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

Brevet professionnel Cuisinier - Épreuve E.1, sous-épreuve U.11

Session 2003 • Code sujet : **U.11 - Sujet n° 3** • 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 des trois plats** (3 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 - 2-Sujet.pdf

1. Conception des recettes et organisation de la production

À partir du panier de denrées du sujet n° 3 et des exigences techniques des trois plats, le candidat conçoit une production pour 4, 6 et 8 personnes. Il établit les fiches techniques, puis planifie la répartition et l'enchaînement des tâches entre lui-même et son commis.

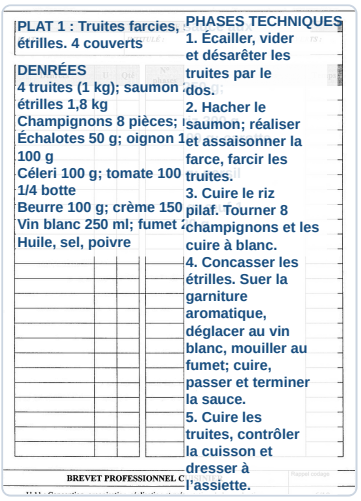
Conception et fiches techniques

Question A. Après avoir pris connaissance du sujet et de ses annexes, concevoir et proposer une production de trois recettes. Établir une fiche technique pour chaque plat, selon le nombre de couverts indiqué, en faisant apparaître clairement les techniques de réalisation, la nature et les quantités des denrées nécessaires.

Plat et couverts	Proposition
1, 4 personnes	Truites farcies au saumon, sauce aux étrilles, champignons tournés et riz pilaf
2, 6 personnes	Carré de porc poêlé, jus au fond lié, fèves, légumes et fruits cuits sous vide
3, 8 personnes	Tarte aux poires pochées, crème d'amandes

Les fiches indiquent les quantités retenues dans le panier et les étapes essentielles. Le plat 1 respecte le désarêtage par le dos et les huit champignons cuits à blanc. Le plat 2 comporte trois garnitures, dont une aux fruits cuite sous vide. Pour le dessert, pocher les poires et préparer une pâte brisée sucrée avec une crème d'amandes.

Fiche technique complétée, plat 1



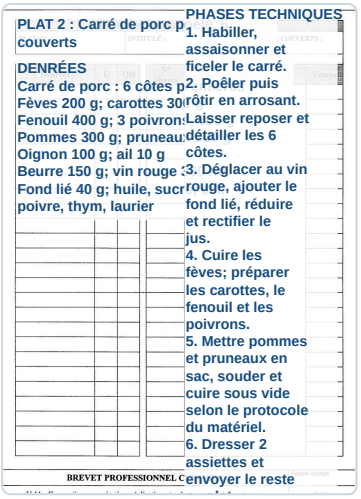
PLAT 1 : Truites farcies, étrilles. 4 couverts

DENRÉES
4 truites (1 kg); saumon 200 g
étrilles 1,8 kg
Champignons 8 pièces; riz 100 g
Échalotes 50 g; oignon 100 g
Céleri 100 g; tomate 100 g
1/4 botte
Beurre 100 g; crème 150 g
Vin blanc 250 ml; fumet 1 l
Huile, sel, poivre

PHASES TECHNIQUES
1. Écailler, vider et désarêter les truites par le dos.
2. Hacher le saumon; réaliser et assaisonner la farce, farcir les truites.
3. Cuire le riz pilaf. Tourner 8 champignons et les cuire à blanc.
4. Concasser les étrilles. Suer la garniture aromatique, déglacer au vin blanc, mouiller au fumet; cuire, passer et terminer la sauce.
5. Cuire les truites, contrôler la cuisson et dresser à l'assiette.

BREVET PROFESSIONNEL C

Fiche technique complétée, plat 2



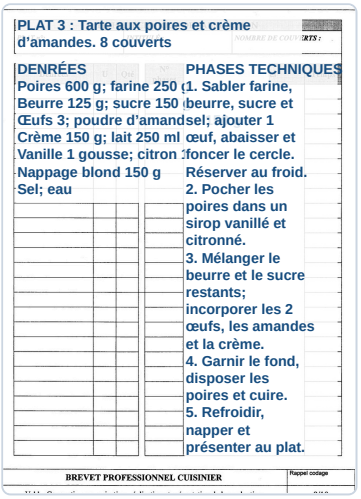
PLAT 2 : Carré de porc p
couverts

DENRÉES
Carré de porc : 6 côtes p
Fèves 200 g; carottes 30
Fenouil 400 g; 3 poivron
Pommes 300 g; pruneau
Oignon 100 g; ail 10 g
Beurre 150 g; vin rouge
Fond lié 40 g; huile, sucr
poivre, thym, laurier

