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

Épreuve E.1 - Pratique professionnelle, sous-épreuve U.11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session 2002 • Code sujet : **SUJET N° 3** • 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 9**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 13**

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 - 2-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des techniques imposées, du panier de denrées et des horaires, le candidat conçoit une production de trois recettes. Il rédige les fiches techniques et planifie la répartition et l'enchaînement du travail entre lui-même et son commis.

Conception

Question 1. Concevoir et proposer une production de trois recettes pour 4 ou 8 personnes, en respectant les exigences techniques et en utilisant judicieusement les denrées du panier : consommé clarifié avec une brunoise d'au moins trois légumes et une garniture à base de pâte ; cailles désossées avec farce à pâté et cuisson rôtie en casserole, accompagnées d'un légume en friture et d'un légume en purée ; choux à la crème réalisés avec une pâte à choux, glacés au caramel et accompagnés d'une crème au choix et d'une sauce chocolat.

Les trois recettes ci-dessous respectent les couverts indiqués à l'épreuve pratique et toutes les techniques imposées. Pour le consommé, la brunoise associe trois légumes et les feuilletés constituent la garniture à base de pâte. Les cailles sont désossées, farcies puis rôties en casserole ; les pommes de terre sont frites et les brocolis servis en purée. Le dessert comprend des choux garnis, glacés au caramel, avec une crème et une sauce chocolat. Les quantités sont choisies dans les limites du panier fourni.

Plat	Recette proposée	Couverts
1	Consommé clarifié, brunoise de carotte, poireau et navet, feuilletés au gruyère	8
2	Cailles désossées et farcies, pommes de terre frites, purée de brocolis	4
3	Choux à la crème pâtissière vanillée, glaçage caramel, sauce chocolat	8

Menu proposé

Envoi	Recette	Couverts
1	Consommé clarifié, brunoise de carotte, poireau et navet, feuilletés au gruyère	8
2	Cailles désossées farcies, pommes de terre frites, purée de brocolis	4
3	Choux à la crème pâtissière vanillée, caramel, sauce chocolat	8

Les techniques et garnitures exigées sont respectées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consommé clarifié aux petits légumes et feuilletés ; cailles farcies, pommes de terre frites et purée de brocolis ; choux à la crème, caramel et sauce chocolat.

Fiches techniques

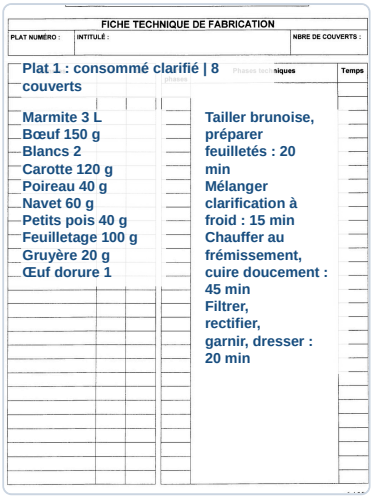
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication des recettes proposées en renseignant, pour chacune, le numéro et l'intitulé du plat, le nombre de couverts, les denrées, leurs unités et quantités, les phases techniques et les temps.

Les propositions ci-dessous donnent les quantités pour les couverts demandés et restent dans les disponibilités du panier. Les temps sont indicatifs et peuvent se chevaucher grâce à la répartition du travail. Les assaisonnements courants sont à prévoir selon le goût. Le consommé utilise trois légumes en brunoise et une garniture feuilletée ; le plat principal prévoit bien une friture et une purée. Les œufs sont répartis entre clarification, farce, dorure, pâte à choux et crème.

