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

Session 2003 • Code sujet : **Sujet n° 1 - Panier sujet 1** • 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 trois préparations** (3 questions) **Page 6**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 9**

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 - 5-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des exigences techniques et du panier de denrées, le candidat conçoit trois préparations : un filet de barbue, un poulet sauté et un plateau de petites pièces en pâte à choux. Il rédige les fiches techniques puis planifie la répartition et l'enchaînement des tâches avec son commis.

Conception des recettes et fiches techniques

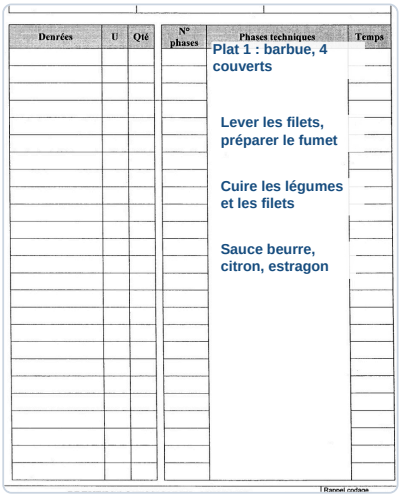
Question A). Après avoir pris connaissance des annexes 1 et 2, concevoir et proposer une production de trois recettes : filet de barbue pour 4 personnes, poulet sauté pour 4 personnes et plateau de petites pièces en pâte à choux pour 8 personnes. Établir une fiche technique de fabrication pour chaque plat, en faisant apparaître clairement les techniques de réalisation, la nature et les quantités des denrées nécessaires. Utiliser les denrées du panier de manière judicieuse et optimale.

Proposition pour les effectifs demandés. Les quantités ci-dessous sont des allocations du panier, réparties entre les trois préparations ; le lait provient de l'économat courant. Les trois garnitures du poulet sont carottes, poivron et champignons, ces derniers farcis avec le reste de mousseline.

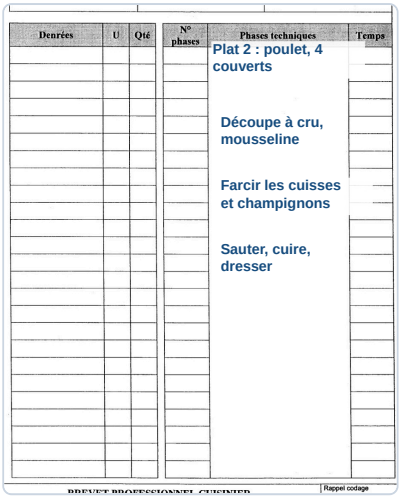
Préparation	Denrées et quantités proposées
Filet de barbue, 4 couverts	Barbue 1,4 kg ; arêtes 0,5 kg ; courgettes 0,25 kg ; pommes de terre 0,30 kg ; poireau 0,10 kg ; échalotes 0,05 kg ; vin blanc 0,15 L ; beurre 0,05 kg ; crème 0,15 L ; citron 1 ; estragon 1/8 botte.
Poulet sauté, 4 couverts	Poulet effilé 1,4 kg ; blanc de volaille 0,20 kg ; œuf 1 ; crème 0,10 L ; gros champignons 4 ; carottes 0,15 kg ; poivron vert 1 ; beurre 0,03 kg.
Plateau de pâte à choux, 8 personnes	Pour 24 pièces : farine 0,15 kg, eau 0,25 L, beurre 0,10 kg, œufs 4. Crème pâtissière : lait 0,30 L, œufs 3, sucre 0,08 kg, farine 0,03 kg. Parfums et finitions : extrait de café P.M., chocolat 0,10 kg, pralin 0,10 kg, fondant 0,10 kg, sucre glace 0,05 kg, amandes 0,05 kg, sucre grains 0,10 kg.

Lever les filets ; préparer un fumet avec les arêtes, puis une sauce au beurre, citron et estragon. Découper le poulet à cru, réaliser la mousseline, farcir les cuisses et les champignons, puis sauter et cuire. Coucher trois formes de choux, cuire, garnir aux trois parfums et dresser en plateau.

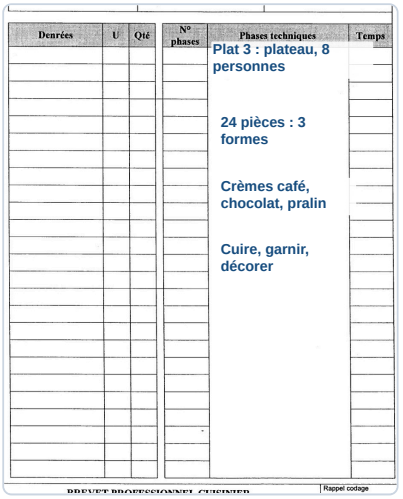
Fiche technique : barbue



Fiche technique : poulet sauté



Fiche technique : pâte à choux



✓ RÉPONSE À RETENIR

Barbue sauce estragon et légumes ; poulet sauté aux trois légumes avec cuisses et champignons farcis ; plateau de 24 pièces, trois formes et trois parfums.

