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°2

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

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 truites** **6 personnes**	Lever les filets des truites. Cuire. Réaliser une sauce. Tourner 6 champignons, et cuire à blanc.	• Réaliser une farce mousseline avec la chair de merlan. • Cuisson libre des filets de truites. • Réaliser une sauce avec les étrilles.	Á l'assiette	Rédiger les fiches techniques A-B-C et le planigramme
2ème plat **Filet mignon de porc et sa garniture** **6 personnes**	Parer le mignon. Cuisson : Sauter avec déglaçage.	• Sauce libre. • Réaliser 3 garnitures dont : une base de duchesse, une base de choux vert, une libre.	Sur assiette	
3ème plat **Tartelettes aux fruits** **(format mignardises** **24 pièces)**	Réaliser une pâte sucrée.	• Prévoir 3 crèmes différentes. • Décor libre.	Sur un 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
Viandes - Volailles -		
Filet mignon de porc	kg	0,800
Crémerie		
Beurre*	kg	0,800
Crème liquide uht	L	0,750
*Crème épaisse	kg	0,250
Lait*	L	0,500
Œufs*	Pce	14
Légumes et fruits		
Ail	kg	0,020
Aneth	bt	0,250
Persil	kg	0,100
*Carottes	kg	0,500
Cerfeuil	bt	0,050
*Poireaux	kg	0,200
Ciboulette	bt	0,050
Citrons	p	2
Echalotes	kg	0,100
*Fraises	kg	0,500
Gros oignons	kg	0,300
Laurier feuille	pm	pm
Oranges	kg	0,400
tomates	kg	0,500
*choux vert	kg	0,500
*navets longs	kg	0,350
*Champignons de Paris à tourner	pièces	6
*Haricot verts	kg	0,150
Kiwis	p	2
*Pdt Bintje	kg	0,500

Denrées	U	Quantité
Cave		
*Grand-Marnier	L	0,02
Rhum	L	0,03
Vin blanc sec	L	0,75
*Cognac	L	0,03
Pineau	L	0,05
Porto	L	0,05
Poissons		
Truite 6 pièces	p	1,300
Filets de merlan *	kg	0,200
Arêtes pour fumet *	kg	0,500
Etrilles	kg	0,300
Surgelés		
*Epinards	kg	0,200
Feuilletage 4 tours	kg	0,400
Économat		
Farine	kg	0,400
Fumet poudre	kg	0,050
Huile d'arachide	L	0,100
Jus de veau poudre	kg	0,025
Nappage blond	kg	0,150
Poudre d'amande	kg	0,150
Safran	kg	pm
Sucre glace	kg	0,150
Sucre en poudre	kg	0,350
Vanille gousse	p	1
Vinaigre blanc	L	0,100
Amandes effilées	kg	0,150
Huile d'olive	L	0,010
Pêches 4/4	boite	1/2

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

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.
Prévoir 6 moules à darioles et 24 moules à tartelettes à mignardises.

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

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 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	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																		

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.