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

EPREUVE E.1 - Pratique professionnelle, SOUS-ÉPREUVE U.11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session 2002 • Code sujet : **SUJET N° 2** • Durée : **7 heures** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Conception et organisation de la production (3 questions) **Page 3**

2. Réalisation et présentation de la production (4 questions) **Page 8**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E1 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2002/BP Cuisine - E1 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2002 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des techniques imposées, du panier de denrées et des horaires de service, le candidat conçoit une production de trois plats aux effectifs précisés dans l'annexe technique. Il rédige les fiches de fabrication et planifie le travail avec son commis par quarts d'heure.

Conception des recettes

Question 1. Concevoir et proposer trois recettes en utilisant judicieusement les denrées du panier et en respectant les techniques et préparations exigées : huîtres farcies pour 8 personnes, filet de daurade pour 4 personnes et crème viennoise pour 8 personnes. Faire preuve de créativité dans les préparations et le dressage.

Entrée : trois huîtres pochées par personne, farcies d'une duxelles de champignons et d'échalotes, puis glacées au sabayon. **Plat :** filets de daurade, pommes de terre à l'anglaise, flan de légumes, fenouil braisé et beurre composé citron-persil. **Dessert :** crème viennoise prise, caramélisée au plat, avec chantilly et tuiles aux amandes. Dresser les huîtres en coquilles sur huit assiettes, le poisson avec ses garnitures pour quatre couverts et le dessert caramélisé juste avant l'envoi.

Menu et heures d'envoi



Les effectifs et les exigences techniques suivent l'annexe 1.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Huîtres farcies au sabayon ; daurade, pommes de terre à l'anglaise, flan et fenouil ; crème viennoise caramélisée, chantilly et tuiles.

Fiches techniques

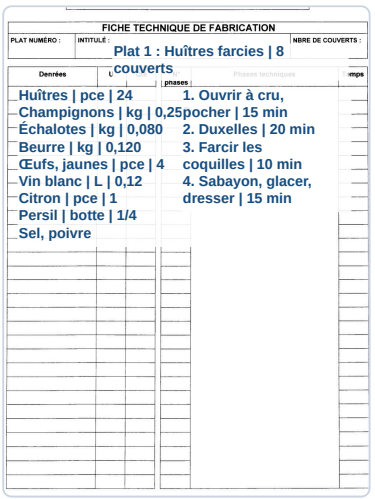
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication en renseignant, pour chaque plat, l'intitulé, le nombre de couverts, les denrées, leurs unités et quantités, les phases techniques et le temps correspondant.

Les quantités ci-dessous sont des propositions pour les effectifs imposés et restent dans les disponibilités du panier. Les durées sont indicatives ; la cuisson de la crème et du flan peut se dérouler pendant d'autres préparations.

Fiche et couverts	Denrées, unité, quantité	Phases techniques et temps indicatifs
1. Huîtres farcies, 8	Huîtres, pièce, 24 ; champignons, kg, 0,250 ; échalotes, kg, 0,080 ; beurre, kg, 0,120 ; œufs, pièce, 4 jaunes ; vin blanc, L, 0,12 ; citron, pièce, 1 ; persil, botte, 1/4.	Ouvrir à cru et pocher les huîtres, 15 min ; réaliser la duxelles, 20 min ; farcir les coquilles, 10 min ; réaliser le sabayon, glacer et dresser, 15 min.
2. Filet de daurade, 4	Daurades, pièce, 2 ; pommes de terre BF15, kg, 0,600 ; fenouil, kg, 0,400 ; brocolis, kg, 0,200 ; carottes, kg, 0,100 ; courgettes, kg, 0,100 ; œufs, pièce, 2 ; lait, L, 0,250 ; crème liquide, L, 0,100 ; parmesan, kg, 0,030 ; beurre, kg, 0,080 ; citron, pièce, 1 ; persil, selon besoin.	Lever les filets et préparer les légumes, 30 min ; préparer et cuire le flan, 35 min ; cuire les pommes de terre à l'anglaise et braiser le fenouil, 35 min ; cuire les filets, préparer le beurre composé et dresser, 15 min.
3. Crème viennoise, 8	Œufs, pièce, 8 entiers et 2 blancs ; lait, L, 0,750 ; crème liquide, L, 0,250 ; sucre semoule, kg, 0,250 ; vanille, gousse, 1 ; amandes effilées, kg, 0,100 ; farine, kg, 0,050 ; beurre, kg, 0,050 ; sucre glace, kg, 0,050 ; glucose, kg, 0,050.	Préparer l'appareil et cuire au bain-marie, 45 min ; refroidir, 120 min minimum ; confectionner et cuire les tuiles, 20 min ; monter la chantilly, caraméliser au plat et dresser, 15 min.

