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 : partie écrite 2 h 30 et partie pratique 4 h 30** • 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 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 - 7-Sujet.pdf

1. Conception des recettes et organisation de la production

À partir des exigences techniques et du panier de denrées, le candidat conçoit les recettes de trois plats : truites farcies, carré de porc poêlé et tarte aux poires. Il rédige leurs fiches techniques et organise son travail ainsi que celui de son commis.

Conception

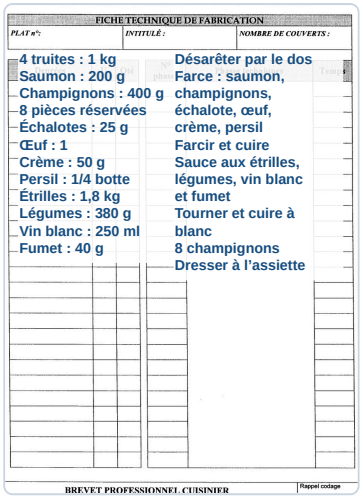
Question A). Après avoir pris connaissance des annexes 1 et 2, concevoir et proposer une production de trois recettes. Établir une fiche technique pour chaque plat, pour le nombre de couverts indiqué, en faisant apparaître clairement les techniques de réalisation, la nature et les quantités des denrées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

Les quantités sont fixées pour 4, 6 et 8 couverts, en restant dans les disponibilités du panier. Les 400 g de champignons sont partagés entre la farce et les 8 pièces tournées pour la garniture. Pour le porc, les trois garnitures sont distinctes, dont une cuite sous vide et une à base de fruits. La tarte associe pâte brisée sucrée, crème libre et poires pochées. Les assaisonnements utilisent l'économat courant.

Plat et denrées	Quantités	Réalisation et présentation
Truites farcies, 4 couverts : truites, saumon, champignons, échalotes, œuf, crème, persil, étrilles, oignons, carottes, céleri, tomates, vin blanc, fumet.	4 pièces (1 kg), 200 g, 400 g dont 8 pièces réservées, 25 g, 1, 50 g, 1/4 botte, 1,8 kg, 100 g, 100 g, 80 g, 100 g, 250 ml, 40 g.	Désarêter les truites par le dos. Hacher le saumon avec une partie des champignons, l'échalote, l'œuf, la crème et le persil. Farcir et cuire. Réaliser la sauce avec les étrilles, les légumes, le vin blanc et le fumet. Tourner et cuire à blanc 8 champignons. Dresser à l'assiette.
Carré de porc poêlé, 6 couverts : carré de 6 côtes, carottes, pommes, pruneaux, fenouil, poivrons rouge, vert et jaune, beurre, vin rouge, fond lié.	1 pièce, 400 g, 300 g, 250 g, 400 g, 1 pièce de chaque couleur (200 g chacun), 100 g, 250 ml, 40 g.	Habiller et poêler le carré, puis terminer la cuisson. Réaliser le jus au vin rouge et au fond lié. Servir trois garnitures : carottes cuites sous vide, pommes aux pruneaux, fenouil braisé aux poivrons. Dresser 2 assiettes et présenter le reste au plat.
Tarte aux poires, 8 couverts : farine, beurre, sucre, œufs, lait, poires, vanille, citron, nappage blond.	275 g, 125 g, 200 g, 3 pièces, 250 ml, 600 g, 1 gousse, 1 pièce, 150 g.	Préparer une pâte brisée sucrée avec 250 g de farine, 125 g de beurre, 50 g de sucre et 1 œuf ; foncer et cuire à blanc. Faire une crème avec 25 g de farine, 2 œufs, le lait, 50 g de sucre et la vanille. Pocher les poires avec 100 g de sucre et le citron. Garnir, napper et présenter au plat.

Les fiches distinguent les denrées de chaque préparation et les opérations essentielles. Le partage des champignons est précisé pour éviter de compter deux fois la même denrée. Les trois garnitures du carré satisfont aux exigences, avec les carottes sous vide et une garniture fruitée. La cuisson des truites reste libre ; la sauce utilise bien les étrilles.

