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°5

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

PARTIE ÉCRITE

Durée : 2 h 30

<u>CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION</u> (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/ <u>CONCEPTION DU SUJET</u> :

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/ <u>RÉDACTION DES FICHES TECHNIQUES</u> :

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/ <u>ORGANISATION DU TRAVAIL</u> :

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/ <u>HORAIRES DES ENVOIS</u> :

Plat 1.....16 h 45
Plat 2.....17 h 00
Plat 3.....17 h 15

***<u>N.B</u>** : 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 Canopé

<u>DOCUMENT AUTORISÉ PENDANT LA PARTIE ÉCRITE DE L'ÉPREUVE</u>

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

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 personnelle	Dressage	Documents à réaliser
1er plat Goujonnettes de limande et Crevettes Production 6 pers	Habiller et lever les filets des limandes Confectionner une pâte à frire.	Réaliser deux sauces dérivées de la mayonnaise Réaliser une panure Mariner des crevettes	Au plat 1 x 6	Fiches techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
2ème plat Selle d'agneau farcie Production 6 pers	Désosser une selle Réaliser une farce. Réaliser un jus réduit	Cuisson libre. Réaliser une farce à base de légumes. Réaliser trois garnitures dont : • une à base de pommes de terre • un gratin de blette • une à base d'artichauts	5 portions au plat 1 portion à l'assiette	
3ème plat Autour du chocolat 8 personnes	Confectionner un biscuit. Réaliser une ganache	décors libres dont un réalisé au cornet	A l'assiette	

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

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	Utilisé
Poissonnerie			
Limande 2x 0.4 Kg*	Kg	0,800	
Crevettes grosses*	Kg	0,400	
Crèmerie			
*Beurre	Kg	0,500	
*Crème liquide	L	1,500	
*Œuf	Pce	20	
Fromage râpé	Kg	0,080	
Bleu	Kg	0,080	
*Lait	L	1	
Légumes et Fruits			
*Pomme de terre	kg	0,400	
Bouquet garni	Kg	PM	
Thym frais	Bt	1/5	
Oignon gros	Kg	0,150	
Ail	Kg	PM	
Champignon Paris	Kg	0,100	
Persil	Bt	1/5	
Cerfeuil	Bt	1/5	
Framboise	Kg	0,100	
Echalote	Kg	0,150	
Carotte	Kg	0,100	
Cèleri branche	Kg	0,050	
Blette	Kg	0,500	
Estragon	Bt	1/8	
Basilic	Bt	1/8	
Artichaut gros à tourner	Pce	6	
Citron	Pce	*4*	
Viande / Volaille			
Selle d'agneau*	Kg	1,200	
Poitrine fumée	Kg	0,100	
Crépine	Kg	0,300	
Cave			
Vin blanc	L	0,200	
Liqueur de framboise	L	0,050	

Denrées	U	Quantité	Utilisé
Divers			
Pulpe de griotte surgelée	Kg	0,300	
Huile friture	L	PM	
Economat			
Farine	Kg	0.500	
Sel fin	Kg	PM	
Gros sel	kg	PM	
Sucre semoule	Kg	0,500	
Chocolat blanc	kg	0,150	
Vanille gousse	Pce	1	
Chocolat noir	Kg	0,400	
Huile d'arachide	L	0,200	
Huile d'olive	L	0,200	
Noisette décortiquée	Kg	0,120	
Amandes effilées	Kg	0,120	
Pistaches décortiquées	Kg	0,120	
Poivre moulu	Kg	PM	
Chocolat au lait		0,150	
Chapelure	kg	0,500	
Câpres	Kg	0,100	
Piment d'Espelette	kg	PM	
ketchup	kg	PM	
Cornichon	kg	0,050	
Pâte de pistache	Kg	0,030	
Gélatine	Pce	6	
Fond brun clair	Kg	0,080	
Fond brun lié	Kg	0,080	
Fondant	kg	0,150	
Glucose	kg	0,150	
Cacao poudre	kg	0,100	
Poudre à crème	kg	0,100	
Paprika	kg	PM	
Curry	kg	PM	
Sésame	Kg	0,020	
Huile d'olive	Kg	0,150	
Pain de mie	Kg	0,200	

Base Nationale des Sujets d'Examen Réseau Canopé Ministère de l'Enseignement Professionnel

<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.

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.