Fiche	Denrées, unités et quantités	Phases techniques et temps indicatifs
1. Consommé clarifié, 8 couverts	Marmite : 3 L ; maigre de bœuf : 150 g ; blancs d'œufs : 2 ; carotte : 120 g ; poireau : 40 g ; navet : 60 g ; petits pois : 40 g ; feuilletage : 100 g ; gruyère : 20 g ; œuf de dorure : 1 ; assaisonnement : PM.	Tailler la brunoise et préparer les feuilletés : 20 min. Mélanger la clarification à froid : 15 min. Chauffer en remuant jusqu'au frémissement, puis cuire doucement sans faire bouillir : 45 min. Filtrer, rectifier, cuire les légumes de garniture et dresser : 20 min.
2. Cailles farcies et garnitures, 4 couverts	Cailles : 4 pièces ; gorge de porc : 100 g ; sous-noix de veau : 100 g ; foies de volaille : 70 g ; œuf : 1 ; crépine : 100 g ; cognac : 0,02 L ; beurre : 60 g ; fond brun clair : 30 g ; pommes de terre : 600 g ; brocolis : 400 g ; crème épaisse : 80 g ; huile de friture : QS ; assaisonnement : PM.	Désosser les cailles, hacher les viandes et préparer la farce : 25 min. Farcir et envelopper de crépine : 15 min. Rôtir en casserole, arroser, déglacer et réaliser le jus : 45 min. Cuire les brocolis et réaliser la purée : 25 min. Tailler et frire les pommes de terre : 20 min.
3. Choux à la crème, 8 couverts	Farine : 125 g ; beurre : 75 g ; œufs : 4 ; eau : 0,20 L ; lait : 0,50 L ; sucre semoule : 180 g ; poudre à crème : 50 g ; extrait de vanille : PM ; glucose : 20 g ; chocolat : 120 g ; crème liquide : 0,15 L ; sel : PM.	Réaliser la pâte à choux, coucher et cuire : 35 min. Préparer la crème pâtissière et la refroidir : 20 min. Garnir les choux : 10 min. Cuire le caramel et glacer les choux : 10 min. Réaliser la sauce chocolat : 10 min.

La dorure et la clarification utilisent des œufs distincts. Les quantités retenues restent inférieures aux stocks disponibles, notamment pour la farine, les œufs, les produits laitiers, les légumes et le chocolat.

Fiche 1 complétée : consommé clarifié



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT NUMÉRO :	INTITULÉ :	NBRE DE COUVERTS :

Plat 1 : consommé clarifié | 8 couverts	Phases techniques	Temps
Marmite 3 L Bœuf 150 g Blancs 2 Carotte 120 g Poireau 40 g Navet 60 g Petits pois 40 g Feuilletage 100 g Gruyère 20 g Œuf dorure 1	Tailler brunoise, préparer feuilletés : 20 min Mélanger clarification à froid : 15 min Chauffer au frémissement, cuire doucement : 45 min Filtrer, rectifier, garnir, dresser : 20 min	

Fiche 2 complétée : cailles farcies

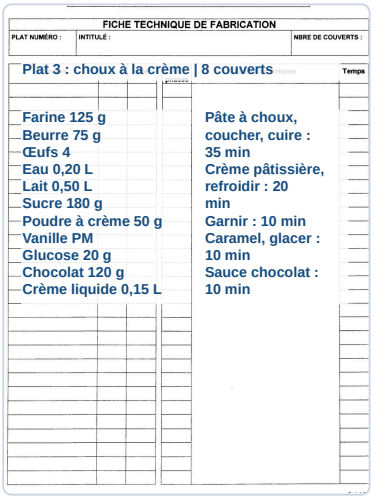


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT NUMÉRO :	INTITULÉ :	NBRE DE COUVERTS :

Plat 2 : cailles farcies et garnitures | 4 couverts	Phases techniques	Temps
Cailles 4 Gorge 100 g Veau 100 g Foies 70 g Œuf 1 Crépine 100 g Cognac 0,02 L Beurre 60 g Fond 30 g Pommes de terre 600 g Brocolis 400 g Crème épaisse 80 g	Désosser, préparer farce : 25 min Farcir, crépiner : 15 min Rôtir en casserole, réaliser le jus : 45 min Cuire brocolis, réaliser purée : 25 min Tailler, frire pommes de terre : 20 min	

