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 2010

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°2

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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/ RÉDACTION 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)**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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/ RÉALISATION 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/ PRÉSENTATION 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

Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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 Soles farcies (4 personnes)	Désarêter les soles Confectionner : – un fumet de poisson Réaliser : – une farce mousseline Farcir les soles	Réaliser : - une sauce libre Confectionner : - une garniture d'accompagnement	Assiette	Fiches Techniques des 3 plats A-B-C et planigramme
2ème plat Carré porc (4 personnes)	Habiller Cuisson libre Réaliser une sauce brune	Confectionner trois garnitures : - tourner des navets - un flan de légume - une garniture libre	Au plat Pièce entière	
3ème plat Assortiment de tartelettes (8 personnes)	Confectionner : - une pâte brisée Réaliser : - une crème	Confectionner : – 24 pièces, avec trois garnitures différentes Réaliser : – un coulis	4 à l'assiette et 4 au plat	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles -		
*Carré de porc 4 côtes	Kg	1,200
Poissonnerie		
*Filets de merlan	Kg	0,250
*soles (4 pièces de 0,220 g)	Kg	1
Crèmerie		
Beurre	Kg	0,400
Blancs d'œufs	L	0,200
Crème liquide	L	1
Lait entier	L	1
Parmesan râpé	Kg	0,050
Œufs entiers	Pce	12
Légumes et fruits		
Ail	Kg	0,050
Aneth	Botte	0,250
Tomates moyennes	Kg	0,200
Carottes	Kg	0,600
Citrons jaunes	Pce	1
Courgettes	Kg	0,500
*Champignons de Paris	Kg	0,250
Échalotes	Kg	0,100
*Fenouil bulbe	Kg	0,300
*Fraises	Kg	0,500
Menthe	Botte	1/8
Navet long	Kg	0,600
PDT (chair ferme)	Kg	0,500
Persil	Botte	1/4
Poireau	Kg	0,400
Oignons	Kg	0,400
Oranges	Kg	0,200
Thym/Laurier	Botte	1/8

Denrées	U	Quantité
Cave		
Cognac	L	0,100
Madère	L	0,050
Vin blanc sec	L	0,200
Kirsch	L	0,100
Surgelés		
Framboises	Kg	0,150
Économat		
Farine type 45	Kg	0,500
Poudre à crème	Kg	0,060
Glucose	Kg	0,100
Huile d'olive	L	0,200
Huile d'arachide	L	0,100
Gélatine	F	4
Sucre semoule	Kg	0,250
Sucre glace	Kg	0,100
Nappage	Kg	0,100
Vanille gousse	Pce	1
Sel fin	Kg	0,050
Chocolat pistoles	Kg	0,250
Raisins secs	Kg	0,100
Riz long	Kg	0,200
Vinaigre Xérès	L	0,100
Fond brun lié	Kg	0,030
Pralin (pâte)	Kg	0,050
Cacao en poudre	Kg	0,030
Fondant blanc	Kg	0,100
Amandes effilées	Kg	0,100
Amandes en poudre	Kg	0,100
Poires au sirop	4/4	1/2
Fumet de poisson	Kg	0,050

Les denrées suivies d'un * sont à utiliser obligatoirement

Matériel :

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.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Annexe D

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL

PLANIGRAMME À COMPLÉTER

LÉGENDES Chef ➔ Vert ou trait plein Commis 1 ➔ Bleu ou trait pointillé Cuissons ➔ en rouge

CANDIDAT N° .....

POSTE N°: .....

Plat 1:

Plat 2:

Plat 3:

	PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS	Code	1h00 15	30	45	0	2h00 15	30	45	0	3h00 15	30	45	0	4h00 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														

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

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.