Les œufs comprennent les blancs destinés aux tuiles. Réserver la crème liquide pour la chantilly et maintenir les préparations froides au frais jusqu'à leur finition.

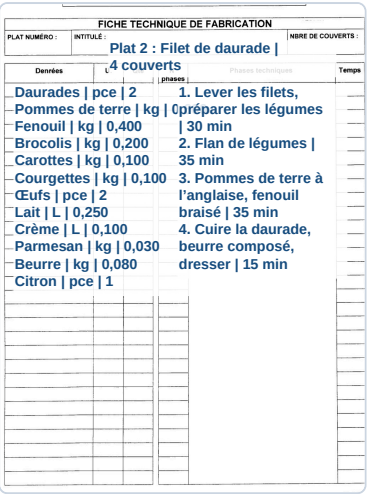
Fiche technique 1 complétée


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT NUMÉRO : | INTITULÉ : Plat 1 : Huîtres farcies | 8 couverts | NBRE DE COUVERTS :

Denrées	Phases techniques
Huîtres | pce | 24	1. Ouvrir à cru, pocher | 15 min
Champignons | kg | 0,25	2. Duxelles | 20 min
Échalotes | kg | 0,080	3. Farcir les coquilles | 10 min
Beurre | kg | 0,120	4. Sabayon, glacer, dresser | 15 min
Œufs, jaunes | pce | 4	
Vin blanc | L | 0,12	
Citron | pce | 1	
Persil | botte | 1/4	
Sel, poivre	

Fiche technique 2 complétée

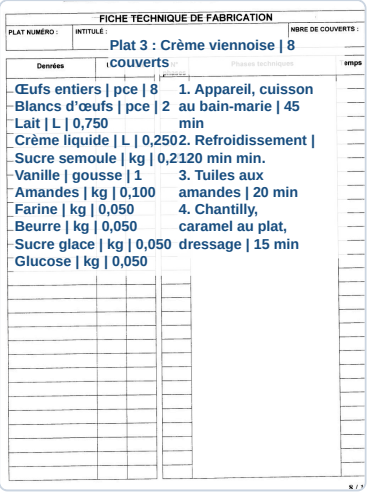


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT NUMÉRO : | INTITULÉ : Plat 2 : Filet de daurade | 4 couverts | NBRE DE COUVERTS :

Denrées		Phases techniques	Temps
Daurades | pce | 2		1. Lever les filets, préparer les légumes | 30 min	
Pommes de terre | kg | 0,400			
Fenouil | kg | 0,400			
Brocolis | kg | 0,200		2. Flan de légumes | 35 min	
Carottes | kg | 0,100			
Courgettes | kg | 0,100		3. Pommes de terre à l'anglaise, fenouil braisé | 35 min	
Œufs | pce | 2			
Lait | L | 0,250			
Crème | L | 0,100		4. Cuire la daurade, beurre composé, dresser | 15 min	
Parmesan | kg | 0,030			
Beurre | kg | 0,080			
Citron | pce | 1			

Fiche technique 3 complétée



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT NUMÉRO : | INTITULÉ : Plat 3 : Crème viennoise | 8 couverts | NBRE DE COUVERTS :