Fiche 3 complétée : choux à la crème



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT NUMÉRO :	INTITULÉ :	NBRE DE COUVERTS :

Plat 3 : choux à la crème | 8 couverts	Phases techniques	Temps
Farine 125 g Beurre 75 g Œufs 4 Eau 0,20 L Lait 0,50 L Sucre 180 g Poudre à crème 50 g Vanille PM Glucose 20 g Chocolat 120 g Crème liquide 0,15 L	Pâte à choux, coucher, cuire : 35 min Crème pâtissière, refroidir : 20 min Garnir : 10 min Caramel, glacer : 10 min Sauce chocolat : 10 min	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois fiches de fabrication proposées pour 8, 4 et 8 couverts, avec denrées, quantités, phases techniques et temps indicatifs.

Organisation du travail

Question 3. Organiser le travail du candidat et de son commis sur l'un des documents prévus, en précisant la répartition et l'enchaînement des tâches par quarts d'heure. Distinguer le candidat par la couleur verte ou le trait plein, le commis par la couleur bleue ou le trait pointillé, et respecter les horaires d'envoi et de remise en état.

Le planning ci-dessous couvre les quatre heures et demie de pratique, de 13 h à 17 h 30, par intervalles de quinze minutes. Les tâches des trois plats sont menées en parallèle lorsque c’est possible. C désigne le candidat et M le commis ; les cuissons et surveillances peuvent être partagées. Les trois envois sont fixés aux heures imposées. Le dernier quart d’heure est réservé à la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Heure	Plat 1 : consommé	Plat 2 : cailles	Plat 3 : choux
13 h 00	C : mettre en place, lancer la marmite	M : contrôler et préparer les cailles	
13 h 15	M : laver les légumes	C : désosser les cailles	M : peser, préparer la pâte à choux
13 h 30	C : préparer la clarification	M : préparer la farce	C : préparer la crème pâtissière
13 h 45	M : tailler la brunoise	C : farcir et crépiner	M : coucher et cuire les choux
14 h 00	C : conduire la clarification	M : éplucher, tailler les pommes de terre	C : refroidir la crème
14 h 15	M : préparer les feuilletés	C : démarrer la cuisson en casserole	M : surveiller la cuisson des choux
14 h 30	C : filtrer le consommé	M : cuire les brocolis	C : garnir les choux
14 h 45	M : cuire la brunoise et les petits pois	C : réaliser la purée	M : préparer la sauce chocolat
15 h 00	C : rectifier, réserver au chaud	M : maintenir la purée au chaud	C : préparer le caramel
15 h 15	M : cuire les feuilletés	C : surveiller la cuisson, arroser	M : glacer les choux
15 h 30	C : contrôler le consommé	M : préparer le poste de friture	C : finir la sauce chocolat
15 h 45	M : vérifier les garnitures	C : réaliser le jus	M : contrôler et réserver le dessert
16 h 00	C : goûter, rectifier et maintenir	M : blanchir et sécher les pommes	C : préparer le dressage
16 h 15	M : mettre en place les assiettes	C : contrôler cailles et jus	M : préparer le dressage
16 h 30	C : dresser et envoyer à 16 h 45	M : frire les pommes au dernier moment	C : contrôle final du dessert
16 h 45	M : débarrasser	C : dresser et envoyer à 17 h 00	M : mettre en place le dessert
17 h 00	C : nettoyer le poste du consommé	M : débarrasser	C : dresser et envoyer à 17 h 15
17 h 15-17 h 30	C et M : nettoyer, ranger le matériel et remettre en état le poste et les locaux annexes.		

Code à reporter sur l’organigramme : candidat, trait plein ou vert ; commis, trait pointillé ou bleu. Indiquer les envois dans les cases correspondantes ; aucune tâche de production n’est planifiée après 17 h 15.

Annexe 4 : repères à reporter sur l'organigramme



✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Remise en état par le candidat et le commis de 17 h 15 à 17 h 30.

