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

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

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°5

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

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

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

TABLEAU DES EXIGENCES TECHNIQUES

Précisions concernant les préparations

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

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat 8 personnes	Potage passé poireaux, pommes de terre et garniture julienne	Croûton au parmesan	Soupière	Fiches techniques des 3 plats A-B-C et complétez le planigramme
2ème plat 6 cts	Désosser la selle anglaise Réaliser une cuisson au four	- confectionner un jus - réaliser une farce - réaliser 3 garnitures : • un flan de légume • un légume farci • une à base de pomme de terre	Plat x 4 2 assiettes	
3ème plat 8 cts	Un biscuit Caraméliser des fruits	Entremets individuels	8 assiettes	

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles -		
Selle anglaise	Kg	1,200
Escalope de volaille	Kg	0,200
Abats - Charcuterie -		
Crépine	Kg	0,200
Crémerie		
Beurre	Kg	0,400
Lait	L	1
Œuf (entier)	Pce	12
Crème double	L	0,500
Crème liquide	L	0,500
Chèvre frais	Kg	0,200
Parmesan	Kg	0,080
Légumes et fruits		
Poireaux blancs	Kg	0,300
Carottes	Kg	0,500
Navets longs	Kg	0,200
*Pomme de terre BF15	Kg	0,750
Courgettes	Kg	0,300
Tomate garniture	Kg	0,600
Champignons de Paris	Kg	0,200
Gros oignons	Kg	0,150
Menthe fraîche	Bot	1/4
Cerfeuil	Bot	1/4
Romarin	Bot	1/4
Ail	Kg	0,100
Poire	Kg	0,500
Fraises	Kg	0,150
Citron	Pce	3
Orange	Kg	0,750

Denrées	U	Quantité
Cave		
Vin blanc	L	0,400
Rhum ambré	L	0,100
Divers		
Chapelure	Kg	0,100
Glucose	Kg	0,150
Surgelés		
Feuilletage	Kg	0,200
petits pois TF	Kg	0,100
haricots verts TF	Kg	0,100
Économat		
Pulpe de fraises	L	0,500
Huile d'olive	L	Pm
Huile d'arachide	L	Pm
Cerneaux de noix	Kg	0,100
Concentré de tomate	Kg	0,050
Farine	Kg	0,300
Miel	Kg	0,100
Vinaigre balsamique	L	0,150
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,030
Thym - Laurier	Kg	Pm
Sucre semoule	Kg	0,300
Fond brun clair	Kg	0,080
Fond blanc de veau	Kg	0,080
Sucre glace	Kg	0,150
Fécule	Kg	0,100
Amande en poudre	Kg	0,100
Couverture noire	Kg	0,100
Noisette	Kg	0,100
Feuilles de gélatine	Pce	10
Vanille en gousses	Pce	2
Baguette de pain	Pce	1/2

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

Matériel : classique que l'on peut trouver dans une cuisine.

Mise en place : 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

PLANNIGRAMME À COMPLÉTER

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL **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	15	30	45	2h00 0	15	30	45	3h00 0	15	30	45	4h00 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																		

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.