Denrées		Phases techniques	Temps
Œufs entiers | pce | 8		1. Appareil, cuisson au bain-marie | 45 min	
Blancs d'œufs | pce | 2			
Lait | L | 0,750			
Crème liquide | L | 0,250		2. Refroidissement | 120 min min.	
Sucre semoule | kg | 0,210			
Vanille | gousse | 1		3. Tuiles aux amandes | 20 min	
Amandes | kg | 0,100			
Farine | kg | 0,050		4. Chantilly, caramel au plat, dressage | 15 min	
Beurre | kg | 0,050			
Sucre glace | kg | 0,050			
Glucose | kg | 0,050			

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois fiches proposées pour 8, 4 et 8 couverts, avec denrées, quantités, phases et durées.

Organisation du travail

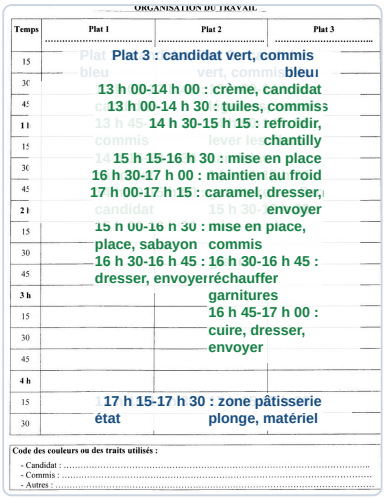
Question 3. Répartir et ordonner les tâches entre le candidat et son commis sur l'un des documents d'organisation. Utiliser une unité de temps d'un quart d'heure, appliquer le code demandé pour le candidat et le commis, et respecter les horaires de début, d'envoi des trois plats et de remise en état.

Organisation indicative par quarts d'heure, du début de la pratique à la remise en état. La crème et les tuiles sont préparées tôt ; les huîtres restent au froid après leur préparation. Les garnitures sont prêtes avant les finitions, et la daurade est cuite au dernier moment.

Horaire	Plat 1 : candidat / commis	Plat 2 : candidat / commis	Plat 3 : candidat / commis
13 h 00-13 h 15	Prendre le poste et organiser	Commencer les légumes	Peser les ingrédients
13 h 15-13 h 30	Préparer la duxelles	Laver et tailler les légumes	Préparer l'appareil à crème
13 h 30-13 h 45	Cuire la duxelles	Préparer le flan	Cuire la crème au bain-marie
13 h 45-14 h 00	Refroidir et réserver la duxelles	Mettre le flan en cuisson	Surveiller la crème, cuire les tuiles
14 h 00-14 h 15	Préparer le matériel à huîtres	Lever les filets	Refroidir la crème, ranger
14 h 15-14 h 30	Ouvrir et pocher les huîtres	Préparer les pommes de terre	Préparer les tuiles
14 h 30-14 h 45	Farcir et réserver au froid	Cuire les pommes de terre	Refroidir les tuiles
14 h 45-15 h 00	Contrôler les huîtres	Préparer le fenouil et le flan	Ranger et contrôler la crème
15 h 00-15 h 15	Préparer le sabayon et les assiettes	Cuire le fenouil	Monter la chantilly, réserver au froid
15 h 15-15 h 30	Contrôler le poste et la mise en place	Finir le flan, préparer le beurre composé	Préparer le caramel et les assiettes
15 h 30-15 h 45	Préparer le dressage des coquilles	Vérifier les cuissons, réserver au chaud	Vérifier crème, chantilly et tuiles
15 h 45-16 h 00	Maintenir les huîtres au froid	Préparer le poste de cuisson du poisson	Préparer le plat de service
16 h 00-16 h 15	Mettre en place le sabayon	Préchauffer le matériel, organiser le dressage	Mettre en place les éléments du dessert
16 h 15-16 h 30	Réaliser le sabayon	Réchauffer les garnitures	Maintenir les éléments prêts au froid
16 h 30-16 h 45	Glacer, dresser et envoyer	Finir la mise en place	Préparer la finition du dessert
16 h 45-17 h 00	Ranger après l'envoi	Cuire la daurade, dresser et envoyer	Sortir les éléments nécessaires
17 h 00-17 h 15	Aider au rangement	Ranger le poste poisson	Caraméliser, dresser et envoyer
17 h 15-17 h 30	Nettoyer et remettre le poste en état	Nettoyer le matériel et la plonge	Nettoyer la zone pâtisserie

Code à reporter : candidat en vert ou trait plein ; commis en bleu ou trait pointillé. Les préparations, cuissons et surveillances peuvent recevoir le code choisi.

