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 2011

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

ÉPREUVE E.1 – Pratique professionnelle

SOUS-ÉPREUVE U.11 – Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

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

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

SUJET N°1

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 DU 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 planigramme page 9/9 en utilisant les codes d'identification 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.*

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

DOCUMENT AUTORISÉ PENDANT LA PARTIE ÉCRITE DE L'ÉPREUVE

Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier **(exempt de toute annotation personnelle)**

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 (Cœf 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 (Cœf 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 (Cœf 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

Annexe 1

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 **Œufs pochés chauds** **sur légumes cuits** **Production :** **6 personnes**	Tourner les artichauts. Sauce émulsionnée chaude.	Garnir l'artichaut de légumes cuits au choix. Sauce libre.	A l'assiette 1 × 6	Fiches techniques A.B.C. et planigramme
2ème plat **Canette sauce aux fruits** **2 garnitures** **Production :** **4 personnes**	Cuisson « poêler ». Sauce à base de gastrique. Glacer la canette.	Sauce au choix à base de gastrique. 1 garniture à base de pomme de terre. 1 garniture à base de fruits cuits.	Sur plat adapté 1 × 4	
3ème plat **Bavarois aux fraises** **8 personnes**	Réaliser le bavarois aux fraises. Réaliser la crème chantilly. Réaliser des sablés.	Décor libre. Sauce libre.	A l'assiette 1 × 8 Dressage des sablés à part.	

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

"PANIER"
Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
ÉCONOMAT		
Sucre semoule	kg	0,600
Gélatine	Pce	12
Sucre glace	kg	0,200
Huile d'arachide	kg	0,200
Farine	kg	0,150
Fond brun de canard P.A.I	kg	0,40
Fond blanc de volaille P.A.I	kg	0,40
*Vinaigre de cidre	L	0,20
Nappage neutre	kg	0,100
Colorants	Pm	Pm
*Couverture noire	kg	0,100
Vin blanc	L	0,20

Denrées	U	Quantité
CAVE		
Calvados	L	0,04
Cointreau	L	0,04
Liqueur de fraise	L	0,04
DIVERS		
Cercles à bavarois 6-8 cm	Pce	8
VIANDES-VOLAILLES		
*Canette (1,6 kg)	Pce	1,0

Denrées	U	Quantité
FRUITS ET LÉGUMES		
*Champignons de Paris	kg	0,500
Bf15	kg	1,000
Fraises	kg	0,800
Citrons	Pce	4
*Artichauts	Pce	6
Oignons	kg	0,100
Poivrons rouge	kg	0,100
Poivrons vert	kg	0,100
Courgettes	kg	0,200
Carottes	kg	0,100
Tomates garniture	kg	0,400
Céleri branche	kg	0,100
Échalotes	kg	0,150
*Pommes fruits	Pce	4
Oranges 3 pièces	kg	0,600
Poires	Pce	2
cerfeuil	Bte	1/4
Ciboulette	Bte	1/4
Ail	kg	0,050
Estragon	Bte	1/4

Denrées	U	Quantité
CRÉMERIE		
Crème	L	1,0
Œufs extra frais	Pce	8
Œufs frais	Pce	8
Beurre	kg	1

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

Matériel mis à disposition : 8 cercles bavarois individuels diamètre 60, emporte pièces ronds.

Mise en place cuisine : Il est tenu à la disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre en grains 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

PLANIGRAMME

à compléter

ORGANISATION DU TRAVAIL **LÉGENDES :** 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																		

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.