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** • Durée : **7 heures** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation de la production** (2 questions) — **Page 3**

2. **Réalisation et présentation des préparations culinaires** (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 - 3-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des exigences techniques des plats et des denrées du panier, le candidat conçoit une production de trois recettes et établit leurs fiches techniques. Il organise aussi le travail et la répartition des tâches avec son commis à l'aide d'un document prévu à cet effet.

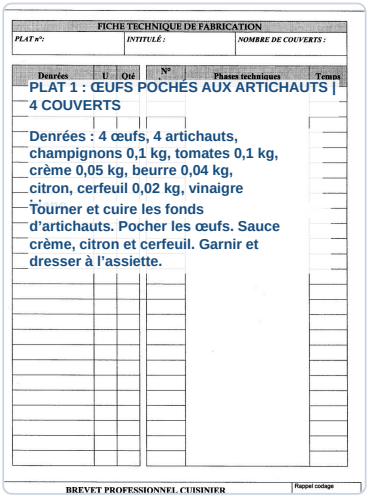
Conception des recettes et fiches techniques

Question A). Après avoir pris connaissance des annexes 1 et 2, concevoir et proposer une production de trois recettes. Établir une fiche technique pour chaque plat, pour le nombre de couverts demandé, en indiquant clairement les techniques de réalisation, la nature et les quantités des denrées nécessaires. Utiliser les produits du panier de manière judicieuse et optimale.

Proposition pour les effectifs imposés : 4 couverts pour chaque plat salé et un entremets de 8 parts. Les quantités sont des allocations de production adaptées au panier. La crème totale utilisée reste inférieure au stock disponible. Le poisson comporte trois garnitures distinctes, dont les courgettes cuites sous vide, et le dessert est monté en cercle.

Plat	Denrées et quantités	Techniques principales
Œufs pochés chauds aux fonds d'artichauts	4 œufs, 4 artichauts, champignons 0,1 kg, tomates 0,1 kg, crème 0,05 kg, beurre 0,04 kg, 1 citron, cerfeuil 0,02 kg, vinaigre blanc.	Tourner et cuire les fonds. Pocher les œufs. Préparer une sauce libre à la crème, au citron et au cerfeuil ; garnir et dresser à l'assiette.
Soles soufflées, sauce vin blanc au beurre d'écrevisses	4 soles, merlan 0,2 kg, crème 0,125 kg, 1 blanc d'œuf, écrevisses 0,25 kg, beurre 0,1 kg, arêtes 0,3 kg, vin blanc 0,2 L, échalotes 0,05 kg. Garnitures : carottes 0,4 kg, poireaux 0,25 kg, courgettes 0,3 kg.	Désarêter les soles et les farcir de mousseline merlan-crème-blanc d'œuf. Cuire les courgettes sous vide. Réaliser les deux autres garnitures, le fumet et la sauce au beurre d'écrevisses. Dresser une assiette et envoyer le surplus au plat.
Entremets bavarois à la framboise	Pulpe de framboise 0,4 L, sucre 0,1 kg, 10 feuilles de gélatine de 2 g, crème 0,35 kg, 2 œufs, amandes en poudre 0,1 kg, farine 0,05 kg, nappage 0,15 kg.	Cuire un biscuit aux amandes. Préparer l'appareil bavarois, incorporer la crème montée, monter en cercle et réserver au froid. Napper et décorer.

Fiche technique 1 complétée


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Denrées | U | Qté | N° | Phases techniques | Temps

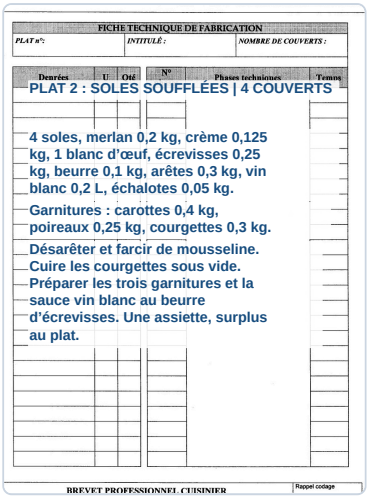
PLAT 1 : ŒUFS POCHÉS AUX ARTICHAUTS | 4 COUVERTS

Denrées : 4 œufs, 4 artichauts, champignons 0,1 kg, tomates 0,1 kg, crème 0,05 kg, beurre 0,04 kg, citron, cerfeuil 0,02 kg, vinaigre

Tourner et cuire les fonds d'artichauts. Pocher les œufs. Sauce crème, citron et cerfeuil. Garnir et dresser à l'assiette.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Rappel codage

Fiche technique 2 complétée



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

PLAT 2 : SOLES SOUFFLÉES | 4 COUVERTS

Denrées | U | Qté | N° | Phases techniques | Temps

4 soles, merlan 0,2 kg, crème 0,125 kg, 1 blanc d'œuf, écrevisses 0,25 kg, beurre 0,1 kg, arêtes 0,3 kg, vin blanc 0,2 L, échalotes 0,05 kg.

Garnitures : carottes 0,4 kg, poireaux 0,25 kg, courgettes 0,3 kg.

