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 : **Sujet n° 2** • 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** (4 questions) — **Page 6**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

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 - 6-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir du tableau des exigences techniques et du panier de denrées, le candidat conçoit trois recettes adaptées aux nombres de couverts demandés. Il rédige les fiches techniques et planifie la répartition et l'enchaînement du travail entre lui et son commis.

Conception de la production

Question A). Après avoir pris connaissance des annexes 1 et 2, concevoir une production de trois recettes et établir une fiche technique pour chacun des plats, en respectant le nombre de couverts indiqué. Faire apparaître clairement les techniques de réalisation ainsi que la nature et les quantités des denrées nécessaires, en utilisant le panier de façon judicieuse et optimale.

Menu pour respecter les trois préparations et leurs effectifs. Les quantités sont prélevées dans le panier ; eau et sel proviennent de la mise en place.

Plat 1 : pâtés feuilletés farcis	Unité	Quantité pour 8
Farine, margarine à feuilletage, eau, sel	kg, kg, L, g	0,400 ; 0,200 ; 0,200 ; 5
Chair à saucisse, noix de veau, champignons, échalotes	kg	0,250 ; 0,100 ; 0,100 ; 0,030
Œuf, persil, feuilles de chêne	pièce, botte, pièce	1 ; 1/8 ; 1

Faire la détrempe, tourer et laisser reposer au froid. Préparer la farce, façonner huit pâtés, dorer et cuire au four. Servir individuellement avec la salade.

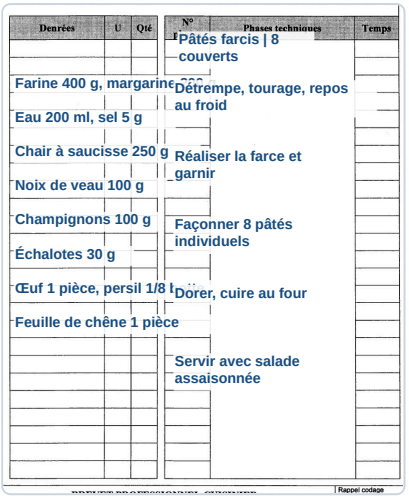
Plat 2 : caneton poêlé, sauce aigre-douce	Unité	Quantité pour 4
Caneton, carottes, pommes de terre, poires	kg	2 ; 0,600 ; 0,400 ; 0,300
Oranges, jus d'orange, miel, vinaigre, fond brun lié	kg, L, kg, L, kg	0,300 ; 0,100 ; 0,030 ; 0,030 ; 0,040
Échalotes, beurre, vin blanc	kg, kg, L	0,040 ; 0,040 ; 0,050

Habiller et poêler le caneton. Déglacer et réaliser la sauce à l'orange, au miel et au vinaigre. Prévoir trois garnitures : carottes tournées, pommes de terre et poires pochées.

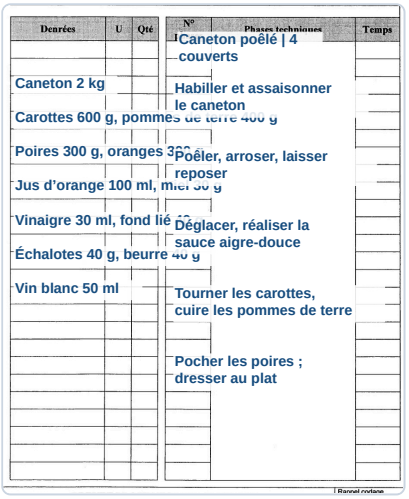
Plat 3 : soufflés chocolat-orange	Unité	Quantité pour 4
Œufs, lait, beurre, sucre semoule	pièce, L, kg, kg	6 ; 0,250 ; 0,030 ; 0,080
Poudre à crème, chocolat noir, crème liquide	kg, kg, L	0,030 ; 0,080 ; 0,050
Écorce d'orange confite, pistaches	kg	0,020 ; 0,020

Réaliser une crème pâtissière au chocolat, parfumer à l'orange, puis incorporer les blancs montés. Garnir quatre moules beurrés et sucrés ; cuire et servir aussitôt.

