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° 11

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 saumon 4 personnes	Tartare de saumon	Réaliser une garniture à partir des éléments du panier. Réaliser une crème d'accompagnement Présentation libre	4 X 1 à l'assiette	Fiche technique des 3 plats et organigramme
2ème plat Navarin 6 personnes	Désosser l'épaule. Réaliser une garniture de 3 légumes tournés minimum Réaliser un ragoût	Présentation de l'assiette libre.	1 x 4 au plat 2 X 1 à l'assiette	
3ème plat Feuilleté aux fruits 8 personnes	Réaliser une crème dérivée de la pâtissière. Réaliser un feuilletage.	Réaliser une sauce ou un coulis de fruits. Détailler le feuilletage en une bande 4 personnes et 4 pièces individuelles forme libre.	1 plat et 4 assiettes	

« PANIER »

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
Viandes – volailles abats – charcuterie Poissons			**Produits d'économat**		
			pain de mie	P	6
			olives noires	Kg	0,050
			farine	Kg	0,400
épaule d'agneau			huile d'olive	L	0,20
avec os, 1 pièce	Kg	0,800 à 1	huile d'arachide	L	0,20
collier d'agneau	Kg	0,500	fond brun déshydraté	Kg	0,020
filet de saumon	Kg	0,500	tomate concentrée	Kg	0,010
			sucre semoule	Kg	0,300
Crèmerie			sucre glace	Kg	0,150
beurre	Kg	0,300	poudre à crème à chaud	Kg	0,060
lait	L	0,500	vanille	Gousse	1
crème liquide	L	0,400	cacao	Kg	0,010
œufs frais	Pièce	6	baies rouges	Pm	
margarine à feuilletage	Kg	0,200			
			Surgelés		
Légumes et fruits			cocktail de fruits rouges	Kg	0,300
champignons de Paris	Kg	0,200	framboises	Kg	0,150
carottes	Kg	0,700			
bouquet garni	Pièce	1	**Cave**		
tomates	Kg	0,400			
artichauts bretons (gros)	Pièce	6	Grand marnier	L	0,05
citrons	Kg	0,200			
citron vert	Pièce	1			
endives	Kg	0,300			
oranges (1 pièce)	Kg	0,150			
pommes de terre	Kg	0,800			
poires	pièce	4			
navet	Kg	0,400			
ail	Kg	0,040			
échalotes	Kg	0,150			
panais	Kg	0,500			
oignons	Kg	1			
basilic	Botte	1/4			
menthe	Botte	1/4			
estragon	Botte	1/4			
cerfeuil	Botte	1/4			
ciboulette	Botte	1/4			
persil	Botte	1/4			
mâche	Kg	0,100			

Mise en place cuisine ⇨ il est tenu à disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre en grain noir et blanc, vinaigre rouge et blanc, épices, ficelle à rôtir, sac cuisson sous vide et l'économat 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	

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	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.