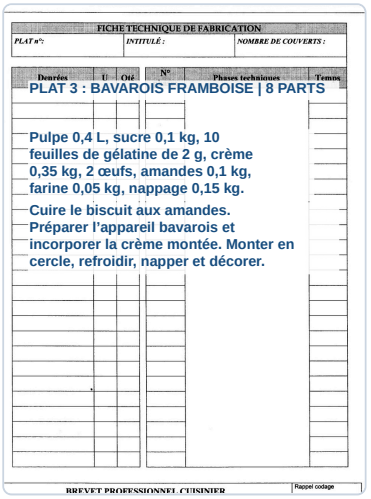
Désarêter et farcir de mousseline.

Cuire les courgettes sous vide.

Préparer les trois garnitures et la sauce vin blanc au beurre d'écrevisses. Une assiette, surplus au plat.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Rappel codage

Fiche technique 3 complétée



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

PLAT 3 : BAVAROIS FRAMBOISE | 8 PARTS

Denrées | U | Qté | N° | Phases techniques | Temps

Pulpe 0,4 L, sucre 0,1 kg, 10 feuilles de gélatine de 2 g, crème 0,35 kg, 2 œufs, amandes 0,1 kg, farine 0,05 kg, nappage 0,15 kg.

Cuire le biscuit aux amandes.

Préparer l'appareil bavarois et incorporer la crème montée. Monter en cercle, refroidir, napper et décorer.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Rappel codage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Œufs pochés aux artichauts (4) ; soles soufflées, trois garnitures et sauce vin blanc au beurre d'écrevisses (4) ; bavarois framboise en cercle, 8 parts.

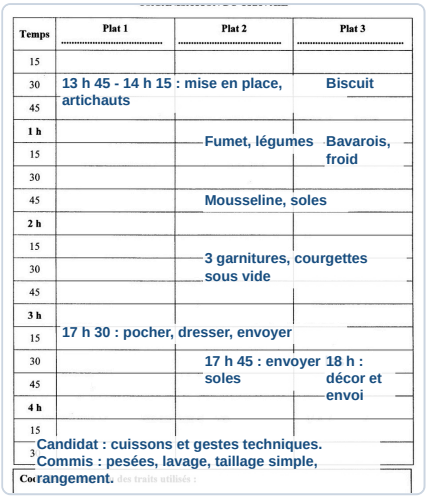
Organisation du travail

Question B). Organiser son travail et celui du commis, en précisant la répartition et l'enchaînement des tâches sur l'annexe 4a ou l'annexe 4b, au choix. La partie écrite se déroule de 9 h à 11 h 30.

La partie écrite se déroule de 9 h à 11 h 30. L'annexe 4a sert à organiser la réalisation pratique : départ à 13 h 30, envois à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h. Le candidat conserve les opérations techniques et délicates ; le commis prend en charge les tâches simples, sous consignes, ainsi que le nettoyage progressif.

1. Début : pesées et mise en place ; lancer le biscuit, tourner les artichauts et préparer les légumes.
2. Milieu : cuire le biscuit et monter l'entremets au froid ; préparer fumet, farce mousseline et garnitures, dont les courgettes sous vide.
3. Fin : cuire les soles, terminer les sauces et garnitures, puis pocher et dresser les œufs à l'envoi. Envoyer les soles à 17 h 45 et finir le décor de l'entremets pour 18 h.

Organisation du travail, annexe 4a



Temps	Plat 1	Plat 2	Plat 3 .....
15			
30	13 h 45 - 14 h 15 : mise en place, artichauts		Biscuit
45			
1 h		Fumet, légumes	Bavarois, froid
15			
30			
45		Mousseline, soles	
2 h			
15			
30		3 garnitures, courgettes sous vide	
45			
3 h			
15	17 h 30 : pocher, dresser, envoyer		
30		17 h 45 : envoyer soles	18 h : décor et envoi
45			
4 h			
15			
3	Candidat : cuissons et gestes techniques. Commis : pesées, lavage, taillage simple, rangement.		
Co			

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : œufs à 17 h 30, soles à 17 h 45, entremets à 18 h. Candidat aux gestes techniques ; commis aux tâches simples et au rangement.

2. Réalisation et présentation des préparations culinaires

Pendant 4 h 30, le candidat réalise les préparations demandées avec l'aide de son commis et respecte les horaires d'envoi fixés. Seules les tâches simples peuvent être confiées au commis, et le candidat est responsable de la remise en état du poste, du matériel et des locaux utilisés.

Œufs pochés chauds, 4 personnes

Question 1. Réaliser des œufs pochés chauds pour quatre personnes, tourner et cuire les fonds d'artichauts, puis choisir librement une sauce et une garniture. Dresser le plat à l'assiette.

Préparer quatre fonds d'artichauts : les tourner, les cuire dans une eau citronnée salée, puis les réserver au chaud. Pour la sauce libre, réduire échalote et champignons avec du vin blanc, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement. Pocher quatre œufs dans une eau frémissante vinaigrée, les égoutter et les ébarber. Au moment de servir, réchauffer les fonds, déposer un œuf sur chacun et napper de sauce chaude. Ajouter une garniture de champignons sautés et de persil. Le commis peut laver et préparer les légumes ; surveillez le pochage et assurez le dressage à l'assiette.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Quatre œufs pochés sur fonds d'artichauts, sauce crème aux champignons et persil, dressés à l'assiette.

