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° 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 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° 8

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 Consommé de bœuf brunoise 8 personnes	- Réaliser la clarification - Préparer la garniture en brunoise	Libre	Tasses à consommé	Rédiger les 3 fiches techniques et le planigramme
2ème plat Fricassée de volaille 8 personnes	- Habiller et découper une volaille - Réaliser un ragoût à blanc	- Réaliser 3 garnitures libres dont un risotto, un légume tourné et un flan	Au plat et 2 parts à l'assiette	
3ème plat Entremets aux fruits 8 personnes	- Biscuit libre - Crème au choix - Monter en entremets individuel	Décor libre	Á l'assiette	

CRDP de l'académie de Caen

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles		
Maigre de bœuf à hâcher	kg	0,200
2 poulets pac	kg	2,600
Crèmerie		
Beurre	kg	0,400
Lait	L	0,500
Œufs	pce	12
Crème liquide UHT	L	0,400
Légumes et fruits		
Carottes	kg	0,200
Poireau	kg	0,050
Céleri branche	kg	0,050
Tomates	kg	0,200
Ciboulette	bte	1/4
Cerfeuil	bte	1/4
Navets	kg	0,100
Poivrons rouges	kg	0,050
Poivrons verts	kg	0,050
Oignons	kg	0,150
Champignons de paris	kg	0,250
Échalotes	kg	0,100
Courgettes	kg	0,400
Poireau	kg	0,200
Persil	bte	PM
Cave		
Vin blanc	L	0,100
Rhum	L	0,040
Kirsch	L	0,050
Eau de vie de poire	L	0,050

Denrées	U	Quantité
Surgelés		
Haricots verts	kg	0,050
Petits pois	kg	0,050
Purée de carottes	kg	0,200
Framboises entières	kg	0,200
Économat		
Sel	pm	PM
Poivre	pm	PM
Noix de muscade	pm	PM
Sucre semoule	kg	0,500
Farine	kg	0,200
Café extrait liquide	pm	PM
Vanille extrait liquide	pm	PM
Amandes hachées	kg	0,100
Concentré de tomates	kg	0,010
Thym, laurier	pm	PM
Poudre à crème	kg	0,080
Nappage blond	kg	0,200
Amande en poudre	kg	0,200
Poire au sirop	kg	0,400
Pâte d'amandes	kg	0,200
Couverture noire	kg	0,100
Riz (pour Rizotto)	kg	0,150
Divers		
Fond de volaille déshydraté	L	2
consommé blanc ou marmite	L	2,500

Copyright de l'académie de Caen

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

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.

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

		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

Grille d'indications pour les correcteurs

Sujet n°8

	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*	- Clarifier
◆Cuissons : *respects des techniques de bases*	- Marquer en fricassée
◆Conduite cuissons : *Surveillance, contrôle, à point de cuisson*	- Toutes cuissons (attention particulière au risotto)
◆Techniques complexes : *farce, mousseline, tourner, désosser*	- Découper une volaille à cru - Tourner un légume
◆Pâtisserie : *pâtes, crème, appareil de bases*	- Appareil à entremets - Appareil à biscuit
◆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.