Fiche technique : truites farcies



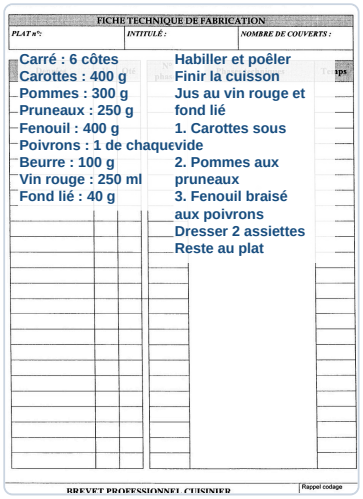
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

4 truites : 1 kg	Désarêter par le dos
Saumon : 200 g	Farce : saumon,
Champignons : 400 g	champignons,
8 pièces réservées	échalote, œuf,
Échalotes : 25 g	crème, persil
Œuf : 1	Farcir et cuire
Crème : 50 g	Sauce aux étrilles,
Persil : 1/4 botte	légumes, vin blanc
Étrilles : 1,8 kg	et fumet
Légumes : 380 g	Tourner et cuire à
Vin blanc : 250 ml	blanc
Fumet : 40 g	8 champignons
	Dresser à l'assiette

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage

Fiche technique : carré de porc poêlé



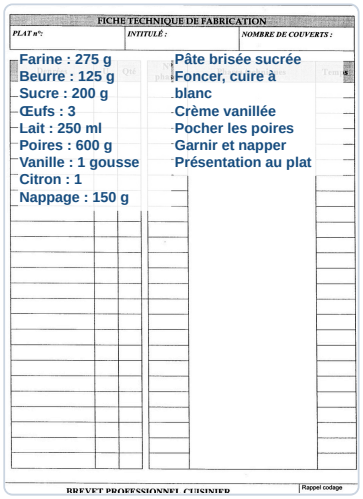
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Carré : 6 côtes	Habiller et poêler
Carottes : 400 g	Finir la cuisson
Pommes : 300 g	Jus au vin rouge et
Pruneaux : 250 g	fond lié
Fenouil : 400 g	1. Carottes sous
Poivrons : 1 de chaque	vide
Beurre : 100 g	2. Pommes aux
Vin rouge : 250 ml	pruneaux
Fond lié : 40 g	3. Fenouil braisé
	aux poivrons
	Dresser 2 assiettes
	Reste au plat

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage

Fiche technique : tarte aux poires



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Farine : 275 g	Pâte brisée sucrée
Beurre : 125 g	Foncer, cuire à
Sucre : 200 g	blanc
Œufs : 3	Crème vanillée
Lait : 250 ml	Pocher les poires
Poires : 600 g	Garnir et napper
Vanille : 1 gousse	Présentation au plat
Citron : 1	
Nappage : 150 g	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Truites farcies, sauce aux étrilles et 8 champignons tournés ; carré poêlé, trois garnitures dont carottes sous vide et garniture fruitée ; tarte aux poires. Effectifs : 4, 6 et 8 couverts.

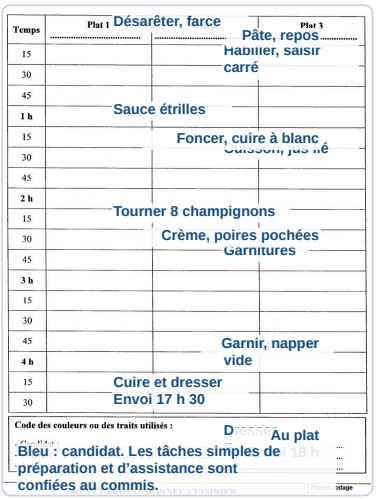
Organisation

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 4b au choix.

Le candidat garde les opérations techniques, les cuissons et les contrôles ; le commis assure les tâches simples sous sa direction. Le tableau répartit les opérations par plat sur les 4 h 30 de pratique. Commencer par les préparations qui supportent l'attente, puis conduire les cuissons et finitions au plus près des envois. Les horaires de service sont impératifs.

1. **13 h 30 à 14 h 30 :** candidat : désarêter les truites, préparer la farce et mettre la pâte au repos ; commis : laver, éplucher et peser les denrées, préparer les légumes.
2. **14 h 30 à 16 h 30 :** candidat : habiller et poêler le carré, préparer les sauces et la crème ; commis : préparer les garnitures simples, les poires et les éléments de dressage.
3. **16 h 30 à 18 h :** candidat : contrôler les cuissons, finir les truites et le carré ; commis : assister aux dressages et nettoyer au fur et à mesure. Envoyer les plats à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h, puis remettre en état le poste, le matériel et les locaux.

