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

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Épreuve E.1 - Pratique professionnelle, sous-épreuve U.11

Session 2003 • Code sujet : **U.11** • Durée : **7 heures** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception des recettes et organisation de la production** (2 questions) — **Page 3**
2. **Réalisation et présentation de trois préparations culinaires** (4 questions) — **Page 6**
3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E1 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2003/BP Cuisine - E1 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2003 - 1-Sujet.pdf

1. Conception des recettes et organisation de la production

À partir des exigences techniques des trois plats et du panier de denrées fourni, le candidat conçoit les recettes et établit leurs fiches techniques pour les couverts indiqués. Il planifie ensuite la répartition et l'enchaînement des tâches entre lui-même et son commis.

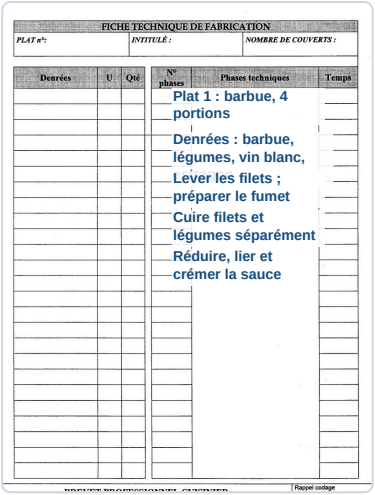
Conception

Question A). Après avoir pris connaissance des annexes 1 et 2, concevoir une production de trois recettes et établir une fiche technique pour chaque plat, pour le nombre de couverts indiqué. Faire apparaître clairement les techniques de réalisation, la nature et les quantités des denrées nécessaires, en utilisant judicieusement le panier.

Voici une proposition conforme aux techniques imposées, pour 4 portions aux deux premiers plats et 8 personnes au dessert. Les quantités restent dans le panier. Sel, poivre et eau sont pris dans la mise en place courante. Le poulet est découpé à cru ; les cuisses et un poivron sont farcis. Le dessert comprend trois formes et trois finitions distinctes. Les autres denrées du panier restent disponibles selon les besoins de production.

Plat	Denrées et quantités	Techniques
Filets de barbue, légumes et sauce vin blanc estragon, 4 portions	Barbue 1,4 kg ; arêtes 300 g ; carotte 100 g ; poireau 100 g ; pomme de terre 300 g ; navet 100 g ; échalote 50 g ; citron 1 ; vin blanc 25 cl ; crème 15 cl ; beurre 50 g ; farine 10 g ; estragon 1/8 botte.	Lever les filets. Réaliser un fumet avec les arêtes et les aromates. Cuire les filets à la poêle. Réduire le fumet avec le vin blanc, lier légèrement, crémer et finir à l'estragon. Cuire séparément les légumes.
Poulet sauté, légumes dont un farci, 4 portions	Poulet 1,4 kg ; blanc de volaille 200 g ; crème 20 cl ; œuf 1 ; poivron vert 1 ; carotte 100 g ; courgette 250 g ; oignon 100 g ; vin rouge 20 cl ; madère 5 cl ; fond brun lié 50 g ; beurre 50 g ; huile d'arachide 5 cl ; farine 20 g.	Découper le poulet à cru. Réaliser une farce mousseline avec le blanc, l'œuf et la crème ; farcir les cuisses puis le poivron avec le reste. Sauter et cuire le poulet, déglacer et réaliser la sauce. Glacer les carottes et étuver les courgettes.
Plateau de petits choux, 8 personnes	Farine 150 g ; beurre 100 g ; œufs 4 ; crème 50 cl ; sucre semoule 150 g ; poudre à flan 50 g ; sucre glace 50 g ; fondant 100 g ; pralin 100 g ; chocolat noir 100 g ; amandes concassées 50 g ; sucre grains 100 g ; vanille et extrait de café Pm.	Réaliser la pâte à choux, dresser trois formes et cuire. Préparer une crème pâtissière à la vanille, puis la décliner au pralin et au chocolat-café. Garnir les pièces et finir au sucre grains, au fondant ou au chocolat-amandes.

Fiche technique proposée, plat 1

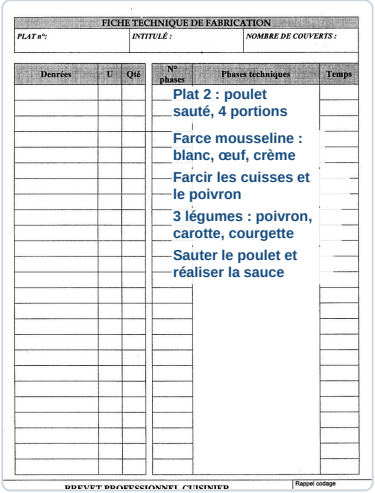

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT n°: | INTITULÉ : | NOMBRE DE COUVERTS :

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Plat 1 : barbue, 4 portions	
				Denrées : barbue, légumes, vin blanc,	
				Lever les filets ; préparer le fumet	
				Cuire filets et légumes séparément	
				Réduire, lier et crémer la sauce	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage

