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°3

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'Examen 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** **(6 personnes)**	Réaliser : Pocher des œufs. Sauce émulsionnée chaude. Étuver les 1/2 tomates.	Utilisation de la pâte feuilletée.	Á l'assiette	Fiches techniques **A-B-C** et planigramme
2ème plat **Fricassée de volaille et sa garniture** **(8 personnes)**	Réaliser : Découper à cru les volailles en huitième Réaliser un fond de volaille. Cuisson : Respect des techniques.	Garniture : Une base de pomme de terre. 8 têtes de champignons tournés. 1 légume farci. Un légume tourné. Sauce : Finition libre.	Á l'assiette	
3ème plat **Charlotte aux fraises** **(8 personnes)**	Réaliser : Un appareil à biscuit. Un appareil à bavarois aux fruits. Un coulis gélifié.	décor libre.	Sur plat rond	

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

« PANIER »
Matière d'œuvre à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
VIANDES		
Poulets fermier PAC (2 pièces)	kg	2,400
FRUITS ET LEGUMES		
*Fraises	kg	0,700
Tomates grosses	pièce	4
Échalotes	kg	0,100
Carottes	kg	0,800
Gros oignons	kg	0,350
Poireaux	kg	0,100
Cèleri branche	kg	0,100
*Pommes de terre à chair ferme	kg	1,500
*Champignons tête	pièce	8
Citrons	pièce	0,500
*Brocolis	kg	0,400
*Courgette	kg	1,500
*Haricots verts extra fins	kg	0,400
Ciboulette	botte	1/8
Estragon	botte	1/8
Cerfeuil	botte	1/8
Menthe	botte	1/8
Ail	kg	0,010

BOF		
Œufs	pièce	14
Œuf "Extra Frais"	pièce	6
Beurre	kg	0,75
Crème liquide	L	0,75

Denrées	U	Quantité
VINS		
Vin blanc	L	0,75
EPICERIE		
Vanille gousse	pièce	1
Sucre glace	kg	0,050
Sucre semoule	kg	0,200
Gélatine feuille	pièce	12
Fond brun lié	L	0,50
Poivre mignonnette	kg	0,008
Farine	kg	0,200
SURGELES		
Pâte feuilletée	kg	0,300

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, vin rouge, épices, huile arachide.

Mettre à disposition des candidats moules à charlotte ou cercle inox de 24/26 cm.

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	1 h 00				2 h 00				3 h 00				4 h 00				
			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																		

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.