Organisation du travail complétée



ORGANISATION DU TRAVAIL

Temps	Plat 1	Plat 2	Plat 3
15			Plat 3 : candidat vert, commis bleu
30			13 h 00-14 h 00 : crème, candidat
45			13 h 00-14 h 30 : tuiles, commis
1 h			14 h 30-15 h 15 : refroidir, chantilly
15			15 h 15-16 h 30 : mise en place
30			16 h 30-17 h 00 : maintien au froid
45			17 h 00-17 h 15 : caramel, dresser, envoyer
2 h			
15			15 h 00-16 h 30 : mise en place, commis
30			16 h 30-16 h 45 : réchauffer garnitures
45			16 h 30-16 h 45 : dresser, envoyer
3 h			16 h 45-17 h 00 : cuire, dresser, envoyer
15			
30			
45			
4 h			
15			17 h 15-17 h 30 : zone pâtisserie état
30			plonge, matériel

Code des couleurs ou des traits utilisés :
- Candidat : ……
- Commis : ……
- Autres : ……

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 ; remise en état de 17 h 15 à 17 h 30.

2. Réalisation et présentation de la production

Avec l'aide de son commis, le candidat réalise et présente une entrée pour 8 couverts, un plat principal et ses garnitures pour 4 couverts, puis un dessert pour 8 couverts. Il est également responsable avec le commis de la tenue et de la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Entrée

Question 1. Réaliser et présenter 8 assiettes d'huîtres farcies pour 8 personnes. Ouvrir les huîtres à cru, les pocher, réaliser une duxelles et un sabayon, puis glacer la préparation.

Ouvrir à cru les 24 huîtres au-dessus d'un récipient, filtrer et réserver leur eau. Retirer les coquilles supérieures et conserver les coquilles creuses. Faire suer les champignons et les échalotes finement hachés jusqu'à évaporation de leur eau. Pocher brièvement les huîtres dans leur eau frémissante, puis les remettre dans les coquilles avec la duxelles. Préparer un sabayon aux jaunes d'œufs et au vin blanc, napper les huîtres et glacer rapidement. Dresser chaud sur 8 assiettes propres.

Entrée : dressage des huîtres farcies

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Huîtres farcies 8 personnes	- Ouvrir à cru - Pocher Réaliser : - Duxelles Réaliser : - Sabayon - Glacer	- Farcir coquilles	8 assiettes	- rédiger les 3 fiches techniques
2e plat Filet de daurade 4 personnes	- Lever filets - Pomme de terre anglaise	Cuisson : libre Prévoir : - 1 sauce ou beurre composé à froid Garniture : - 1 flan de légumes - 1 fenouil	3 huîtres par assiette	
3e plat Crème viennoise 8 personnes	Réaliser : - appareil à crème prise caramélisée Réaliser : - crème chantilly	Prévoir : - un voile caramel - tuiles aux amandes	au plat	

✓ RÉPONSE À RETENIR

8 assiettes, soit 3 huîtres farcies par assiette.

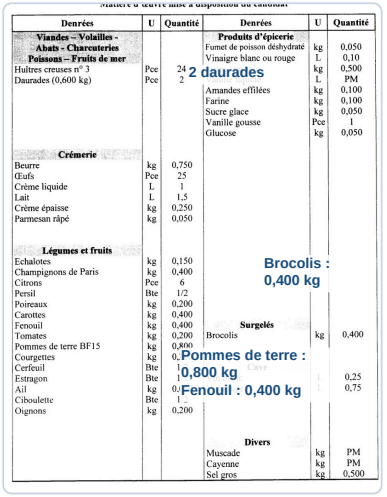
Plat principal

Question 2. Réaliser le filet de daurade pour 4 personnes et le dresser librement. Lever les filets, préparer des pommes de terre à l'anglaise, choisir une cuisson, prévoir une sauce ou un beurre composé à froid, un flan de légumes et du fenouil.

