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 2013

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

ÉPREUVE E.1 – Pratique professionnelle

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

Le sujet se compose de 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

SUJET N°4

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 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 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),
- Petit carnet de recettes personnelles pour pâtisserie.

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

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,
- Respecter 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 du sujet vous devez réaliser et présenter votre production avec l'aide de votre commis en respectant les horaires fixés 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 .....12 h 55
Entrée en cuisine début de la production .....13 h 00 (Début de l'épreuve)
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 Base de bar, saumon et champignons 6 personnes	<u>Réaliser</u> : - Une farce mousseline de saumon - Des pièces roulées de poids et formes identiques	- Présentation libre - Décor libre - Sauce libre	2 portions à l'assiette 4 portions sur plat	Compléter trois fiches techniques (annexes A, B et C) et le planigramme
2ème plat Base cailles et trois garnitures 6 personnes	<u>Réaliser</u> : - Désosser les cailles - Un fond brun de volaille - Les cailles seront traitées en deux cuissons - Une pomme Darphin	- Confection d'un jus à base de baies roses. <u>Garniture</u> : - 1 garniture libre - 1 légume tourné (30 pièces)	2 portions à l'assiette 4 portions au plat	
3ème plat Entremets feuilleté base poire 8 personnes	<u>Réaliser</u> : - Une pâte feuilletée - Une crème pâtissière - Un sabayon	- Montage libre - Présentation et décor libre	8 portions à l'assiette	

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		
Caille*	pce	6
Poissons		
Filet de bar*	kg	0,600
Filet de saumon sans peau*	kg	0,300
Crèmerie		
Beurre	kg	0,300
Crème liquide	l	0,700
Œuf entier	pce	14
Lait	l	0,500
Margarine feuilletage	kg	0,300
Légumes et fruits		
Poireau*	pce	1
Carotte	kg	0,500
Champignon de Paris*	kg	0,250
Pomme de terre*	kg	0,800
Échalote	kg	0,060
Persil	kg	0,050
Ciboulette	kg	0,040
Poivron rouge	pce	1
Oignon	kg	0,100
Citron	pce	1
Tomate cerise	kg	0,250
Mini courgette*	pce	6
Poire	pce	8
Physalis	pce	6
Pleurote*	kg	0,200

Denrées	U	Quantité
Cave		
Vin blanc	l	0,400
Calvados	l	0,050
Cognac	l	0,050
Vin rouge	l	0,10
Économat		
Farine	kg	0,400
Fumet de poisson	l	1
Huile arachide	l	0,200
Sucre semoule	kg	0,350
Sucre glace	kg	pm
Cannelle	kg	pm
Extrait vanille	l	pm
Fleur de maïs	kg	0,080
Noisette	kg	0,030
Baie rose	kg	0,020

* Les produits marqués d'un astérisque sont obligatoirement utilisés.

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	

Banque 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	

Banque 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°.....	**Plat 1 :**	**Plat 3 :**
POSTE N°.....	**Plat 2 :**	

	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																		

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.