



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

## BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

**ÉPREUVE E.1** – Pratique professionnelle

**SOUS-ÉPREUVE U.11** – Conception, organisation, réalisation et  
présentation de la production

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

**SUJET N° 4**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>12100904</b>
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>1/9</b>

**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/ REDACTION 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 DE TRAVAIL :**

Vous devez organiser votre travail et celui de votre commis en précisant pour vous **les techniques qui vous sont imposées**. Pour cela vous complétez le document 9/9 « organisation du travail » en utilisant les codes d'identifications précisés.

**4/ HORAIRES :**

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**

Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier (**exempt de toute annotation personnelle**)  
Calculatrice autorisée

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>12100904</b>
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>2/9</b>

## 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,
- L'hygiène et la sécurité,
- Utiliser rationnellement des moyens.

### **RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION (Coef 5)**

*En fonction des contraintes fixées et de la conception de votre sujet vous devez réaliser et présenter votre production avec l'aide de votre commis en respectant les horaires ci-dessous .*

#### **1/ REALISATION DE LA PRODUCTION (Coef 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/ PRESENTATION DE LA PRODUCTION (Coef 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 .....	13 h 00
Entrée en cuisine début de la production .....	13 h 15
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*

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>12100904</b>
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>3/9</b>

Sujet N° 4

Tableau des exigences techniques

Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
<p><b>1<sup>er</sup> plat</b></p> <p>Crème choux-fleurs</p> <p>8 personnes</p>	<p>Marquer une crème en cuisson</p>	<p>Paillettes au fromage (feuilletage fourni)</p>	<p>En soupière</p>	<p>Fiche technique A-B-C et compléter le planigramme</p>
<p><b>2<sup>ème</sup> plat</b></p> <p>Selle d'agneau farcie</p> <p>6 pers</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Désosser une selle</li> <li>- Réaliser une duxelle sèche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- confectionner un jus d'agneau</li> <li>- garnitures : une à base de lentilles vertes deux légumes tournés et glacés</li> </ul>	<p>2 parts à l'assiette</p> <p>4 au plat</p>	
<p><b>3<sup>ème</sup> plat</b></p> <p>Déclinaison autour de la poire</p> <p>6 personnes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pocher trois poires au vin rouge</li> <li>- Cuire trois poires sous vide</li> <li>- Confectionner une pâte sablée</li> <li>- Réaliser une crème d'amandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation du chocolat</li> <li>- Montage libre</li> </ul>	<p>6 assiettes</p>	

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Rappel codage <b>12100904</b>
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	<b>4/9</b>

**"PANIER"**

**Matière d'œuvre mise à disposition du candidat**

Denrées	U	Quantité	Denrées	U	Quantité
<b>Viandes - Volailles -</b>			<b>Cave</b>		
Poitrine fumée	kg	0,200	Alcool de poire	L	0,050
Selle agneau 1,6 kg	pce	1,000	Vin blanc	L	1
			Vin rouge	L	1
			Rhum	L	0,020
<b>Légumes et fruits</b>			<b>Divers</b>		
Ail	kg	0,050			
Aneth	bte	1/4	<b>Surgelés</b>		
Basilic	bte	1/4	Coulis de fruits rouges	L	0,250
Cerfeuil	bte	1/4	Pâte feuilletée plaque	kg	0,250
Carottes	kg	0,500			
Champignons de Paris	kg	0,300			
Courgettes	kg	0,300	<b>Économat</b>		
Échalotes	kg	0,150	Amandes en poudre	kg	0,150
Estragon	bte	1/4	Amandes effilées	kg	0,150
Menthe	bte	1/4	Cacao en poudre	kg	0,050
Oignons	kg	0,300	Chapelure	kg	0,200
Oranges	pces	2	Chocolat couverture noire	kg	0,150
Persil	kg	0,050	Concentré de tomates	kg	0,005
Poire williams	pces	6	Farine	kg	0,400
Poireaux	kg	0,350	Gélatine	kg	0,010
Poivron rouge	pce	1	Graine de pavot	kg	0,010
Poivron vert	pce	1	Herbes de Provence	pm	PM
Pomme de terre	kg	1	Thym	kg	PM
Tomates	kg	0,200	Huile olive	L	0,050
Choux fleurs	kg	1,000	Huile arachide	L	0,050
			Lentilles vertes	kg	0,200
<b>Crémerie</b>			Miel	kg	0,100
Beurre	kg	0,300	Poudre à crème	kg	0,080
Crème liquide	L	1,500	Sucre semoule	kg	0,800
Lait	L	1,000	Vanille gousse	pce	1
Œufs	pce	20			
Parmesan râpé	kg	0,100			

Les denrées suivies d'une \* sont à utiliser obligatoirement.

**Matériel** : Cloche sous-vide et sacs cuisson sous-vide.

**Mise en place cuisine**: il est tenu à la disposition du candidat : sel fin, gros sel, poivre en grain noir et blanc, thym, laurier, vinaigre blanc et rouge, épices.







**PLANIGRAMME**

**A COMPLETER**

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL

LEGENDES

Chef → Vert ou trait plein

Commis I → Bleu ou trait pointillé

Cuissons → en rouge

CANDIDAT N° .....		Plat 1:												Plat 3:						
POSTE N°: .....		Plat 2:																		
<b>PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS</b>		1h00				2h00				3h00				4h00						
		Code	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30
<b>Plat 1</b>	1.1																			
	1.2																			
	1.3																			
	1.4																			
	1.5																			
	1.6																			
	1.7																			
	1.8																			
	1.9																			
	1.10																			
<b>Plat 2</b>	2.1																			
	2.2																			
	2.3																			
	2.4																			
	2.5																			
	2.6																			
	2.7																			
	2.8																			
	2.9																			
	2.10																			
<b>Plat 3</b>	3.1																			
	3.2																			
	3.3																			
	3.4																			
	3.5																			
	3.6																			
	3.7																			
	3.8																			
	3.9																			
	3.10																			

# Grille d'indications pour les correcteurs

**Sujet n°4**

	Indications de correction
<b>→ Organisation production</b>	
♦ Conduite des commis : <i>démonstrations, explications, ordres</i>	
♦ Gestion des denrées, énergie, matériel : <i>choix matériels, pertes denrées, énergies</i>	
♦ Méthode organisation : <i>marche en avant, rapidité, logique</i>	
♦ Hygiène poste, aliments : <i>conditionnement stockage, tenue poste</i>	
♦ Utilisation matériels évolutifs : <i>four mixte, vapeur, cellule, micro-onde</i>	
♦ Respect du sujet : <i>techniques imposées, fiches techniques</i>	
<b>→ Réalisation production</b>	
♦ Préparations préliminaires : <i>habillages, taillages, bridage, filetage</i>	
♦ Appareils fonds et sauces : <i>respects des techniques de bases</i>	
♦ Cuissons : <i>respects des techniques de bases</i>	- Marquer en cuisson une crème - Marquer en cuisson la selle
♦ Conduite cuissons : <i>Surveillance, contrôle, à point de cuisson</i>	- Toutes cuissons - Cuisson sous vide
♦ Techniques complexes : <i>farce, mousseline, tourner, désosser</i>	- Duxelle sèche - Tournage des légumes
♦ Pâtisserie : <i>pâtes, crème, appareil de bases</i>	- Pâte sablée - Réalisation d'une crème d'amandes - Utilisation du chocolat
♦ Finitions : <i>assaisonnement</i>	
♦ Présentation : <i>respect horaires, choix dressage, propreté</i>	- Respect de la conformité des fiches techniques