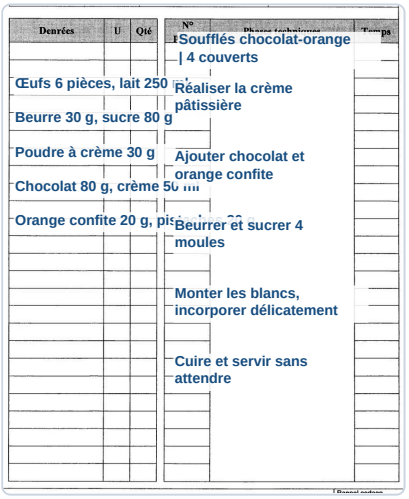
Fiche technique : pâtés feuilletés farcis



Fiche technique : caneton poêlé



Fiche technique : soufflés chocolat-orange



✓ RÉPONSE À RETENIR

Menu : huit pâtés feuilletés farcis, caneton poêlé pour quatre avec trois garnitures, quatre soufflés individuels chocolat-orange.

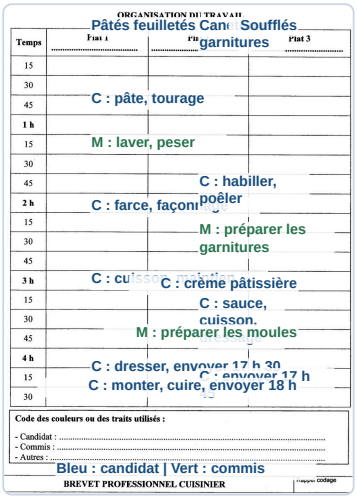
Organisation du travail

Question B). Organiser le travail du candidat et celui du commis, puis préciser la répartition et l'enchaînement des tâches sur le document d'organisation prévu, annexe 4a ou annexe 4b au choix.

Le candidat prend en charge les opérations techniques et les cuissons ; le commis effectue les tâches simples sous consignes. Début à 13 h 30, envois à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h.

1. **13 h 30-14 h 30 :** candidat : organiser le poste et préparer la pâte feuilletée ; commis : laver, peser et préparer le matériel.
2. **14 h 30-15 h 45 :** candidat : tourer, préparer la farce et façonner les pâtés ; commis : nettoyer les champignons et préparer légumes et fruits.
3. **15 h 45-17 h 15 :** candidat : cuire les pâtés, habiller et poêler le caneton, réaliser la sauce et la crème pâtissière ; commis : tourner les carottes et préparer les autres garnitures.
4. **17 h 15-18 h :** dresser et envoyer chaque plat à l'heure prévue ; cuire les soufflés à la dernière minute. Remettre le poste et le matériel en état.

Annexe 4a : organisation du travail



✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : pâtés à 17 h 30, caneton à 17 h 45, soufflés à 18 h. Candidat aux tâches complexes, commis aux préparations simples.

2. Réalisation et présentation des préparations culinaires

Le candidat réalise les trois préparations imposées par le tableau des exigences techniques, avec l'aide de son commis pour les tâches simples et en respectant les horaires d'envoi. À la fin de l'épreuve, il remet en état le poste, le matériel et les locaux utilisés.

Pâtés feuilletés

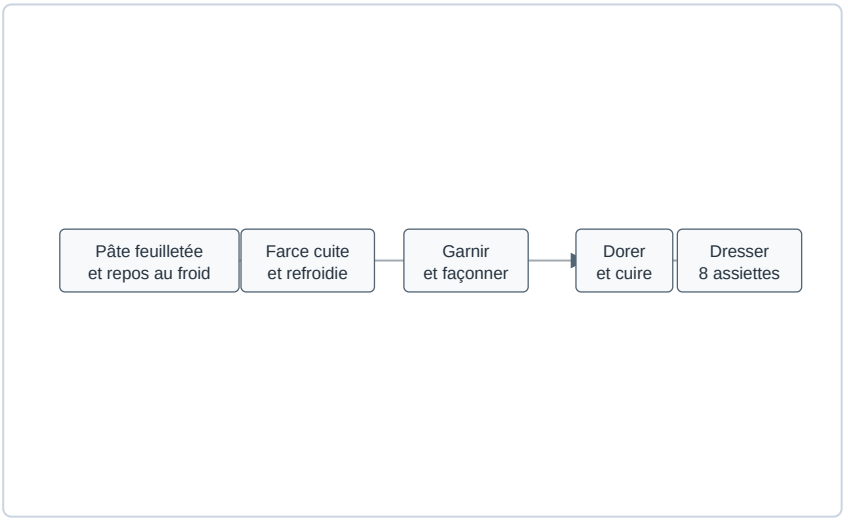
Question 1er plat. Pour 8 personnes, réaliser des pâtés feuilletés avec une pâte feuilletée et une farce. Choisir librement leur forme et l'accompagnement, puis dresser individuellement sur assiette pour l'envoi prévu à 17 h 30.