Organisation du travail

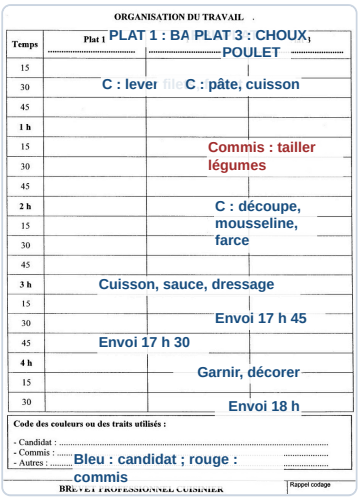
Question B). Organiser votre travail et celui de votre commis, en précisant la répartition et l'enchaînement des tâches dans le document prévu à cet effet, annexe 4a ou annexe 4b au choix.

Planning proposé pour l'épreuve pratique de 13 h 30 à 18 h. Le candidat garde les gestes techniques imposés ; le commis réalise les préparations simples, la mise en place et le nettoyage au fur et à mesure.

1. 13 h 30-14 h 15 : candidat, pâte à choux et cuisson ; commis, mise en place et lavage des légumes.
2. 14 h 15-15 h 15 : candidat, lever les filets et lancer le fumet ; commis, tailler les garnitures et préparer le matériel.
3. 15 h 15-16 h 15 : candidat, découper le poulet à cru, faire la mousseline et farcir ; commis, préparer les légumes et nettoyer.

4. 16 h 15-17 h 30 : candidat, cuissons, sauces et finitions ; commis, aide simple au dressage. Envoyer la barbue à 17 h 30, le poulet à 17 h 45 et le plateau à 18 h.

Annexe 4a : organisation du travail



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

2. Réalisation et présentation des trois préparations

Le candidat réalise avec son commis les trois préparations culinaires prescrites, en réservant au commis les tâches simples et en effectuant lui-même les tâches complexes. Il respecte les horaires d'envoi et remet en état le poste de travail, le matériel et les locaux utilisés.

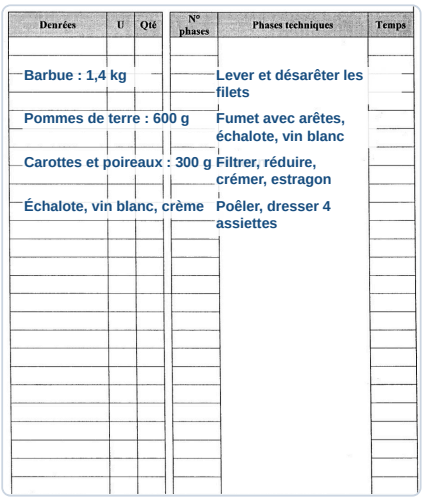
Filet de barbue

Question 1er plat. Réaliser un filet de barbue pour 4 personnes et le dresser à l'assiette : lever les filets, choisir librement la cuisson et la sauce, et proposer une garniture de légumes. Envoyer le plat à 17 h 30.

Denrées pour 4	Quantité proposée
Barbue entière	1,4 kg
Pommes de terre, carottes, poireaux	600 g, 300 g, 300 g
Échalote, vin blanc, crème	50 g, 10 cl, 15 cl
Arêtes, estragon	Pour le fumet, selon besoin

Lever et désarêter les filets. Réaliser un fumet avec les arêtes, l'échalote et le vin blanc ; filtrer, réduire, crémer et ajouter l'estragon. Cuire les filets à la poêle sans les dessécher. Préparer les légumes séparément et dresser quatre assiettes chaudes. Le commis peut laver et tailler les légumes ; le candidat prend en charge le filetage et la cuisson. Vérifier l'assaisonnement et envoyer à 17 h 30.

Fiche technique : filet de barbue, 4 couverts



✓ RÉPONSE À RETENIR

Filets de barbue poêlés, sauce fumet-crème à l'estragon, pommes de terre, carottes et poireaux. Envoi à 17 h 30.

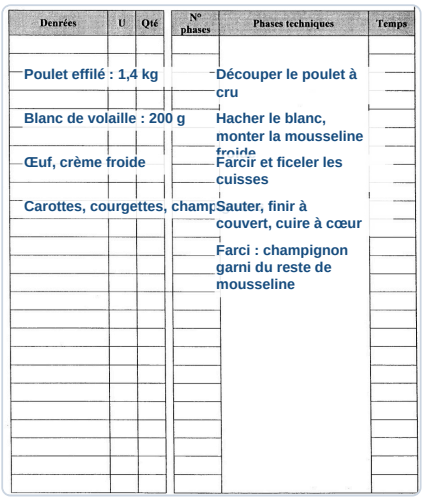
Poulet sauté

Question 2e plat. Réaliser un poulet sauté pour 4 personnes et le dresser à l'assiette : découper le poulet à cru, confectionner une farce mousseline, farcir les cuisses et préparer une garniture de trois légumes, dont un farci avec le reste de la farce. Envoyer le plat à 17 h 45.