2. Réalisation et présentation de la production

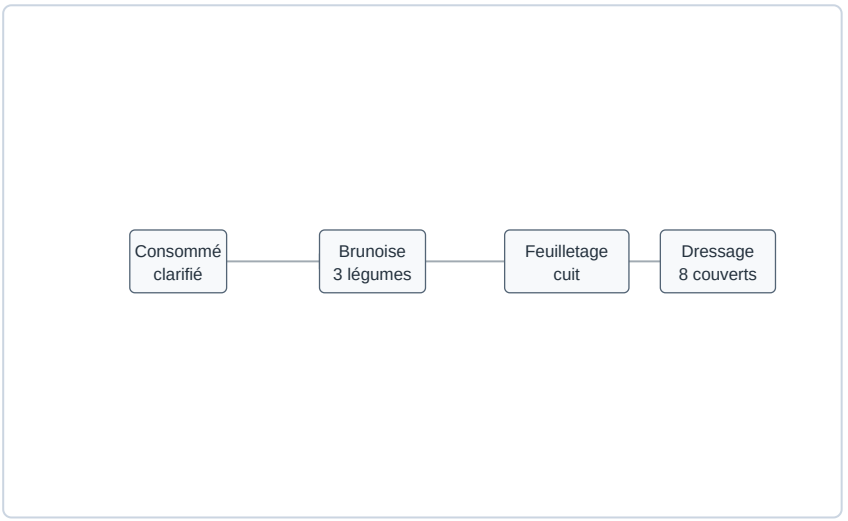
Avec l'aide de son commis, le candidat réalise et présente une entrée pour 8 couverts, un plat principal avec ses garnitures pour 4 couverts et un dessert pour 8 couverts. Il est aussi responsable avec le commis de la tenue et de la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes de cuisine.

Premier plat - entrée

Question 1. Réaliser et présenter pour 8 couverts un consommé clarifié, avec une brunoise d'au moins trois légumes et une garniture à base de pâte. Le dressage est libre ; envoyer le premier plat à 16 h 45.

Pour 8 couverts, clarifier le consommé avec du maigre de bœuf et des blancs d’œufs, puis le laisser frémir doucement et le filtrer sans troubler. Tailler en brunoise régulière trois légumes du panier, par exemple carotte, poireau et céleri. Cuire les 100 g de feuilletage en petits motifs pour la garniture. Rectifier l’assaisonnement, répartir la brunoise et envoyer à 16 h 45.

Éléments de l’entrée



Garniture de pâte et brunoise d’au moins trois légumes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consommé clarifié, brunoise de carotte, poireau et céleri, feuilletage, 8 couverts. Envoi à 16 h 45.

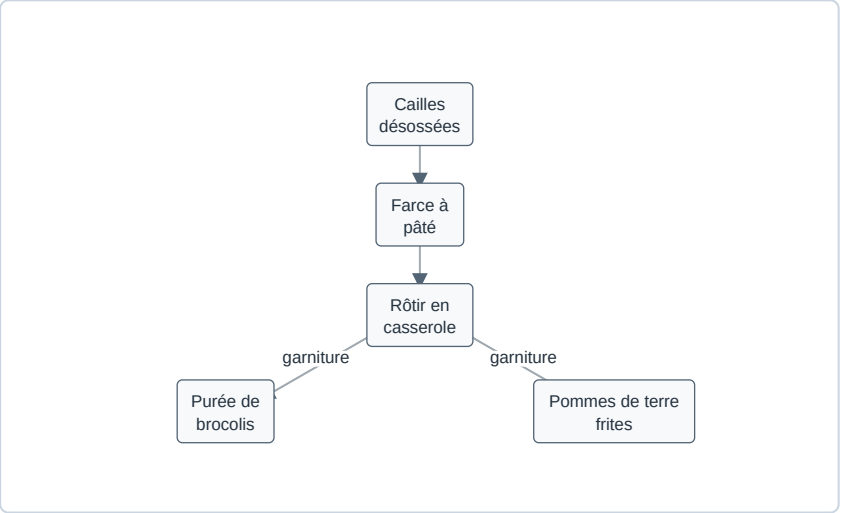
Deuxième plat - plat principal

Question 2. Pour 4 couverts, désosser les cailles selon une technique libre, réaliser une farce à pâté et cuire les cailles rôties en casserole. Prévoir un légume en friture et un légume en purée, dresser le plat et l'envoyer à 17 h 00.