Fiche technique proposée, plat 2

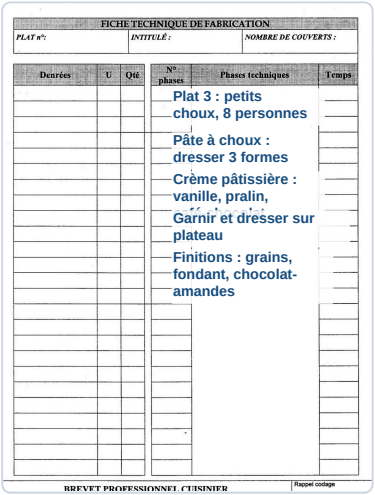

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT n°: | INTITULÉ : | NOMBRE DE COUVERTS :

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Plat 2 : poulet sauté, 4 portions	
				Farce mousseline : blanc, œuf, crème	
				Farcir les cuisses et le poivron	
				3 légumes : poivron, carotte, courgette	
				Sauter le poulet et réaliser la sauce	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage

Fiche technique proposée, dessert


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT n°: | INTITULÉ : | NOMBRE DE COUVERTS :

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Plat 3 : petits choux, 8 personnes	
				Pâte à choux : dresser 3 formes	
				Crème pâtissière : vanille, pralin,	
				Garnir et dresser sur plateau	
				Finitions : grains, fondant, chocolat-amandes	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Barbue, légumes et sauce vin blanc estragon ; poulet sauté, cuisses et poivron farcis, deux autres légumes ; plateau de choux en trois formes et trois parfums.

Organisation

Question B). Organiser le travail du candidat et de son commis en précisant la répartition et l'enchaînement des tâches, à l'aide de l'annexe 4a ou de l'annexe 4b, au choix.

La pratique dure 4 h 30, de 13 h 30 à 18 h. Le candidat garde les gestes techniques, les cuissons et les contrôles ; le commis assure les préparations simples, le pesage et l'entretien courant. Les tâches sont anticipées et chevauchées. Réserver les dernières minutes à chaque dressage et respecter les trois horaires d'envoi indiqués.

1. **13 h 30 à 14 h 30 :** candidat, découpe du poulet puis levée des filets et lancement du fumet ; commis, pesées, lavage et épluchage des légumes.
2. **14 h 30 à 16 h :** candidat, farce mousseline, farcissage, mise en cuisson du poulet, pâte à choux et cuisson ; commis, taillages et préparations simples des garnitures.
3. **16 h à 17 h 15 :** candidat, crème et finitions du dessert, sauce du poulet ; commis, garnitures et nettoyage au fur et à mesure.
4. **17 h 15 à 18 h :** candidat, cuisson des filets, sauces et dressages ; commis, aide au dressage et envois à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h. Terminer par la remise en état.

Organisation du travail et envois

	15	30	45	1 h	15	30	45	2 h	15	30	45	3 h	15	30	45	4 h	15	30
Plat 1	Plat 1 : candidat, filets et sauce ; commis, aide au dressage Envoi 17 h 30																	
Plat 2	Plat 2 : candidat, découpe, farce et cuisson ; commis, garnitures Envoi 17 h 45																	
Plat 3	Plat 3 : candidat, pâte, crème et finitions ; commis, aide au dressage Envoi 18 h																	
Code des couleurs : Candidat en bleu ; tâches simples du commis en rouge - Candidat : - Commis :																		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : barbue à 17 h 30, poulet à 17 h 45, plateau de petits choux à 18 h. Le candidat réalise les opérations complexes ; le commis assure les tâches simples.

2. Réalisation et présentation de trois préparations culinaires

Le candidat prépare trois plats avec l'aide de son commis, en respectant les contraintes techniques de l'annexe 1 et les horaires d'envoi. Il dispose du matériel courant et doit remettre en état le poste, le matériel et les locaux utilisés.

Premier plat

Question 1. Pour 4 personnes, lever les filets de la barbue, choisir librement la cuisson et la sauce, réaliser une garniture de légumes, puis dresser à l'assiette.

Lever les filets de la barbue (1,4 kg), retirer les arêtes et réserver celles-ci pour un fumet. Cuire les filets à la poêle au beurre, sans les dessécher. Pour la sauce, faire suer les échalotes, déglacer au vin blanc, ajouter le fumet, réduire et monter au beurre. Cuire séparément carottes et poireaux, puis les assaisonner. Dresser un filet par assiette avec les légumes et la sauce.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Barbue poêlée, sauce au vin blanc montée au beurre, carottes et poireaux, pour 4 personnes.

Deuxième plat

Question 2. Pour 4 personnes, réaliser un poulet sauté, le découper à cru, préparer une farce mousseline et farcir les cuisses. Prévoir trois garnitures de légumes, dont une farcie avec le reste de la farce, puis dresser à l'assiette.

