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 2009

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

ÉPREUVE E.1 – Pratique professionnelle

SOUS-ÉPREUVE U.11 – Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

CRDP de l'académie de Caen

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

SUJET N° 2

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 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)**
Calculatrice autorisée

CRDP de l'académie de Caen

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.

CRDP de l'académie de Caen

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

Sujet N°2

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 Beignets de fruits de mer 6 personnes	Réaliser une pâte à frire Réaliser une marinade	Réaliser deux sauces (libre) froides	Assiette	Rédiger 3 fiches techniques A – B - C Compléter le planigramme
2ème plat Paupiette de saumon 8 personnes	Réaliser : - une farce mousseline - une sauce vin blanc - une sauce vin rouge	Cuisson libre Légumes 3 garnitures : 1 tourné 1 riz composé 1 légume farci	Assiette	
3ème plat Tarte à l'orange 8 personnes	Réaliser une pâte sucrée Oranges confites Crème d'orange Foncer 2 X 4 personnes	Décors libres	Au plat	

CRDP de l'académie de Caen

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles -Abats charcuterie- poisson- fruits de mer		
Moules d'Espagne	kg	1
Filet de saumon	kg	1,200
Filets de merlan	kg	0,400
Poitrine de porc salée	kg	0,100
Crèmerie		
Crème épaisse	kg	0,500
Œufs	pce	15
Lait	L	1
Beurre	kg	0,750
Légumes et fruits		
Ail	kg	0,100
Carottes	kg	0,250
Cerfeuil	bte	1
Citron	pces	2
Courgettes	kg	0,250
Échalotes	kg	0,200
Endives	kg	0,600
Estragon	bot	1/2
Tomates	kg	0,200
Oignon	kg	0,200
Oranges	pce	10
Persil frisé	PM	PM
Pleurotes *	kg	0,200
Poireaux	kg	0,200
Poivrons rouges	kg	0,200
Feuille de chêne	pce	1

Denrées	U	Quantité
Cave		
Vin blanc	L	1
Bière	L	0,250
Noilly prat	L	0,150
Vin rouge	L	1
Cognac	L	0,010
Divers		
Huile de friture	L	Q.S
Surgelés		
Encornets tube	kg	0,200
Gambas	kg	0,400
Économat		
Câpres vinaigre	kg	0,050
Cornichons	kg	0,050
Farine	kg	0,500
Fumet de poisson lyophilisé	kg	0,100
Huile de tournesol	L	0,500
Maïzena	kg	0,050
Moutarde forte	kg	0,100
Riz long	kg	0,200
Sucre glace	kg	0,100
Sucre morceaux	kg	0,250
Sucre semoule	kg	0,300
Vanille gousse	pce	1
Huile d'olive	L	0,125
Épices variées	PM	PM
Thym, laurier	PM	PM
Ketchup	PM	PM

Les denrées suivies d'une * sont à utiliser obligatoirement

Matériel : ficelle à rôtir et l'économat courant d'une cuisine.

Mise en place cuisine : il est tenu à la disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre en grain noir et blanc, thym, laurier, vinaigre blanc et rouge, épices.

Copie de l'académie de Caen

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	

CRDP de l'académie de Caen

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	

CRDP de l'académie de Caen

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
				Schéma	

CRDP de l'académie de Caen

PLANIGRAMME ***A COMPLETER***

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL **LEGENDES** Chef ➔ Vert ou trait plein Commis 1 ➔ Bleu ou trait pointillé Cuissons ➔ en rouge

CANDIDAT N° .....

POSTE N°: .....

Plat 1: **Plat 3:**

Plat 2:

	PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS	Code	1 h 00				2 h 00				3 h 00				4 h 00				
			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																		

CRDP de l'académie de Caen

Grille d'indications pour les correcteurs

Sujet n°2

	Indications de correction
➔ Organisation production	
◆Conduite des commis : *démonstrations, explications, ordres*	
◆Gestion des denrées, énergie, matériel : *choix matériels, pertes denrées, énergies*	
◆Méthode organisation : *marche en avant, rapidité, logique*	
◆Hygiène poste, aliments : *conditionnement stockage, tenue poste*	
◆Utilisation matériels évolutifs : *four mixte, vapeur, cellule, micro-onde*	
◆Respect du sujet : *techniques imposées, fiches techniques*	
➔ Réalisation production	
◆Préparations préliminaires : *habillages, taillages, bridage, filetage*	- Préparation des fruits de mer
◆Appareils fonds et sauces : *respects des techniques de bases*	- Confection sauce au vin blanc - Confection sauce au vin rouge - Sauces froides
◆Cuissons : *respects des techniques de bases*	- Toutes cuissons
◆Conduite cuissons : *Surveillance, contrôle, à point de cuisson*	- Toutes cuissons
◆Techniques complexes : *farce, mousseline, tourner, désosser*	- Farce mousseline - Tournage des légumes
◆Pâtisserie : *pâtes, crème, appareil de bases*	- Pâte à frire - Appareil à l'orange
◆Finitions : *assaisonnement*	
◆Présentation : *respect horaires, choix dressage, propreté*	- Respect de la conformité des fiches techniques

CRDP de l'académie de Caen

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.