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°3

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 (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'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	Dressage	Document à rédiger
1er plat Cuire des œufs mollets Sur brunoise de légumes Velouté de coquillages Production 6 pers	Cuire des œufs dans leur coquille Tailler et étuver une brunoise de légumes Réaliser un velouté de coquillage	Brunoise de légumes au choix	A l'assiette 1 x 6	Fiches Techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
2me plat Poulet sauté Production 8 pers	Découper deux poulets à cru Marquer un fond brun Réaliser une sauce brune	Réaliser une sauce brune Réaliser trois garnitures dont: 40 pièces de pommes de terre tournées et rissolées une garniture à base d'artichauts tournés une tomate concassée	Sur plat adapté 1x4	
3eme plat A base de pâte à choux 8 personnes 2 x4 (grosses pièces)	Réaliser une pâte à choux Réaliser une crème dérivée de la crème pâtissière	Décor libre	Au plat 2X4	

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
Coquillages			
Crevettes roses	Kg	0,070	
Moules de bouchot	Kg	1	
Crèmerie			
*Crème liquide	L	0,200	
*Beurre	Kg	0,750	
Œufs	Pce	10	
Œufs extra-frais	Pce	8	
Lait	L	1	
Légumes et Fruits			
*Pomme de terre BF15	Kg	1,200	
*Basilic	Bt	1/5	
*Fenouil bulbe	Kg	0,600	
Aubergine	Kg	0,100	
*Courgette	Kg	0,300	
Bouquet garni	Kg	PM	
*Thym frais	Bt	1/5	
*Tomate	Kg	1	
*Oignons gros	Kg	0,150	
*Ail	Kg	0,025	
*Artichauts camus	Pce	4	
Persil	Bt	1/5	
Cerfeuil	Bt	1/5	
Estragon	Bt	1/5	
Framboise	Kg	0,100	
Echalote	Kg	0,200	
Carotte	Kg	0,100	
Citron jaune	Kg	0,100	
Champignon de Paris	Kg	0,200	
Cèleri branche	Kg	0,050	

Denrées	U	Quantité	Utilisé
Viande / volaille			
*Poulet PAC 2x1,2	Pce	2	
Poitrine fumé	Kg	0,100	
Economat			
Farine	Kg	0,300	
Sel fin	Kg	PM	
Gros sel	Kg	PM	
Sucre semoule	Kg	0,500	
Sucre glace	Kg	0,100	
*Vanille gousse	Pce	1	
*Praliné	Kg	0,150	
Huile d'arachide	L	0,200	
Huile d'olive	L	0,100	
*Concentré de tomate	Kg	0,080	
Miel	Kg	0,050	
Poivre moulu	Kg	PM	
Moutarde à l'ancienne	Kg	PM	
*Tomate concentré	Kg	0,100	
Vinaigre blanc	L	PM	
Badiane	Kg	0,030	
Poudre à crème	Kg	0,100	
Amandes affilées	Kg	0,100	
Fond brun volaille PAI	Kg	0,100	
Cave			
Vin rouge	L	PM	
Banyuls	L	PM	
Cognac	L	PM	

<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.

Base Nationale des sujets d'Examen 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 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.