1. Découper le poulet à cru et réserver les cuisses. Garder le poste et le matériel propres.
2. Hacher les 200 g de blanc de volaille. Incorporer progressivement un blanc d'œuf et de la crème bien froide ; assaisonner et conserver la mousseline au froid.
3. Farcir et ficeler les cuisses, puis faire sauter les morceaux et terminer la cuisson à couvert. Cuire à cœur.
4. Préparer trois légumes : carottes, courgettes et champignons. Garnir un champignon avec le reste de mousseline et le cuire. Le commis lave et prépare les légumes ; le candidat réalise les gestes techniques et vérifie les cuissons.

Dresser quatre assiettes et envoyer à 17 h 45.

Fiche technique : poulet sauté, 4 couverts



✓ RÉPONSE À RETENIR

Poulet sauté, cuisses farcies à la mousseline, carottes, courgettes et champignon farci. Envoi à 17 h 45.

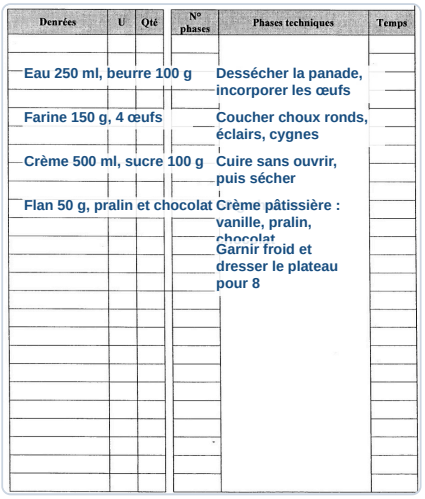
Petites pièces en pâte à choux

Question 3e plat. Réaliser un plateau de petites pièces en pâte à choux pour 8 personnes, comprenant trois formes différentes et trois garnitures différentes ou un parfum au choix. Envoyer le plateau à 18 h 00.

Denrées pour 8	Quantité proposée
Eau, beurre, farine, œufs	250 ml, 100 g, 150 g, 4
Crème, sucre, poudre à flan	500 ml, 100 g, 50 g
Pralin, chocolat noir, vanille	50 g, 50 g, selon besoin

Réaliser la panade, la dessécher puis incorporer les œufs progressivement. Coucher trois formes distinctes : petits choux ronds, éclairs et petits cygnes. Cuire sans ouvrir le four en début de cuisson, puis sécher les pièces. Préparer une crème pâtissière, la partager et parfumer les garnitures à la vanille, au pralin et au chocolat. Garnir les pièces refroidies, dresser un plateau net pour huit personnes et envoyer à 18 h 00.

Fiche technique : petites pièces en pâte à choux, 8 couverts



✓ RÉPONSE À RETENIR

Plateau pour 8 : petits choux, éclairs et cygnes, garnis vanille, pralin et chocolat. Envoi à 18 h 00.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.11 du BP Cuisinier, session Automne 2003, porte le sujet n° 1 et le panier sujet 1. Elle dure 7 heures, coefficient 8 : 2 h 30 de conception et d'organisation, puis 4 h 30 de pratique. Le candidat conçoit, planifie, réalise et présente un filet de barbue, un poulet sauté et un plateau de petites pièces en pâte à choux.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Chaque fiche de fabrication indique l'intitulé, le nombre de couverts, les denrées, les quantités et les phases techniques.
- Pour la barbue, lever les filets et prévoir une cuisson libre, une garniture de légumes et une sauce libre.
- Le poulet demande une découpe à cru, une farce mousseline, des cuisses farcies et trois légumes, dont un farci avec le reste de la farce.
- Le plateau pour 8 personnes comporte trois formes différentes et trois garnitures différentes ou un parfum au choix.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les effectifs et toutes les exigences de l'annexe 1 avant de concevoir les recettes.
- Indiquer clairement les quantités et la nature des denrées, ainsi que les techniques de réalisation.
- Planifier la répartition des tâches et confier au commis uniquement les tâches simples.
- Respecter les envois à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h 00, puis remettre en état les postes, le matériel et les locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que faut-il faire figurer dans chaque fiche technique de fabrication ?

Indiquez le numéro et l'intitulé du plat, le nombre de couverts, puis les denrées avec leurs unités et quantités. Décrivez les phases techniques de réalisation et, si utile, leur durée afin de rendre la fabrication claire et organisée.

Q : Quelles contraintes distinguent les trois préparations demandées ?

La barbue impose de lever les filets, mais laisse la cuisson et la sauce libres. Le poulet exige une farce mousseline et des cuisses farcies. Le plateau comporte trois formes et trois garnitures, ou un parfum au choix.

Q : Quels horaires et durées faut-il prévoir pour l'épreuve ?

La partie écrite dure 2 h 30 et se déroule de 9 h à 11 h 30. La pratique dure 4 h 30 et commence à 13 h 30. Les trois envois sont prévus à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h 00.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé pour noter les préparations ?

Le sujet indique un coefficient de 8, mais ne fournit pas de barème détaillé ni de grille de notation par critère. Il précise les exigences techniques, les effectifs, les horaires et le dressage à respecter, sans attribuer de points à chaque tâche.

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 - 5-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.