Pâtés feuilletés aux deux viandes et aux champignons, salade verte. Les quantités proposées respectent le panier. Préparer la pâte feuilletée, puis réaliser et refroidir la farce avant de façonner les pâtés.

Denrées	Quantités prévues
Farine, margarine à feuilletage	800 g, 400 g
Chair à saucisse, noix de veau	350 g, 150 g
Champignons, échalotes	200 g, 50 g
Œuf, feuilles de chêne, tomates cerise	1, 1 pièce, 8 pièces

Faire la détrempe, incorporer la margarine et donner les tours avec des repos au froid. Cuire la farce avec les champignons et les échalotes, puis la refroidir. Garnir, fermer et dorer les pâtés. Cuire jusqu'à coloration et dresser un pâté par assiette avec la salade et les tomates.

Réalisation des pâtés feuilletés



Refroidir la farce avant le façonnage; cuire avant le dressage individuel.

✓ RÉPONSE À RETENIR

8 pâtés feuilletés individuels aux deux viandes et aux champignons, accompagnés de salade verte. Envoi à 17 h 30.

Caneton

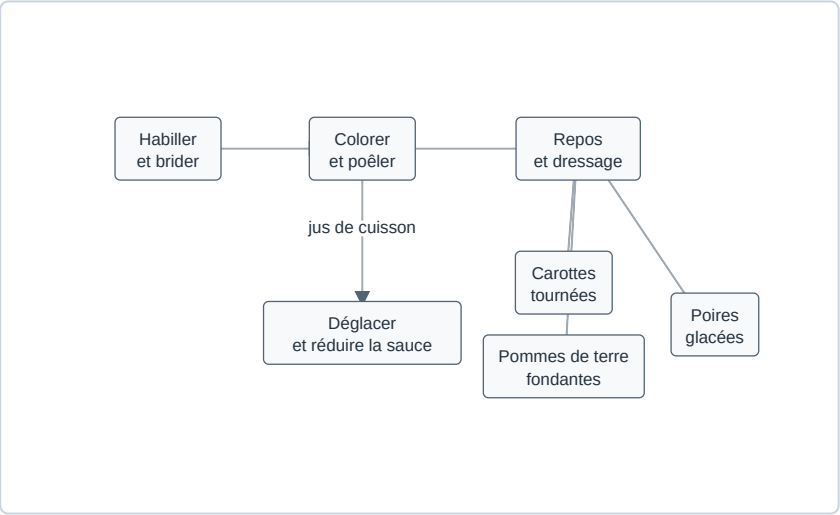
Question 2e plat. Pour 4 personnes, habiller un canard à poêler et réaliser une sauce aigre-douce au parfum libre. Prévoir trois garnitures, dont un légume tourné et un fruit avec une cuisson libre, dresser au plat et envoyer à 17 h 45.

Caneton poêlé, sauce aigre-douce à l'orange, carottes tournées, pommes fondantes et poires glacées. Prévoir un canard d'environ 2 kg pour 4 personnes. Habiller et brider la volaille, la colorer puis la poêler en cocotte en l'arrosant régulièrement.

