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°5

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.*

DOCUMENTS AUTORISÉS 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 Paupiettes de truite en habit vert 8 personnes	Fileter les truites Réaliser une sauce avec les étrilles Confectionner les paupiettes en habit vert	Personnaliser la farce de mousseline de merlan Cuisson libre des paupiettes Prévoir en garniture un flan de légume	À l'assiette	Rédiger les fiches techniques A-B-C et le planigramme
2ème plat Un caneton servi entier 4 personnes	Habiller Cuisson pièce entière Glacer le caneton	Sauce au choix du candidat Prévoir 3 garnitures : - 2 garnitures libres - 1 garniture à base de pomme de terre	Sur plat adéquat	
3ème plat La fraise 8 personnes	Réaliser, détailler et cuire du feuilletage Confectionner une crème diplomate (pâtissière collée+ chantilly) Glacer au fondant	Forme et montage au choix du candidat.	de 2 assiettes le reste au plat	

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 -		
Caneton effilé 1,8kg/p	kg	1,8
Couenne de porc	kg	0,200
Poissonnerie		
Truite 300gr/p	kg	1,200
Filet de merlan	kg	0,250
Étrille	kg	0,400
Légumes et fruits		
Laitue*	pièce	2
Échalote	kg	0,100
Oignon	kg	0,400
Carotte	kg	0,300
Tomate	kg	0,500
Poireau	kg	0,200
Estragon	botte	0,25
Cerfeuil	botte	0,25
Persil	kg	0,025
Cresson	botte	0,25
Menthe	botte	0,5
Ail	kg	0,020
Pomme de terre	kg	0,600
Chou-fleur	pièce	0,5
Fenouil*	kg	0,400
Courgette	kg	0,400
Artichaut*	pièce	4
Citron	kg	0,300
Fraise	kg	1,000

Denrées	U	Quantité
Cave		
Cognac	litre	0,05
Vin blanc	litre	0,25
Liqueur de fraise	litre	0,05
Économat		
Huile	litre	0,20
Concentré de tomate	kg	0,050
Farine	kg	0,500
Sucre semoule	kg	0,250
Sucre glace	kg	0,100
Vanille gousse	pièce	1
Fondant blanc	kg	0,250
Amandes effilées	kg	0,100
Chocolat couverture	kg	0,100
Gélatine	kg	0,015
Fond brun PAI	kg	0,100
Fond blanc PAI	kg	0,100
Fumet PAI	kg	0,100
Crémerie		
Margarine feuilletage	kg	0,250
Beurre	kg	0,500
Œuf	pièce	12
Crème	litre	1,50
Lait	litre	0,50

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

Matériel : Plaque à pâtisserie, cocotte en fonte
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, noix de muscade, 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	

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.