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° 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 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

ANNEXE 1

Tableau des exigences techniques

Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées et réalisées par le candidat	Domaine créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat : Entrée tiède à base d'œufs pochés 6 personnes	Pocher des œufs. Réaliser une sauce émulsionnée	Sauce libre Garnitures libres	6 portions à l'assiette.	Rédiger les 3 fiches et l'organigramme
2ème plat : Truite farcie 6 personnes	Confectionner une farce mousseline de poissons additionnée d'éléments aromatiques Réaliser une sauce à base de fumet	Trois garnitures dont : un légume tourné et deux libres Sauce libre	4 portions au plat et 2 assiettes	
3ème plat : Entremets chocolat menthe 8 personnes	Confectionner une mousse chocolat. Confectionner une base bavaroise à la menthe	Biscuit libre au chocolat. Montage et décor libre.	1 x 4 individuel. 1 entremets pour 4 personnes.	

ANNEXE 2

« PANIER »

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Les denrées précédées de : * doivent être impérativement utilisées

Denrées	Unité	Quantité	Denrées	Unités	Quantités
POISSONS :			**ECONOMAT :**		
Truites portion 6 pièces	Kg	1,200 à 1,500	Vinaigre de Xérès	L	0,150
Filets merlan	Kg	0,400	Vinaigre blanc	L	0,100
Arrêtes de poissons	Kg	0,500	Vinaigre balsamique	L	0,150
Crevettes roses	Kg	0,200	Huile d'olive	L	0,150
			Huile de tournesol	L	0,200
CREMERIE :			Pistils safran	Kg	0,001
			Farine	Kg	0,150
Crème liquide	L	1,500	Sucre semoule	Kg	0,300
Œufs entiers	Pièces	15	Gélatine	Kg	0,020
Lait	L	1/2	Couverture noire	Kg	0,300
Beurre	Kg	0,500	Cacao poudre	Kg	0,040
			CAVE :		
LEGUMERIE :					
poireaux	Kg	0,400	Vin blanc	L	0,200
Oignons	Kg	0,150	Get 27	L	0,100
Tomates	Pièce	6			
Champignons Paris	Kg	0,250			
Echalotes	Kg	0,100			
Poivrons rouges	Kg	0,150	**DIVERS :**		
Poivrons verts	Kg	0,150			
Carottes	Kg	0,500	*Pain de mie	Tranche	4
Courgettes	Kg	0,300			
*mesclun	Kg	0,150	**SURGELES**		
Concombre	Kg	0,400			
Citron	Pièce	1	*Purée de brocolis	Kg	0,200
Estragon	Botte	1/2			
Cerfeuil	Botte	1/2			
Persil	Kg	0,100			
Ciboulette	Botte	¼			
Menthe	Botte	1			

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

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

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	5h00 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.