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 Réaliser une entrée à base de poisson Sur un lit d'épinard Velouté de moules Production 6 pers	Mousseline de merlan Pocher des épinards Réaliser une sauce marinière	Présentation de la mousseline	A l'assiette	Fiches techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
2ème plat Gigolette de canard Production 6 pers	Désosser les cuisses de canard Farcir les cuisses Cuisson libre Sauce au basilic	Tourner 24 pièces de carottes et 24 pièces de navets Tourner des pommes cocottes et les rissoler Réaliser un beurre de basilic pour monter la sauce	2 à l'assiette 4 au plat	
3ème plat A base de pâte sucrée 8 pers 4 tartelettes 1 tarte de 4 pers	Réaliser une pâte sucrée Confectionner une crème diplomate	Décor d'assiette chocolat nougatine	4 tartelettes à L'assiette Tarte au plat	

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

"PANIER"
Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
Économat		
*Fond brun de canard	Kg	0.030
Huile d'olive	L	0.150
Huile d'arachide	L	0.100
Concentré de tomate	Kg	0.030
*Farine T55	Kg	0.400
*Sucre en poudre	Kg	0.300
*Vanille gousse	Pce	1
*Couverture chocolat 70%	Kg	0.100
Pistache mondée	Kg	0.050
Amande éfflilée	Kg	0.050
Glucose cristal	Kg	0.030
*Sel fin	Kg	PM
*Poivre du moulin	Kg	PM
Gélatine	Pce	2
Crèmerie		
*Œuf	Pce	6
*Crème UHT	L	0.600
*Beurre doux	Kg	0.300
*Lait UHT demi écrèmé	L	0.500
Viande volaille		
*Cuisse de canard 180 G	Pce	6
*Echine de porc	Kg	0.100
*Gorge de porc	Kg	0.100
*Foie de volaille	Kg	0.100

Denrées	U	Quantité
Surgelés		
*Coulis de Framboise	L	0.250
Cave		
*Vin blanc sec	L	0.200
Cognac	L	0.100
Porto	L	0.100
Fruits et légumes		
*Oignons	Kg	0.080
Persil plat	Bt	0.25
*Epinard	Kg	0.500
*Carotte	Kg	0.600
*Navet	Kg	0.500
Petit pois frais	Kg	0.500
Haricot vert	Kg	0.300
*Bouquet garni	Bt	0.25
*Basilic	Bt	0.25
*P D T charlotte	Kg	1.000
*Echalote	Kg	0.100
*Fraise gariguette	Kg	0.500
*Framboise	Kg	0.250
Poissonnerie		
*Merlan	Kg	0.400
*Moule de bouchot	Kg	0.400

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.