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°7

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.*

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

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.

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 rédiger
1er plat Entrée à base maquereaux 4 personnes	Lever les filets Réaliser une marinade de votre choix	Dressage à l'assiette Décor et assaisonnement libre	Dressage à l'assiette	Fiches techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
2ème plat pintadeau avec sa garniture 8 personnes	fond brun de volaille sauce brune aux fruits	cuisson libre pour la volaille 3 garnitures à base : _ purée de légumes _ légume glacé 32 pièces _ et une libre	4 portions au plat et 4 portions à l'assiette	
3ème plat dessert à base de pâte feuilletée 8 personnes	réaliser une pâte feuilletée réaliser une crème dérivée de la pâtissière réaliser un coulis de fruit	libre choix pour les fruits Présentation libre glaçage libre décor et finition libre	Dressage à l'assiette	

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

SUJET N°7 Annexe 2

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	Utilisé
Viandes - Volailles			
Pintadeaux 2 x 0,900g	Kg	1,800	
Crépine	Kg	0,100	
Poitrine de porc fumée	Kg	0,100	
Poissonnerie			
*Maquereaux de 200g	Kg	8,000	
Crémerie			
Beurre	Kg	0,300	
Crème UHT	L	0,500	
Lait entier	L	1,000	
Œufs	Pce	10	
Légumes et fruits			
*Petits pois	Kg	0,400	
Echalotes	Kg	0,100	
*Carottes	Kg	0,400	
*Navets longs	Kg	0,400	
Pommes de terre chaire ferme	Kg	1	
Gros oignons	Kg	0,100	
Panais	Kg	0,400	
Poivrons rouge	Kg	0,200	
Tomates	Kg	0,200	
Tomates cerises	Kg	0,100	
Aneth	Bt	1/4	
Estragon	Bt	1/4	
Persil	Kg	0,050	
Mesclun	Kg	0,150	
Cresson	Bt	1	

Denrées	U	Quantité	Utilisé
Légumes et fruits			
Fraise	Kg	0,400	
Myrtilles	Kg	0,125	
Framboise	Kg	0,200	
Citron (2pièces)	Kg	0,200	
Pommes golden	Kg	0,200	
Cerise	Kg	0,300	
Cave			
*Liqueur à base d'orange	L	0,050	
Porto	L	0,100	
Pineau Blanc	L	0,100	
Vin blanc sec	L	0,500	
Vin blanc moelleux	L	0,200	
Calvados	L	0,050	
Divers			
*Margarine feuilletage	Kg	0,300	
Économat			
Feuilles de gélatine	Kg	0,020	
Chocolat couverture	Kg	0,150	
Nappage blond	Kg	0,200	
Glucose	Kg	0,080	
*Fondant blanc	Kg	0,200	
Farine	Kg	0,500	
Sucre semoule	Kg	0,300	
Sucre glace	Kg	0,080	
Fond brun de Veau lié P A I	Kg	0,040	
Vinaigre balsamique	L	1	
*Miel	Kg	0,080	
Moutarde blanche	Kg	0,050	
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,050	

Base 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 :**	

	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.