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

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 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10.

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

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

SUJET N°1

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

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

1 Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier (exempt de toute annotation personnelle),
2 Petit carnet de recettes personnelles pour pâtisserie.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

PARTIE PRATIQUE

Durée : 4 h 30

ORGANISATION DE LA PRODUCTION (Cœf 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) ;
- oganiser 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'Examen de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

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 réaliser
1er plat Truites pochées en chaud froid pour 4 personnes	Habiller les truites Pocher les truites Réaliser une sauce chaud-froid blanche	Réaliser une sauce mayonnaise et une dérivée Décors du plat	Dressage sur plat long	Fiches techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
2ème plat Epaule d'agneau garniture de légumes pour 6 personnes	Désosser l'épaule d'agneau Réaliser une persillade Cuire la pièce entière	Cuisson libre Réaliser trois garnitures dont: une purée un légume tourné (24 pièces) un légume levé	Une part à l'assiette, le reste sur plat garniture autour	
3ème plat Bavarois aux fruits rouges et son coulis pour 8 personnes	Utilisation au minimum de deux fruits Un fond de biscuit	Biscuit libre Coulis libre Décor libre Montage individuel	à l'assiette	

Base nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	Utilisé
Poissonnerie			
*Truites portions (250g)	Pce	4	
Crèmerie			
Beurre	Kg	0,350	
Crème fleurette	L	1	
Œuf	Pce	14	
Crème double	Kg	0,150	
lait	L	0,5	
Légumes et Fruits			
Carottes	Kg	0,600	
Oignons	Kg	0,300	
Poireaux	Kg	0,200	
Céleri branche	Kg	0,040	
Céleri rave	Kg	0,300	
Echalotes	Kg	0,100	
Ail	Kg	0,020	
Persil	Bt	¼	
Ciboulette	Bt	¼	
Estragon	Bt	¼	
Coriandre	Bt	¼	
Romarin	Bt	¼	
Menthe	Bt	¼	
Aneth	Bt	¼	
Cerfeuil	Bt	¼	
Radis rose	Bt	¼	
Cresson	Bt	¼	
Courgette	Kg	0,300	
Concombre	Pce	0,200	
Citron jaune	Kg	0,100	
Tomate cerise	Kg	0,150	
Pomme de terre bintje	Kg	0,600	

Denrées	U	Quantité	Utilisé
Boucherie			
*Epaule agneau non désossée	Kg	1,800	
Surgelés			
Cassis	Kg	0,200	
Framboise entière	Kg	0,200	
Purée de mûre	Kg	0,200	
Purée de griottes	Kg	0,200	
Economat à dispo poids maximum à utiliser			
Moutarde	Kg	0,020	
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,020	
Farine	Kg	0,350	
Concentré de tomate	Kg	0,050	
Câpres	Kg	0,100	
Cornichons	Kg	0,100	
Pain de mie	Kg	0,200	
Huile de colza	L	0,200	
Couverture noire	Kg	0,100	
Vanille gousse	Pce	1	
Gélatine feuille	Kg	0,040	
Fond brun lié PAI	Kg	0,060	
Gelée blanche en poudre	Kg	0,060	
Vinaigre blanc	L	0,010	
Cave			
Vin blanc	L	0,2	
Liqueur de framboise	L	0,050	

<u>Les denrées précédées d'un * sont à utiliser obligatoirement</u>

<u>Matériel</u> : classique que l'on peut trouver dans une cuisine, pour les fritures demander la possibilité au centre d'examen.

Mise en place : il est mis à la disposition des candidats : farine, sucre, sel fin, gros sel de « Guérande », poivre en grain, thym, laurier, vinaigre blanc et Balsamique, vin blanc et rouge.

Bourse Nationale des Sujets d'Examen – Réseau Scolaire Public de l'Enseignement Professionnel

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 Canopé

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 Canopé

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 Canopé

Feuille d'argumentation commerciale *à compléter*

Plat 1 : ***Intitulé:*** _____

Descriptif

Plat 2 : ***Intitulé:*** _____

Descriptif

Plat 3 : ***Intitulé :*** _____

Descriptif :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

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 Canopé

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.