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	**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.