Denrées	Quantités prévues
Carottes, pommes de terre	600 g, 600 g
Poires, orange	400 g, 1 orange
Miel, vinaigre, jus d'orange	30 g, 50 ml, 150 ml
Fond brun lié déshydraté	30 g
Beurre, échalote, aromates	Selon besoin

Déglacer le jus de cuisson au vinaigre, ajouter le miel, le jus d'orange et le fond, puis réduire. Tourner et glacer les carottes; cuire les pommes de terre au beurre et glacer les poires. Laisser reposer le caneton, puis le présenter entier au plat avec les trois garnitures et la sauce.

Caneton poêlé et garnitures



Trois garnitures distinctes; les poires constituent le fruit demandé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Caneton poêlé pour 4, sauce aigre-douce à l'orange, carottes tournées, pommes fondantes et poires glacées. Envoi au plat à 17 h 45.

Soufflés

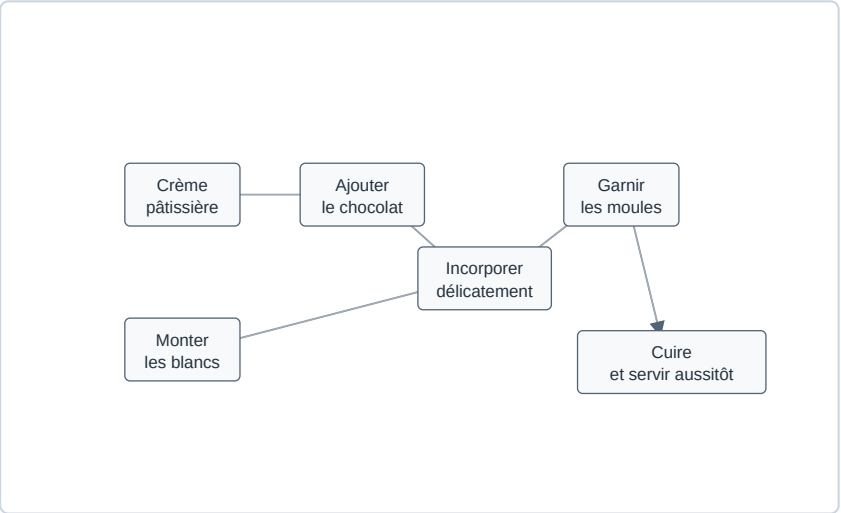
Question 3e plat. Pour 4 personnes, réaliser une crème pâtissière et préparer soit quatre soufflés individuels, soit un soufflé pour quatre personnes. Envoyer le plat à 18 h 00.

Quatre soufflés individuels au chocolat. Pour la crème pâtissière, prévoir 250 ml de lait, 3 jaunes d'œufs, 20 g de poudre à crème et 40 g de sucre. Utiliser les blancs de 4 œufs et 100 g de chocolat. Les quantités restent dans les disponibilités du panier.

1. Blanchir les jaunes avec la poudre à crème et le sucre. Verser le lait bouillant, cuire en remuant, puis incorporer le chocolat fondu.
2. Beurrer et sucrer les moules. Monter les blancs avec les 50 g de sucre restants, puis les incorporer délicatement à la crème refroidie.
3. Remplir les moules et enfourner sans attendre. Servir immédiatement à la sortie du four.

Prélever trois jaunes pour la crème et monter les quatre blancs disponibles; le jaune restant n'est pas nécessaire à cette préparation.

Étapes des soufflés au chocolat



Incorporer les blancs montés en dernier et enfourner sans délai.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 soufflés individuels au chocolat, sur crème pâtissière. Envoi à 18 h 00.

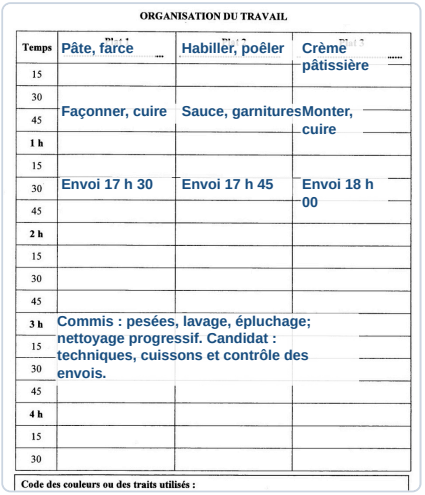
Organisation et fin d'épreuve

Question A) à C). Réaliser les tâches complexes soi-même et confier au commis uniquement les tâches simples. À la fin de l'épreuve pratique, remettre en état le poste de travail, le matériel et les locaux utilisés, y compris les locaux annexes à la cuisine.