PHASES TECHNIQUES
1. Habiller, assaisonner et ficeler le carré.
2. Poêler puis rôtir en arrosant. Laisser reposer et détailler les 6 côtes.
3. Déglacer au vin rouge, ajouter le fond lié, réduire et rectifier le jus.
4. Cuire les fèves; préparer les carottes, le fenouil et les poivrons.
5. Mettre pommes et pruneaux en sac, souder et cuire sous vide selon le protocole du matériel.
6. Dresser 2 assiettes et envoyer le reste

BREVET PROFESSIONNEL C

Fiche technique complétée, plat 3



PLAT 3 : Tarte aux poires et crème d'amandes. 8 couverts

DENRÉES
Poires 600 g; farine 250 g
Beurre 125 g; sucre 150
Œufs 3; poudre d'amand
Crème 150 g; lait 250 ml
Vanille 1 gousse; citron
Nappage blond 150 g
Sel; eau

PHASES TECHNIQUES
1. Sabler farine, beurre, sucre et sel; ajouter 1 œuf, abaisser et foncer le cercle. Réserver au froid.
2. Pocher les poires dans un sirop vanillé et citronné.
3. Mélanger le beurre et le sucre restants; incorporer les 2 œufs, les amandes et la crème.
4. Garnir le fond, disposer les poires et cuire.
5. Refroidir, napper et présenter au plat.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

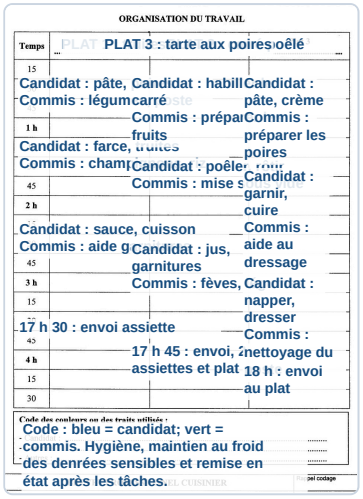
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Truites farcies au saumon; carré de porc poêlé et trois garnitures; tarte aux poires pochées à la crème d'amandes.

Organisation du travail

Question B. Organiser le travail du candidat et celui de son commis, en précisant la répartition et l'enchaînement des tâches sur le document d'organisation du travail, annexe 4a ou 4b au choix.

1. De 13 h 30 à 15 h : le candidat prépare la pâte, poche les poires et met le carré en cuisson. Le commis lave et prépare les légumes, puis aide à la mise sous vide des fruits.
2. De 15 h à 16 h 30 : le candidat désarête et farcit les truites, prépare la sauce aux étrilles et avance la tarte. Le commis prépare les champignons, le riz et les fèves; chacun maintient son poste propre.
3. De 16 h 30 aux envois : terminer les cuissons et les garnitures, dresser et remettre le poste en état. Respecter les envois à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h.

Organisation du travail complétée, annexe 4a



ORGANISATION DU TRAVAIL

Temps	PLAT 3 : tarte aux poires poêlé
15	Candidat : pâte, crème Commis : préparer les poires
1 h	Candidat : garnir, cuire Commis : aide au dressage
45	Candidat : napper, dresser Commis : nettoyage du
2 h	18 h : envoi au plat

Code : bleu = candidat; vert = commis. Hygiène, maintien au froid des denrées sensibles et remise en état après les tâches.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : plat 1 à 17 h 30; plat 2 à 17 h 45; plat 3 à 18 h.

2. Réalisation et présentation des trois plats

Le candidat réalise les préparations culinaires avec l'aide de son commis, en respectant les techniques, présentations et horaires d'envoi imposés. Seules les tâches simples sont confiées au commis, les tâches complexes sont réalisées par le candidat, qui est également responsable de la remise en état du poste, du matériel et des locaux utilisés.

Truites farcies, 4 personnes

Question 1er plat. Réaliser quatre truites farcies : les désarêter par le dos, les farcir avec une farce libre et les cuire selon une méthode au choix. Préparer une sauce libre utilisant les étrilles et servir avec huit champignons tournés, cuits à blanc. Dresser à l'assiette et respecter l'envoi du premier plat à 17 h 30.

1. Écailler et vider les quatre truites de 250 g. Les ouvrir par le dos, lever délicatement les filets autour de l'arête et retirer les arêtes restantes sans percer la peau.
2. Préparer une farce libre au saumon (250 g), avec échalote, persil, crème et œuf. Farcir, refermer et cuire selon la méthode choisie.
3. Cuire les étrilles (1,8 kg) pour en extraire la chair et réaliser une sauce au fumet et au vin blanc. Tourner huit champignons et les cuire à blanc.

Le candidat réalise les gestes techniques et contrôle les cuissons. Dresser une truite et deux champignons par assiette. Envoyer à 17 h 30.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 truites farcies, sauce aux étrilles, 8 champignons tournés cuits à blanc. Dressage à l'assiette, envoi à 17 h 30.

