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°2

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 (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 Sole pour 4 personnes	Habiller et fileter Fumet de poisson Cuisson à court mouillement	Une sauce Une garniture pour la sauce Une garniture à base de légume pour accompagner la sole Pliage des filets libre	2 à l'assiette et 2 parts au plat	Fiches techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
2ème plat Poulet pour 8 personnes	Habiller les poulets Découpage a cru Réaliser un fond de volaille (blanc ou brun) Tourner les artichauts	Cuisson libre pour la volaille Sauce libre 3 garnitures : -1 à base d'artichaut -1 à base de pomme de terre -1 libre	2 à l'assiette et 6 au plat	
3ème plat Assiette de dessert autour de la fraise pour 8 personnes	Réaliser un biscuit Une mousse à base de fraise	Dresser et mettre en valeur la fraise sur vos assiettes Présentation et décor libre	8 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
Viandes - Volailles -		
*Poulet labélisé PAC (2 pce)	Kg	2.400
Abats - Charcuterie -		
Poitrine de porc fumé	Kg	0.300
Crémerie		
Beurre	Kg	0.500
Crème épaisse	Kg	0.200
Crème liquide	L	1.000
Lait	L	0.500
Œuf	Pce	10
Économat		
Amande effilé	Kg	0.150
Amande en poudre	Kg	0.200
Chocolat noir	Kg	0.200
Concentré de tomate	Kg	0.040
Curry	Kg	0.020
Farine	Kg	0.300
Fond blanc de volaille PAI	Kg	0.060
Fond brun de volaille PAI	Kg	0.060
Gélatine feuille	Kg	0.060
Huile de tournesol	L	0.200
Huile d'olive	L	0.100
Nappage	Kg	0.250
Poudre à crème	Kg	0.040
Sucre	Kg	0.300
Sucre glace	Kg	0.100
Vanille gousse	Pce	1.
Vinaigre balsamique	L	0.100

Denrées	U	Quantité
Cave		
Cognac	L	0.050
Vin blanc	L	0.200
Vin rouge	L	0.200
Surgelés		
Coulis de framboises	Kg	0.300
Petit oignon blanc	Kg	0.300
Légumes et fruits		
Ail	Kg	0.020
*Artichaut	Pce	8
*Asperge Verte	Kg	0.500
Basilic	Bt	0.25
Carotte	Kg	0.400
Céleris branche	Kg	0.100
Cerfeuil	Bt	0.25
Champignon de paris	Kg	0.400
Citron	Pce	2
Courgette	Kg	0.400
Echalote	Kg	0.100
Estragon	Bt	0.25
*Fraise	Kg	1.000
Menthe	Bt	0.5
Oignon	Kg	0.200
Persil plat	Bt	0.5
*Petit pois	Kg	0.400
Poireau	Kg	0.200
*Pomme de terre ferme	Kg	1.200
Thym laurier	Bt	0.25
Tomate grappe	Kg	0.500
Poissonnerie		
*Sole filet (Pce de 500 g)	Pce	2
Moule de bouchot	Kg	0.500
Crevette bouquet	Kg	0.300

<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'examens de l'enseignement professionnel Réseau Canopé

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.