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 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

SUJET N°3

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 L'asperge / la fève / le jambon de Bayonne	Réaliser un appareil à bavarois salé	Prévoir 2 textures minimum sur l'asperge Prévoir une sauce libre s'accordant avec le thème choisi	6 Portions à l'assiette	Fiches techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
2ème plat La Truite / Le merlan	Désarêter les truites « façon Colbert » Réaliser une mousseline de merlan	Cuire un légume sous-vide Prévoir deux garnitures dont une à base de pulpe de pomme de terre Réaliser une sauce d'accompagnement à base de fruit de mer	6 Portions à l'assiette **+** 1 saucière	
3ème plat La Fraise / La Rhubarbe / L'Epice	Réaliser un feuilletage technique libre (Record, Inversé ou Classique) Utiliser un produit surgelé	Prévoir une crème dérivée de la pâtissière Prévoir une épice « marquante » sur le gout de votre dessert Travailler la rhubarbe	6 Portions à l'assiette	

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

SUJET N°3 Annexe 2

"PANIER"

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Qté
Économat		
Citron confit au sel	U	1
Gingembre frais	Kg	0,010
Sachet de thé (type Earl Grey)	U	1
Poivre Timut	Pm	Pm
Safran en poudre	Kg	0,002
Farine Faible T55	Kg	1
Sucre en poudre	Kg	0,500
Sucre Muscovado	Kg	0,100
Poivre Long (type Java)	Pm	Pm
Fêves de Tonka	Pm	Pm
Capsule de Cardamome	Pm	Pm
Poudre d'amande	Kg	0,200
Sucre glace	Kg	0,200
Glucose	Kg	0,200
Fondant blanc	Kg	0,200
Jus de canard semi-élaboré	Kg	0,050
Amandes effilées	Kg	0,1
Nougasec	Pm	Pm
Vanille gousse	U	1
Fond brun lié	Kg	0,050
Olives noires	Kg	0,100
Pignons de pin	Kg	0,020
Poudre à crème	Kg	0,080
Huile d'olive	L	0,250
Huile d'arachide	L	0,250
Chocolat Blanc Pistoles	Kg	0,300
Feuille de Gélatine	Kg	0,016
Curry en poudre	Pm	Pm
Cumin en poudre	Pm	Pm
Lait de coco	L	0,250
Raisins secs	Kg	0,020

Denrées	U	Qté
Légumes et fruits		
Oignons nouveaux	Bt	1
Aubergines	Kg	0,300
Poivrons rouges	U	1
Epinards	Bt	1
*Coriandre	Bt	1/4
Orange	U	1
*Combawa	U	1
*Asperges vertes	Kg	0,500
*Asperges Blanches	Kg	0,500
*Fèves	Kg	0,300
*Pomme de terre BF15	Kg	1
Oignons jaunes	Kg	0,300
Echalotes	Kg	0,200
Carottes	Kg	0,500
Ail	Kg	0,010
*Fraises	Kg	0,600
*Rhubarbe	Kg	0,400
Basilic	Bt	1/4
Persil plat	Bt	1/4
Champignons de Paris	Kg	0,300
Citron vert	U	1
Citron jaune	U	1
Tomates grappes	Kg	0,400
Poissonnerie		
*Truite portion 200/300gr non vidées	Pce	6
*Merlan portion 200/300gr	Pce	5
*Moules de Bouchots ou autre	Kg	0,400
*Crevettes roses cuites	Kg	0,300
Abats - Charcuterie -		
*Jambon de Bayonne tranché	U	8

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

Surgelés		
*Coulis de Framboise	L	0,250
Cave		
Vin blanc sec	L	0,250
Vin rouge	L	0,500
Lillet	L	0,100

Crémerie		
Beurre de tourrage	Kg	0,250
*Œufs entiers	U	10
*Crème liquide 30% MG	L	1
Lait 1/2 Ecrémé	L	0,500
*Parmesan Morceau	Kg	0,050
Mascarpone	Kg	0,100
*Beurre doux	Kg	0,250

<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.