Élément	Choix proposé
Viande	4 cailles effilées, désossées
Farce à pâté	Maigre de bœuf, gorge de porc, veau et foie de volaille
Garniture en purée	Brocolis
Garniture frite	Pommes de terre

Farcir les cailles désossées, les envelopper de crépine et les rôtir en casserole en les arrosant régulièrement. Cuire les brocolis et les réduire en purée. Tailler les pommes de terre et les frire dans l'huile chaude. Égoutter, assaisonner et dresser au plat pour 4 couverts. Envoyer à 17 h 00.

Composition du plat principal



Une garniture en purée et une garniture en friture.

✓ RÉPONSE À RETENIR

4 cailles farcies et rôties en casserole, purée de brocolis et pommes de terre frites. Envoi à 17 h 00.

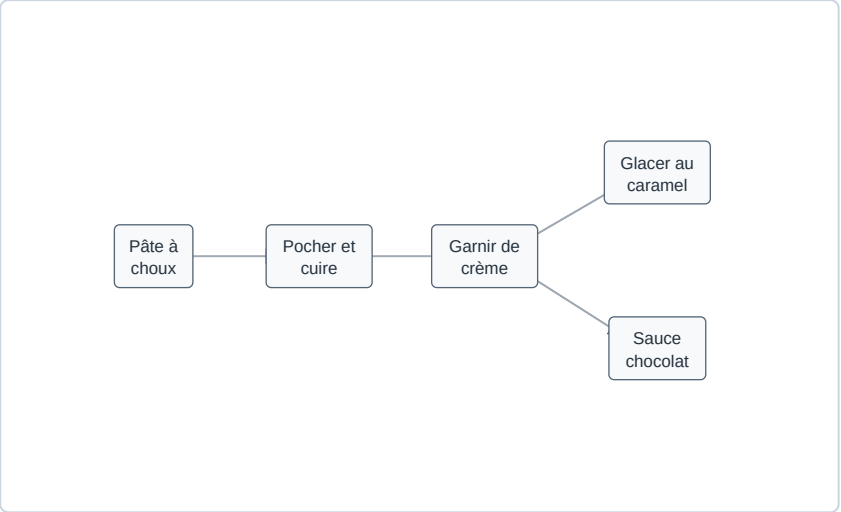
Troisième plat - dessert

Question 3. Réaliser et présenter pour 8 couverts des choux à la crème à partir d'une pâte à choux, avec une crème au choix, un glaçage au caramel et une sauce chocolat. Le dressage est libre ; envoyer le troisième plat à 17 h 15.

1. Pour 8 couverts, préparer une pâte à choux avec 150 g de farine, 4 œufs, 100 g de beurre et 25 cl d'eau. Dessécher la panade, incorporer les œufs progressivement, puis pocher et cuire les choux.
2. Réaliser une crème pâtissière avec lait, poudre à crème, sucre et vanille. La refroidir, puis garnir les choux.

3. Cuire le sucre avec le glucose pour le caramel et glacer les choux. Faire fondre le chocolat avec de la crème pour obtenir la sauce. Dresser et envoyer à 17 h 15.

Étapes du dessert



La crème est au choix ; le caramel et la sauce chocolat sont imposés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Choux garnis de crème pâtissière, glacés au caramel et servis avec une sauce chocolat, pour 8 couverts. Envoi à 17 h 15.