Organisation du travail complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : truites à 17 h 30, carré de porc à 17 h 45, tarte à 18 h. Le candidat réalise les tâches techniques ; le commis prend en charge les préparations simples et l'assistance.

2. Réalisation et présentation des trois plats

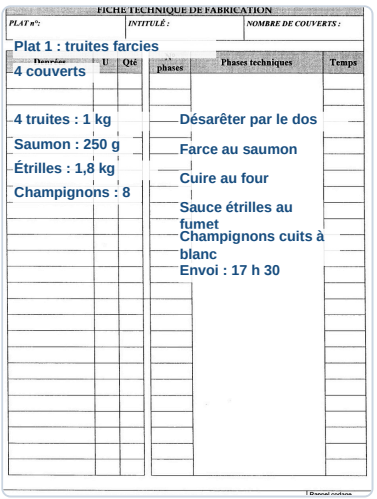
Le candidat réalise les préparations demandées avec l'aide de son commis, à partir des exigences techniques et des denrées mises à disposition. Il respecte les heures d'envoi, effectue lui-même les tâches complexes et remet en état le poste, le matériel et les locaux utilisés.

Premier plat

Question 1. Réaliser quatre truites farcies pour quatre personnes : désarêter les truites par le dos, les farcir et les cuire selon les choix du candidat, préparer une sauce utilisant les étrilles et servir avec huit champignons tournés et cuits à blanc. Présenter à l'assiette et respecter l'envoi à 17 h 30.

1. Désarêter les 4 truites par le dos, retirer les arêtes restantes et réserver au froid. Pour la farce, mixer les 250 g de filet de saumon avec un œuf, un peu de crème, du persil et l'assaisonnement. Farcir puis ficeler.
2. Cuire les étrilles avec échalotes, carotte, vin blanc et fumet. Concasser les carapaces, passer et réduire pour obtenir la sauce. Cuire les truites au four sans les dessécher. Tourner les 8 champignons et les cuire à blanc.
3. Contrôler cuisson et assaisonnement. Dresser une truite et deux champignons par assiette, napper de sauce et envoyer à l'heure prévue.

Fiche technique du premier plat complétée


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT n°: | INTITULÉ : Plat 1 : truites farcies | NOMBRE DE COUVERTS : 4 couverts

Denrées	U	Qté	phases	Phases techniques	Temps
4 truites : 1 kg				Désarêter par le dos	
Saumon : 250 g				Farce au saumon	
Étrilles : 1,8 kg				Cuire au four	
Champignons : 8				Sauce étrilles au fumet	
				Champignons cuits à blanc	
				Envoi : 17 h 30	

✓ RÉPONSE À RETENIR

4 truites farcies, sauce aux étrilles et 8 champignons tournés cuits à blanc. Présentation à l'assiette à 17 h 30.

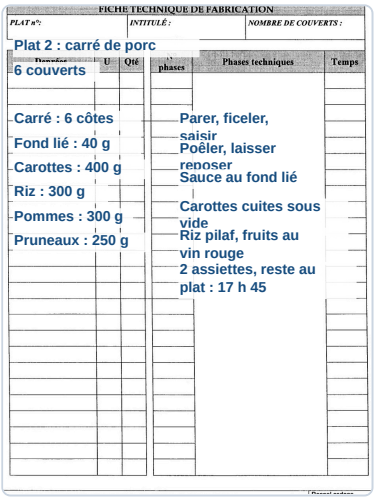
Deuxième plat

Question 2. Réaliser un carré de porc poêlé pour six personnes : habiller et poêler le carré, utiliser un fond lié, proposer une sauce libre et trois garnitures, dont une à base de fruits et une cuite sous vide. Présenter deux assiettes et envoyer le reste au plat à 17 h 45.

Garniture	Réalisation
Carottes	Éplucher, conditionner sous vide et cuire jusqu'à tendreté.
Riz pilaf	Nacrer avec l'oignon, mouiller et cuire à couvert.
Pommes et pruneaux	Cuire doucement au vin rouge en conservant leur tenue.

Parer et ficeler le carré de 6 côtes, le saisir puis le poêler au four. Déglacer le récipient de cuisson, ajouter le fond lié et réduire la sauce. Contrôler la cuisson et laisser reposer la viande avant de la trancher. Dresser deux assiettes avec les trois garnitures et envoyer le reste du carré au plat à 17 h 45. Maintenir les préparations chaudes et protégées.

