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°3

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 CEREN

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 Filet de rouget garniture libre 4 pers	Lever les filets Cuisson libre des rougets Réaliser un velouté Tourner 4 têtes de champignon	Garniture libre à base de poivrons Présentation à l'assiette libre	Assiettes	Fiches techniques des 3 plats A-B-C Compléter le planigramme
2ème plat Volaille avec sauce brune et deux légumes 8 pers	Découper à cru les volailles Réaliser une sauce brune	Réaliser : - 1 légume tourné - 8 flans de légumes épinard / carotte	Assiettes	
3ème plat Tartelettes aux fruits 8 pers	Réaliser une pâte sèche Réaliser une crème dérivée de la crème pâtissière Foncer 24 pièces	Libre choix pour les fruits	Plateau	

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

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
Poissonnerie		
Rougets 4 pièces x 0,180 à 0,200	Kg	0,800
Abats - Charcuterie -		
Poulets PAC 2 x 1,200	Kg	2,400
Légumes et fruits		
Ail	Kg	0,010
Aubergines	Kg	0,200
*Carottes (Galets surgelés)	Kg	0,250
Cerfeuil	Botte	1/4
Champignons de Paris	Kg	0,500
4 Champignons à tourner	Kg	0,100
Pommes de terre charlottes	Kg	0,600
Oignons (gros)	Kg	0,150
Échalotes	Kg	0,150
*Épinards	Kg	1
Framboises	Kg	0,150
Kiwis	Kg	0,200
Laurier	PM	PM
Persil frisé	Kg	0,020
Poireaux	Kg	0,200
Poires	Kg	0,300
Poivrons jaunes	Kg	0,100
Poivrons rouges	Kg	0,100
Poivrons verts	Kg	0,100
Pommes Golden	Kg	0,400
Thym	PM	PM
Estragon	Botte	1/8
Tomates moyenne	Kg	0,400

Denrées	U	Quantité
Cave		
Vin blanc	L	1/2
Liqueur de poire	L	0,100
Grand marnier	L	0,100
Cognac	L	0,050
Économat		
Farine	Kg	0,300
Ananas sirop boîte 4/4	Pce	1
Sucre	Kg	0,400
Poudre à crème	Kg	0,060
Nappage blond	Kg	0,100
Vanille liquide	L	0,010
Fumet de poisson	Kg	0,050
Semoule *	Kg	0,100
Fond de veau	L	0,060
Tomate concentrée	Kg	0,100
Crèmerie		
Beurre	Kg	0,400
Crème	L	0,300
Œufs	Pce	16
Lait	L	1/2

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

Matériel : moules à tartelette

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

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL — **PLANNIGRAMME** — 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.