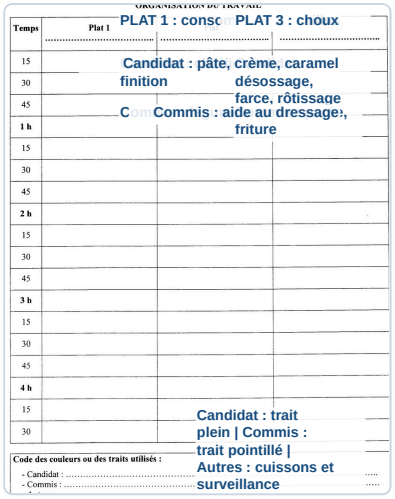
Horaires et remise en état

Question 4. Commencer la partie pratique et la prise de contact avec le commis à 13 h 00. Respecter les heures d'envoi des trois plats et assurer avec le commis la tenue et la remise en état du poste de travail, du matériel et des locaux annexes de cuisine, de 17 h 15 à 17 h 30.

Prendre contact avec le commis à 13 h 00 et répartir le travail en tranches de 15 minutes. Lancer tôt le consommé, la pâte à choux et la farce, puis coordonner les cuissons et les finitions. Le candidat assure les gestes techniques imposés ; le commis prend en charge des préparations et garnitures en concertation avec lui.

- 16 h 45 : envoyer l’entrée ; 17 h 00 : envoyer le plat principal ; 17 h 15 : envoyer le dessert.
- De 17 h 15 à 17 h 30 : remettre en état le poste, le matériel, la plonge et les zones annexes avec le commis.

Repères pour compléter l’organisation du travail



✓ RÉPONSE À RETENIR

Début : 13 h 00. Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Remise en état : 17 h 15 à 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, épreuve E.1, sous-épreuve U.11, session automne 2002, sujet n° 3, dure 7 heures et compte un coefficient 8. La partie écrite impose la conception de trois recettes, la rédaction des fiches techniques et la planification du travail. La partie pratique porte sur un consommé clarifié, des cailles et un dessert de choux avec garnitures. Elle évalue les techniques, l'organisation, la réalisation et la présentation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le consommé doit être clarifié et accompagné d'une brunoise comprenant au moins trois légumes.
- Les cailles sont désossées selon une technique libre, préparées avec une farce à pâté et rôties en casserole.
- Le plat principal comporte un légume en friture et un autre en purée.
- Le dessert impose une pâte à choux, un glaçage au caramel, une crème au choix et une sauce chocolat.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que les trois recettes respectent les techniques imposées et utilisent judicieusement les denrées du panier.
- Compléter les trois fiches avec les denrées, unités, quantités, phases techniques et temps.
- Planifier les tâches par quarts d'heure et distinguer clairement candidat et commis selon le code demandé.
- Respecter les horaires d'envoi et prévoir la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le travail du candidat et du commis sur le document fourni ?

Répartissez les tâches et leur enchaînement sur la grille par tranches de quinze minutes. Identifiez le candidat en vert ou en trait plein et le commis en bleu ou en pointillé. Le code des préparations préliminaires, cuissons et surveillances est libre.

Q : Quelles techniques faut-il respecter pour le plat de cailles ?

Désossez les cailles selon la technique de votre choix, réalisez une farce à pâté et cuisez-les rôties en casserole. Pour quatre couverts, prévoyez un légume en friture et un autre en purée.

Q : Le sujet donne-t-il un barème de points et quels horaires faut-il respecter ?

Aucun barème de points n'est indiqué. La partie écrite dure 2 h 30 et la pratique 4 h 30. La pratique débute à 13 h 00 ; les envois sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, puis la remise en état jusqu'à 17 h 30.

Q : Quels critères de notation ou quelles normes le sujet précise-t-il ?

Le sujet ne fournit ni grille de notation détaillée ni norme chiffrée. Les exigences explicites concernent les techniques culinaires, le nombre de couverts, les fiches techniques, l'organisation du travail, les horaires, la présentation 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 - 2-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.