Élément	Mise en œuvre
Daurades	Lever les filets, retirer les arêtes et saisir côté peau à la poêle; terminer la cuisson sans dessécher.
Pommes de terre	Cuire à l'anglaise dans l'eau salée.
Garnitures	Cuire les brocolis, les mixer et les mélanger aux œufs et à la crème pour le flan; tailler et étuver le fenouil.
Accompagnement	Servir avec un beurre composé froid au citron, persil et ciboulette.

Répartir les garnitures et les filets sur 4 assiettes. La cuisson du poisson et le dressage sont libres.

Plat principal : denrées du panier



Denrées	U	Quantité
Viandes – Volailles - Abats - Charcuteries Poissons – Fruits de mer		
Huîtres creuses n° 3	Pce	24
Daurades (0,600 kg)	Pce	2
Crémerie		
Beurre	kg	0,750
Œufs	Pce	25
Crème liquide	L	1
Lait	L	1,5
Crème épaisse	kg	0,250
Parmesan râpé	kg	0,050
Légumes et fruits		
Echalotes	kg	0,150
Champignons de Paris	kg	0,400
Citrons	Pce	6
Persil	Bte	1/2
Poireaux	kg	0,200
Carottes	kg	0,400
Fenouil	kg	0,400
Tomates	kg	0,200
Pommes de terre BF15	kg	0,800
Courgettes	kg	0,[illegible]
Cerfeuil	Bte	1
Estragon	Bte	1
Ail	kg	0,[illegible]
Ciboulette	Bte	1
Oignons	kg	0,200

Denrées	U	Quantité
Produits d'épicerie		
Fumet de poisson déshydraté	kg	0,050
Vinaigre blanc ou rouge	L	0,10
	kg	0,500
	L	PM
Amandes effilées	kg	0,100
Farine	kg	0,100
Sucre glace	kg	0,050
Vanille gousse	Pce	1
Glucose	kg	0,050
Surgelés		
Brocolis	kg	0,400
	L	0,25
	L	0,75
Divers		
Muscade	kg	PM
Cayenne	kg	PM
Sel gros	kg	0,500

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 portions de daurade, pommes de terre à l'anglaise, flan de brocolis, fenouil et beurre composé froid.

Dessert

Question 3. Réaliser pour 8 personnes une crème viennoise prise caramélisée, une crème Chantilly et des tuiles aux amandes. Prévoir un voile de caramel et présenter le dessert au plat.

1. Faire chauffer le lait avec la vanille. Mélanger les œufs et le sucre, verser le lait chaud, puis couler l'appareil dans un plat caramélisé. Cuire au bain-marie jusqu'à prise et refroidir.
2. Pour les tuiles, mélanger amandes effilées, farine, sucre glace et beurre fondu. Étaler finement, cuire jusqu'à coloration et mettre en forme.

3. Monter la crème liquide bien froide en Chantilly. Réaliser un voile de caramel, le laisser durcir, puis présenter au plat avec la crème et les tuiles.

Dessert : éléments imposés et présentation

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Huîtres farcies 8 personnes	- Ouvrir à cru - Pocher Réaliser : - Duxelles Réaliser : - Sabayon - Glacer	- Farcir coquilles	8 assiettes	- rédiger les 3 fiches techniques - réaliser l'organigramme
2e plat Filet de daurade 4 personnes	- Lever filets - Pomme de terre anglaise	Cuisson : libre Prévoir : - 1 sauce ou beurre composé à froid Garniture : - 1 flan de légumes - 1 fenouil	libre	
3e plat Crème viennoise 8 personnes	Réaliser : - appareil à crème prise caramélisée Réaliser : - crème chantilly	Prévoir : - un voile caramel - tuiles aux amandes	au plat	

Voile caramel et tuiles

Présentation au plat

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Crème viennoise caramélisée pour 8, Chantilly, tuiles aux amandes et voile de caramel, servis au plat.