Soles soufflées, 4 personnes

Question 2. Désarêter les soles pour les farcir d'une farce mousseline. Réaliser une sauce vin blanc au beurre d'écrevisses et cuire sous vide un légume. Prévoir trois garnitures, dont une à base du légume cuit sous vide, dresser une assiette et présenter le reste sur un plat.

1. Désarêter quatre soles portions de 250 g en gardant les filets attachés. Préparer au froid une farce mousseline avec le merlan, du blanc d'œuf et de la crème ; farcir les soles et les cuire doucement, couvertes d'un peu de fumet.
2. Réaliser un fumet avec les arêtes. Réduire vin blanc et échalotes, ajouter le fumet, puis monter la sauce au beurre d'écrevisses et incorporer les écrevisses décortiquées.
3. Prévoir trois garnitures : carottes cuites sous vide, courgettes sautées et champignons persillés. Dresser une sole à l'assiette et présenter le reste sur un plat avec sauce et garnitures.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Quatre soles soufflées, sauce vin blanc au beurre d'écrevisses et trois garnitures, dont les carottes cuites sous vide.

Entremets aux fruits, 8 personnes

Question 3. Réaliser un biscuit au choix et un appareil à bavarois aux fruits, puis monter l'entremets en cercle pour obtenir une pièce de huit parts. Choisir librement le décor. Pour l'ensemble de la partie pratique, respecter les envois du premier plat à 17 h 30, du deuxième à 17 h 45 et du troisième à 18 h, puis remettre en état le poste, le matériel et les locaux utilisés.

Moment	Organisation
Dès 13 h 30	Préparer et cuire un biscuit génoise ; le laisser refroidir. Le commis pèse les ingrédients et prépare le matériel.
Ensuite	Réaliser un bavarois à la framboise : crème anglaise collée à la gélatine, pulpe de framboise, puis crème fouettée incorporée une fois l'appareil refroidi. Monter dans le cercle de 22 cm et réserver au froid.
17 h 30	Envoyer les œufs pochés chauds.
17 h 45	Envoyer les soles soufflées.
18 h	Décorer et envoyer l'entremets pour huit parts.

Organiser les préparations des deux premiers plats pendant la prise au froid. Après le dernier envoi, remettre en état le poste, le matériel et les locaux utilisés.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Entremets framboise sur biscuit, monté dans un cercle de 22 cm, décoré et envoyé à 18 h pour huit parts.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP CUISINE

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

Bilan de l'épreuve : À la session automne 2003, le BP Cuisinier, épreuve E.1, sous-épreuve U.11, sujet n° 5, dure 7 heures et a un coefficient 8. La partie écrite de 2 h 30 demande de concevoir trois recettes et d'organiser le travail. La pratique de 4 h 30 porte sur des œufs pochés, des soles soufflées et un entremets aux fruits, avec des techniques imposées et des horaires d'envoi à respecter.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Chaque fiche technique précise les denrées, les unités, les quantités, les phases techniques et les temps de réalisation.
- Pour les œufs pochés, les fonds d'artichauts doivent être tournés et cuits ; la sauce et la garniture sont libres.
- Les soles sont désarêtées et farcies d'une mousseline ; la sauce au vin blanc et beurre d'écrevisses est imposée.
- L'entremets associe un biscuit libre et un bavarois aux fruits, montés en cercle pour huit parts.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les quantités demandées : 4 personnes pour chacun des deux premiers plats et 8 parts pour l'entremets.
- Prévoir trois garnitures pour les soles, dont une à base d'un légume cuit sous vide.
- Dresser les soles en présentant une assiette et le reste sur un plat ; dresser les œufs à l'assiette.
- Respecter les envois à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h, puis remettre en état le poste, le matériel et les locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que doit contenir chaque fiche technique demandée à l'écrit ?

Une fiche par plat doit préciser le nombre de couverts, les denrées, leurs unités et leurs quantités, ainsi que les phases techniques et les temps. Les recettes doivent tenir compte des exigences du sujet et des produits disponibles dans le panier.

Q : Quelles contraintes faut-il respecter pour les soles soufflées ?

Les soles doivent être désarêtées pour être farcies d'une mousseline. Il faut réaliser la sauce vin blanc au beurre d'écrevisses, cuire sous vide un légume et prévoir trois garnitures, dont une à base de ce légume.

Q : Combien de temps dure la partie pratique et quand faut-il envoyer les plats ?

La partie pratique dure 4 h 30 et commence à 13 h 30. Le premier plat est envoyé à 17 h 30, le deuxième à 17 h 45 et le troisième à 18 h. La partie écrite dure 2 h 30.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé ou des températures de cuisson à respecter ?

Aucun barème détaillé en points ni aucune température de cuisson ne sont indiqués dans le sujet fourni. Les attentes explicitement données portent sur les techniques, les quantités, les garnitures, les dressages, les horaires 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 - 3-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.