Le candidat réalise les gestes techniques et conduit les cuissons. Le commis effectue uniquement les tâches simples, sur consignes : lavage, épluchage, pesées, préparation du matériel et nettoyage au fur et à mesure. Utiliser du matériel propre après manipulation de la volaille crue.

1. **Début d’épreuve :** lancer la pâte feuilletée, préparer la farce et mettre en cuisson le caneton; le commis prépare légumes et fruits.
2. **Avant 17 h 30 :** façonner et cuire les pâtés. Envoyer le premier plat à 17 h 30.
3. **Ensuite :** terminer les garnitures et la sauce, laisser reposer le caneton et envoyer à 17 h 45. Cuire les soufflés juste avant l’envoi de 18 h 00.
4. **Fin d’épreuve :** ranger les denrées, laver et désinfecter le poste et le matériel, remettre en état la cuisine et les locaux annexes, dont la plonge.

Annexe 4a complétée : organisation du travail



ORGANISATION DU TRAVAIL

Temps	Pâte, farce	Habiller, poêler	Crème pâtissière
15			
30			
45	Façonner, cuire	Sauce, garnitures	Monter, cuire
1 h			
15			
30	Envoi 17 h 30	Envoi 17 h 45	Envoi 18 h 00
45			
2 h			
15			
30			
45			
3 h	Commis : pesées, lavage, épluchage; nettoyage progressif. Candidat : techniques, cuissons et contrôle des envois.		
15			
30			
45			
4 h			
15			
30			

Code des couleurs ou des traits utilisés :

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : pâtés à 17 h 30, caneton à 17 h 45, soufflés à 18 h 00. Le candidat assure les tâches complexes; le commis, les tâches simples. Remise en état complète en fin d’épreuve.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session Automne 2003, sujet n° 2, porte sur l'épreuve E.1, sous-épreuve U.11, d'une durée de 7 heures et de coefficient 8. À partir d'un panier de denrées, le candidat conçoit trois recettes, rédige leurs fiches techniques et organise le travail, puis réalise des pâtés feuilletés, un caneton poêlé et des soufflés, en respectant les horaires d'envoi.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une fiche technique indique les denrées, leurs quantités, les phases techniques de réalisation et leur durée.
- La production doit exploiter de façon judicieuse et optimale les denrées proposées dans le panier.
- L'organigramme planifie dans le temps les tâches du candidat et celles confiées au commis.
- Le caneton s'accompagne d'une sauce aigre-douce et de trois garnitures, dont un légume tourné et un fruit.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les quantités prévues : 8 personnes pour les pâtés feuilletés, 4 pour le caneton et les soufflés.
- Détailler clairement les techniques, la nature et les quantités des denrées sur chaque fiche technique.
- Confier au commis uniquement les tâches simples et réaliser soi-même les tâches complexes.
- Respecter les envois à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h 00, puis remettre en état les locaux et le matériel.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que faut-il faire figurer sur une fiche technique de fabrication ?

Indiquez le plat et son nombre de couverts, puis les denrées, leurs unités et leurs quantités. Décrivez les phases techniques de réalisation et leur durée, conformément aux rubriques de la fiche fournie.

Q : Quelles sont les contraintes spécifiques du plat de caneton ?

Pour quatre personnes, il faut habiller et poêler un canard, réaliser une sauce aigre-douce au parfum libre et prévoir trois garnitures. L'une doit être un légume tourné et une autre un fruit à cuisson libre.

Q : Quels sont les horaires et la durée des parties de l'épreuve ?

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 trois envois sont prévus à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h 00.

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

Aucun barème détaillé ni aucune répartition de points par tâche ne sont imprimés. Les exigences explicites portent sur les préparations, les couverts, les techniques demandées, le dressage, les horaires, la répartition du travail 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 - 6-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.