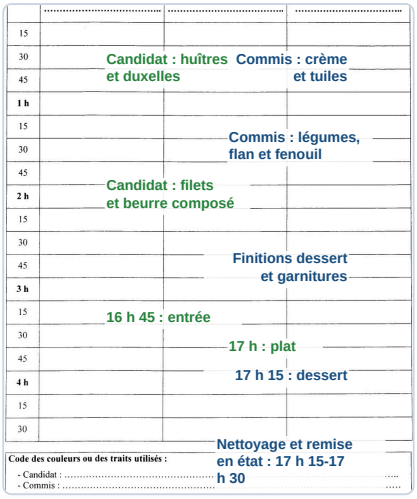
Tenue et remise en état

Question 4. Assurer avec le commis la tenue du poste de travail pendant l'épreuve, puis remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes à la cuisine.

Organiser le travail par quarts d'heure, en commençant à 13 h. Le candidat prend en charge les huîtres et le poisson; le commis prépare la crème, les tuiles et les garnitures. Synchroniser les cuissons, refroidir les préparations qui le nécessitent et nettoyer au fur et à mesure. Réserver les finitions et dressages aux moments précédant chaque envoi. Maintenir propres le poste, le matériel, la plonge et la zone pâtisserie, puis terminer la remise en état entre 17 h 15 et 17 h 30.

- Envoi 1 : 16 h 45.
- Envoi 2 : 17 h.
- Envoi 3 : 17 h 15.

Organisation du travail par quarts d'heure



✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15; remise en état complète de 17 h 15 à 17 h 30.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2002)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E.1, sous-épreuve U.11 du BP Cuisinier, session automne 2002, sujet n° 2 : durée totale de 7 heures, coefficient 8. La production porte sur des huîtres farcies, un filet de daurade et une crème viennoise. L'épreuve évalue la conception, les techniques culinaires, les fiches de fabrication, l'organisation avec un commis, le dressage et la remise en état.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les huîtres farcies exigent ouverture à cru, pochage, duxelles, sabayon et glaçage.
- Pour la daurade, lever les filets et prévoir pommes de terre à l'anglaise, flan de légumes et fenouil.
- Le dessert comprend une crème viennoise prise caramélisée, une Chantilly et des tuiles aux amandes.
- L'organigramme répartit les tâches par quarts d'heure et distingue candidat, commis et autres tâches.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les effectifs : entrée et dessert pour 8, plat principal et garnitures pour 4.
- Vérifier la présence de toutes les techniques et préparations imposées pour chacun des trois plats.
- Indiquer denrées, unités, quantités, phases techniques et temps dans chaque fiche de fabrication.
- Respecter les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, puis remettre en état de 17 h 15 à 17 h 30.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les tâches sur l'organigramme ?

Répartissez les tâches par intervalles de quinze minutes et indiquez leur enchaînement pour chacun des trois plats. Identifiez clairement le candidat et le commis avec le code prévu, et distinguez les autres tâches.

Q : Quelles sont les préparations imposées pour le plat de daurade ?

Il faut lever les filets et prévoir des pommes de terre à l'anglaise, un flan de légumes et du fenouil. La cuisson est libre, avec une sauce ou un beurre composé à froid.

Q : Quels sont les horaires à respecter pendant la pratique ?

La partie pratique commence à 13 h 00. Les trois envois sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. La remise en état du poste est prévue de 17 h 15 à 17 h 30.

Q : Le sujet donne-t-il un barème chiffré ou des points par question ?

Aucun barème chiffré ni répartition des points n'est imprimé dans les pages fournies. Les exigences portent sur les préparations, les effectifs, les documents, les horaires, le dressage et la remise en état.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E1 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2002/BP Cuisine - E1 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2002 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Cuisine : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.