Fiche technique du deuxième plat complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

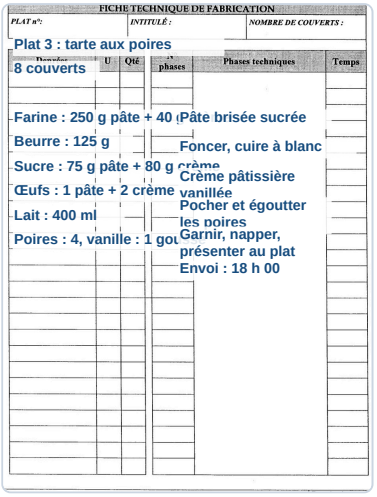
Troisième plat

Question 3. Réaliser une tarte aux poires pour huit personnes avec une pâte brisée sucrée, une crème au choix et des poires pochées. Choisir librement la forme de la tarte, la présenter au plat et respecter l'envoi à 18 h 00.

Pour 8 personnes, préparer la pâte brisée sucrée avec 250 g de farine, 125 g de beurre, 75 g de sucre et 1 œuf. Fraiser sans pétrir, réserver au froid, foncer le moule et cuire à blanc.

Réaliser une crème pâtissière avec 400 ml de lait, 2 œufs, 80 g de sucre, 40 g de farine et une gousse de vanille. Pocher les 4 poires dans un sirop léger, puis les égoutter et les trancher. Garnir le fond refroidi de crème, disposer les poires et napper légèrement. Présenter la tarte entière au plat pour l'envoi de 18 h 00.

Fiche technique du troisième plat complétée


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT n°: | INTITULÉ : Plat 3 : tarte aux poires | NOMBRE DE COUVERTS : 8 couverts

Désignation	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
Farine : 250 g pâte + 40 g				Pâte brisée sucrée	
Beurre : 125 g				Foncer, cuire à blanc	
Sucre : 75 g pâte + 80 g crème				Crème pâtissière vanillée	
Œufs : 1 pâte + 2 crème				Pocher et égoutter les poires	
Lait : 400 ml				Garnir, napper, présenter au plat	
Poires : 4, vanille : 1 gou				Envoi : 18 h 00	

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U.11 du BP cuisinier, session Automne 2003, porte le code U.11, dure 7 heures et a un coefficient 8. Elle évalue la conception, l'organisation, la réalisation et la présentation de trois préparations : truites farcies, carré de porc poêlé et tarte aux poires. Le candidat doit aussi planifier le travail du commis et respecter les horaires d'envoi.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Chaque fiche technique indique les denrées, leurs quantités, les phases de réalisation et le nombre de couverts.
- Les truites sont désarêtées par le dos et accompagnées d'une sauce utilisant les étrilles.
- Le carré de porc comporte trois garnitures, dont une à base de fruits et une cuite sous vide.
- La tarte comprend une pâte brisée sucrée, une crème au choix et des poires pochées.

Points de vigilance & attentes du jury

- Adapter les fiches techniques aux nombres demandés : 4, 6 et 8 personnes.
- Respecter toutes les contraintes de réalisation et de présentation indiquées pour chaque plat.
- Répartir les tâches entre candidat et commis, en réservant au commis les tâches simples.
- Prévoir les envois à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h 00, puis la remise en état des locaux et du matériel.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les trois préparations pour respecter les heures d'envoi ?

Inscrivez les étapes de chaque plat dans le planning, en ordonnant les préparations selon leur durée et leurs dépendances. Réservez du temps aux cuissons, aux finitions et au dressage avant chaque envoi fixé.

Q : Que signifie la cuisson sous vide exigée pour une garniture ?

La cuisson sous vide consiste à cuire un aliment conditionné dans un emballage étanche, généralement à température contrôlée. Le sujet impose cette méthode pour une garniture, mais ne précise ni laquelle ni les paramètres de cuisson.

Q : Quelle est la durée de chaque partie et à quelles heures envoyer les plats ?

La partie écrite dure 2 h 30 et la partie pratique 4 h 30, soit 7 heures au total. La pratique débute à 13 h 30 ; les envois sont prévus à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h 00.

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

Aucun barème détaillé ni aucune température de cuisson ne sont indiqués dans les pages du sujet. Les exigences portent sur les techniques imposées, les quantités, les présentations, l'organisation, les heures 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 - 7-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.