1. Découper le poulet à cru en morceaux et désosser les cuisses. Maintenir les denrées au froid et éviter les contaminations croisées.
2. Hacher le blanc de volaille au cutter, incorporer le blanc d'œuf puis la crème froide; assaisonner et farcir les cuisses. Ficeler, puis faire sauter les morceaux et terminer la cuisson à couvert.
3. Préparer trois garnitures : champignons farcis avec le reste de mousseline, chou braisé et carottes-navets glacés. Vérifier la cuisson à cœur et dresser les garnitures avec le poulet.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Poulet sauté, cuisses farcies à la mousseline, champignons farcis, chou braisé et carottes-navets, pour 4 personnes.

Troisième plat

Question 3. Pour 8 personnes, réaliser un plateau de petites pièces en pâte à choux comprenant trois formes différentes et trois garnitures différentes, ou des parfums au choix.

Pour la pâte à choux, porter à ébullition 25 cl d'eau avec 100 g de beurre et une pincée de sel. Hors du feu, incorporer 150 g de farine, dessécher la panade, puis ajouter progressivement 4 œufs. Pocher trois formes, par exemple choux, éclairs et salambos. Cuire jusqu'à ce que les pièces soient gonflées et sèches. Après

refroidissement, garnir de crème pâtissière à la vanille, au pralin ou au chocolat. Glacer ou décorer avec fondant, sucre grains et amandes, puis présenter sur un plateau pour 8 personnes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plateau pour 8 personnes : trois formes de pâte à choux et trois garnitures, vanille, pralin et chocolat.

Conduite de la production

Question 4. Réaliser les préparations avec l'aide du commis, en lui confiant uniquement les tâches simples et en exécutant vous-même les tâches complexes. Respecter les envois à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h, puis remettre en état le poste de travail, le matériel et les locaux utilisés.

1. **13 h 30 à 17 h 30 :** le candidat réalise les tâches complexes : lever les filets, découper le poulet, préparer la mousseline, conduire les cuissons et préparer les sauces. Le commis effectue les tâches simples : laver, éplucher et tailler les légumes, peser les ingrédients et nettoyer au fur et à mesure.
2. **Envois :** barbue à 17 h 30, poulet à 17 h 45, plateau à 18 h. Le candidat surveille la cuisson et le dressage; le commis apporte une aide simple.
3. À la fin, nettoyer et ranger le poste, le matériel, la plonge et les locaux utilisés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Envois : barbue à 17 h 30, poulet à 17 h 45, plateau de pâte à choux à 18 h. Remise en état complète en fin d'épreuve.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP CUISINE

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U.11 du Brevet professionnel Cuisinier, session automne 2003, porte le code U.11, dure 7 heures et a un coefficient 8. Elle comprend 2 h 30 de conception et d'organisation, puis 4 h 30 de pratique. À partir d'un panier de denrées, le candidat planifie et réalise une barbue, un poulet sauté et un plateau de petites pièces en pâte à choux.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une fiche technique précise les denrées, leurs quantités, les phases de réalisation et le nombre de couverts.
- Le filet de barbue est levé, accompagné d'une garniture de légumes et d'une sauce libre, avec cuisson au choix.
- Le poulet est découpé à cru; les cuisses sont farcies à la mousseline et trois garnitures de légumes sont prévues.
- Le plateau de pâte à choux comporte trois formes différentes et trois garnitures différentes, ou des parfums au choix.

Points de vigilance & attentes du jury

- Adapter chaque fiche technique au nombre de couverts demandé : 4 personnes pour les plats et 8 pour le plateau.
- Indiquer clairement les techniques, les denrées et leurs quantités, sans omettre les phases de réalisation.
- Planifier la répartition des tâches et réserver les tâches complexes au candidat, les tâches simples au commis.
- Respecter les envois de 17 h 30, 17 h 45 et 18 h, puis remettre en état les espaces et équipements utilisés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que doit contenir une fiche technique de fabrication ?

Elle précise le titre du plat, le nombre de couverts, les denrées et leurs quantités, ainsi que les phases techniques de réalisation. Le sujet prévoit une fiche technique pour chacun des trois plats, sur les annexes 3a, 3b et 3c.

Q : Quelles sont les contraintes techniques du poulet sauté ?

Le poulet doit être découpé à cru. Il faut réaliser une farce mousseline pour farcir les cuisses, puis prévoir trois garnitures de légumes, dont une farcie avec le reste de cette farce.

Q : Combien de temps dure chaque partie et quels sont les horaires d'envoi ?

La partie écrite dure 2 h 30, de 9 h à 11 h 30. La pratique dure 4 h 30 et commence à 13 h 30. Les plats sont envoyés à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé par question ou par critère ?

Aucun barème détaillé par question ou critère n'apparaît dans le sujet fourni. Le document indique un coefficient 8, une durée totale de 7 heures et les durées respectives des parties écrite et pratique.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E1 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2003/BP Cuisine - E1 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2003 - 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.