Carré de porc poêlé, 6 personnes

Question 2e plat. Habiller et poêler le carré de porc, utiliser un fond lié et préparer une sauce libre ainsi que trois garnitures, dont une à base de fruits et une cuite sous vide. Présenter deux assiettes et dresser le reste au plat. Respecter l'envoi du deuxième plat à 17 h 45.

Garniture	Mise en œuvre
Carottes	Cuisson sous vide, en sac adapté
Pommes	Fruits poêlés au beurre
Riz	Riz pilaf aux oignons

Habiller, assaisonner et poêler le carré de six côtes en l'arrosant régulièrement. Réaliser la sauce dans le récipient de cuisson, déglacer, ajouter le fond lié et rectifier l'assaisonnement. Le commis peut préparer les légumes et le riz ; le candidat assure l'habillage, la cuisson de la viande et la sauce. Contrôler la cuisson, laisser reposer puis détailler. Dresser deux assiettes et présenter le reste au plat. Envoyer à 17 h 45.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Carré de porc poêlé, sauce au fond lié, carottes sous vide, pommes poêlées et riz pilaf. Deux assiettes et reste au plat, envoi à 17 h 45.

Tarte aux poires, 8 personnes

Question 3e plat. Réaliser une tarte aux poires de forme libre avec une pâte brisée sucrée, une crème au choix et des poires pochées. Présenter la tarte au plat et respecter l'envoi du troisième plat à 18 h 00.

Sabler la farine, le beurre et le sucre, puis incorporer l'œuf sans trop travailler la pâte. La laisser reposer au froid, foncer un cercle à tarte et piquer le fond. Préparer une crème libre, par exemple une crème d'amandes avec la poudre d'amandes, le beurre, le sucre et des œufs. Pocher les poires dans un sirop parfumé à la vanille, puis les égoutter.

1. Garnir le fond de pâte avec la crème et disposer les poires.
2. Cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée et la crème prise. Refroidir, napper et présenter au plat.

Le commis peut peser les denrées et laver les fruits ; le candidat réalise la pâte, le pochage et la cuisson. Remettre ensuite en état le poste, le matériel et les locaux utilisés. Envoyer à 18 h 00.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tarte aux poires pochées, pâte brisée sucrée et crème libre. Présentation au plat pour 8 personnes, envoi à 18 h 00.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session automne 2003, sujet n° 3, porte sur l'épreuve U.11, coefficient 8, d'une durée totale de 7 heures : 2 h 30 d'écrit et 4 h 30 de pratique. À partir d'un panier imposé, le candidat conçoit trois plats, rédige leurs fiches techniques, organise le travail du commis, puis réalise et présente les préparations selon les exigences techniques et les horaires d'envoi.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une fiche technique indique l'intitulé du plat, le nombre de couverts, les denrées et quantités, les phases techniques et le temps prévu.
- Les truites sont désarêtées par le dos, farcies et accompagnées d'une sauce utilisant les étrilles.
- Le carré de porc est habillé et poêlé avec un fond lié et trois garnitures, dont une aux fruits et une cuite sous vide.
- La tarte demandée comprend une pâte brisée sucrée, une crème libre et des poires pochées.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les nombres de couverts : 4 pour les truites, 6 pour le carré de porc et 8 pour la tarte.
- Faire figurer sur les fiches techniques les quantités de denrées et les techniques de réalisation.
- Répartir les tâches entre candidat et commis et planifier leur enchaînement dans le temps.
- Respecter les envois de 17 h 30, 17 h 45 et 18 h 00, puis remettre en état les espaces et matériels utilisés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que doit contenir une fiche technique pour cette épreuve ?

Pour chaque plat, indiquez son intitulé et le nombre de couverts, puis la nature et les quantités des denrées. Décrivez clairement les phases techniques et renseignez le temps prévu dans le modèle de l'annexe 3.

Q : Quelles contraintes techniques faut-il intégrer aux trois recettes ?

Les truites sont désarêtées par le dos et farcies. Le carré est habillé et poêlé, avec un fond lié et trois garnitures, dont une aux fruits et une cuite sous vide. La tarte comporte des poires pochées.

Q : Comment sont répartis le temps et les envois ?

La durée totale est de 7 heures, dont 2 h 30 pour l'écrit et 4 h 30 pour la pratique. Les envois pratiques sont prévus à 17 h 30 pour le premier plat, 17 h 45 pour le deuxième et 18 h 00 pour le troisième.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé ou des critères de notation chiffrés ?

Aucun barème chiffré par tâche n'est imprimé dans les pages fournies. Le sujet précise toutefois les techniques à réaliser, les présentations, les fiches à produire, l'organisation du commis, les horaires d'envoi 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/2003/BP Cuisine - E1 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2003 - 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.