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° 4

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° 4

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 Crème choux-fleurs 8 personnes	Marquer une crème en cuisson	Paillettes au fromage (feuilletage fourni)	En soupière	Fiche technique A-B-C et compléter le planigramme
2ème plat Selle d'agneau farcie 6 pers	- Désosser une selle - Réaliser une duxelle sèche	- confectionner un jus d'agneau - garnitures : une à base de lentilles vertes deux légumes tournés et glacés	2 parts à l'assiette 4 au plat	
3ème plat Déclinaison autour de la poire 6 personnes	- Pocher trois poires au vin rouge - Cuire trois poires sous vide - Confectionner une pâte sablée - Réaliser une crème d'amandes	- Utilisation du chocolat - Montage libre	6 assiettes	

CRDP de l'académie de Caen

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles -		
Poitrine fumée	kg	0,200
Selle agneau 1,6 kg	pce	1,000
Légumes et fruits		
Ail	kg	0,050
Aneth	bte	1/4
Basilic	bte	1/4
Cerfeuil	bte	1/4
Carottes	kg	0,500
Champignons de Paris	kg	0,300
Courgettes	kg	0,300
Échalotes	kg	0,150
Estragon	bte	1/4
Menthe	bte	1/4
Oignons	kg	0,300
Oranges	pces	2
Persil	kg	0,050
Poire williams	pces	6
Poireaux	kg	0,350
Poivron rouge	pce	1
Poivron vert	pce	1
Pomme de terre	kg	1
Tomates	kg	0,200
Choux fleurs	kg	1,000
Crémerie		
Beurre	kg	0,300
Crème liquide	L	1,500
Lait	L	1,000
Œufs	pce	20
Parmesan râpé	kg	0,100

Denrées	U	Quantité
Cave		
Alcool de poire	L	0,050
Vin blanc	L	1
Vin rouge	L	1
Rhum	L	0,020
Divers		
Surgelés		
Coulis de fruits rouges	L	0,250
Pâte feuilletée plaque	kg	0,250
Économat		
Amandes en poudre	kg	0,150
Amandes effilées	kg	0,150
Cacao en poudre	kg	0,050
Chapelure	kg	0,200
Chocolat couverture noire	kg	0,150
Concentré de tomates	kg	0,005
Farine	kg	0,400
Gélatine	kg	0,010
Graine de pavot	kg	0,010
Herbes de Provence	pm	PM
Thym	kg	PM
Huile olive	L	0,050
Huile arachide	L	0,050
Lentilles vertes	kg	0,200
Miel	kg	0,100
Poudre à crème	kg	0,080
Sucre semoule	kg	0,800
Vanille gousse	pce	1

Les denrées suivies d'une * sont à utiliser obligatoirement.

Matériel : Cloche sous-vide et sacs cuisson sous-vide.

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.

Reproduction interdite 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

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

		1h00				2h00				3h00				4h00					
	Code	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

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Rappel codage **12100904**
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	**9/9**

Grille d'indications pour les correcteurs

Sujet n°4

	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*	
◆Appareils fonds et sauces : *respects des techniques de bases*	
◆Cuissons : *respects des techniques de bases*	- Marquer en cuisson une crème - Marquer en cuisson la selle
◆Conduite cuissons : *Surveillance, contrôle, à point de cuisson*	- Toutes cuissons - Cuisson sous vide
◆Techniques complexes : *farce, mousseline, tourner, désosser*	- Duxelle sèche - Tournage des légumes
◆Pâtisserie : *pâtes, crème, appareil de bases*	- Pâte sablée - Réalisation d'une crème d'amandes - Utilisation du chocolat
◆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.