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°6

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'Examens 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
Entrée à base de pâte feuilletée pour 8 personnes	Réaliser une pâte feuilletée Utiliser les fruits de mer et les asperges	Sauce libre Forme libre pour les feuilletées	Dressage à l'assiette	Fiches techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
Cannette et sa garniture de légumes pour 4 personnes	Habiller brider la cannette Réaliser une sauce brune sucrée/salée	Cuisson de la volaille garnitures : un appareil à pomme duchesse (forme libre 12 pièces) un légume tourné et glacé (24 pièces) un flan de légume, (4 pièces) petits oignons glacés	Sur plat garniture autour	
Dessert autour de la fraise pour 8 personnes	Réaliser un appareil ou une crème dérivée à partir de la crème pâtissière Utiliser un cornet	Décor libre sur l'assiette	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
Boucherie/ Volaille			
*Cannette (1,4Kg)	Pce	1	
Légumes et Fruits			
*Asperges vertes	Pce	24	
Fraises	Kg	1	
*Orange	Kg	0,800	
*Champignons de Paris	Kg	0,200	
Citron jaune	Kg	0,200	
Echalotes	Kg	0,050	
Gros oignons	Kg	0,150	
Carottes	Kg	0,600	
Ail	G	4	
Cerfeuil	Bt	¼	
Persil	Bt	¼	
*Oignons blancs nouveaux	Bt	2	
*Brocolis	Kg	0,600	
*Petits navets ronds	Kg	0,600	
Tomates garniture	Kg	0,300	
Céleri branche	Kg	0,050	
*Pommes de terre bintje	Kg	1,200	
Cave			
Vin blanc	L	0,100	
Liqueur de fraise	L	0,050	
Liqueur d'orange	L	0,020	

Denrées	U	Quantité	Utilisé
Crèmerie			
Beurre	Kg	0,350	
Crème fleurette	L	1	
Œufs	Pce	16	
Crème double	Kg	0,200	
Margarine feuilletage	Kg	0,300	
Lait entier	L	1	
Surgelés			
Fruits de mer	Kg	0,600	
Crevettes roses	Kg	0,200	
Economat à dispo poids maximum à utiliser			
Sucre semoule	kg	0,250	
Vinaigre de vin	L	0,005	
Farine	Kg	0,700	
Concentré de tomate	Kg	0,050	
Amande effilées	Kg	0,100	
Sucre glace	Kg	0,100	
Pain de mie	Kg	0,200	
Poudre à crème	Kg	0,080	
Couverture noire	Kg	0,100	
Vanille gousse	Pce	1	
Gélatine feuille	Kg	0,020	
Fond brun lié PAI	Kg	0,060	
Fond brun lié de canard PAI	Kg	0,060	
Huile de friture	L	2	
Nappage rouge	Kg	0,200	
Fumet de poisson (pour un litre)	Kg	0,080	

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

<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 :**		

			1h00				2h00				3h00				4h00					
		Code	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30
		1.1																		
		1.2																		
		1.3																		
		1.4																		
		1.5																		
		1.6																		
		1.7																		
		1.8																		
		1.9																		
		1.10																		
		2.1																		
		2.2																		
		2.3																		
		2.4																		
		2.5																		
		2.6																		
		2.7																		
		2.8																		
		2.9																		
		2.10																		
		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.