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 : **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 et organisation de la production** (3 questions) — **Page 3**

2. **Réalisation et présentation de la production** (4 questions) — **Page 7**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

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 - 8-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des exigences techniques et des denrées du panier, le candidat conçoit trois recettes pour les nombres de couverts indiqués et rédige leurs fiches techniques. Il organise ensuite la répartition et l'enchaînement des tâches entre lui-même et son commis.

Conception des recettes

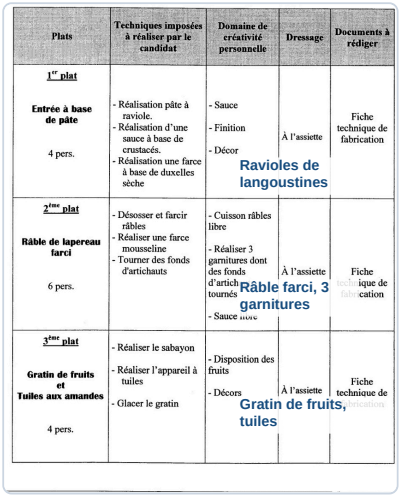
Question A.1. Après avoir pris connaissance du sujet et des annexes 1 et 2, concevoir et proposer une production de trois recettes en utilisant les denrées du panier de manière judicieuse et optimale.

Entrée, 4 couverts : ravioles de langoustines, farce à la duxelles sèche, sauce de crustacés et décor d'herbes.

Plat, 6 couverts : râbles de lapereau désossés et farcis d'une mousseline de volaille, trois garnitures : fonds d'artichauts tournés, pommes de terre et courgettes. Sauce au fond brun.

Dessert, 4 couverts : gratin de poires, oranges et kiwis au sabayon, accompagné de tuiles aux amandes.

Propositions de plats dans le domaine de créativité



Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat **Entrée à base de pâte** 4 pers.	- Réalisation pâte à raviole. - Réalisation d'une sauce à base de crustacés. - Réalisation une farce à base de duxelles sèche	- Sauce - Finition - Décor **Ravioles de langoustines**	À l'assiette	Fiche technique de fabrication
2ème plat **Râble de lapereau farci** 6 pers.	- Désosser et farcir râbles - Réaliser une farce mousseline - Tourner des fonds d'artichauts	- Cuisson râbles libre - Réaliser 3 garnitures dont des fonds d'artich tournés - Sauce **Râble farci, 3 garnitures**	À l'assiette	Fiche lique de cation
3ème plat **Gratin de fruits et Tuiles aux amandes** 4 pers.	- Réaliser le sabayon - Réaliser l'appareil à tuiles - Glacer le gratin	- Disposition des fruits - Décors **Gratin de fruits, tuiles**	À l'assiette	Fiche technique de fabrication

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ravioles aux langoustines ; râbles farcis, trois garnitures et sauce ; gratin de fruits au sabayon et tuiles aux amandes.

Fiches techniques

Question A.2. Établir une fiche technique de fabrication pour chacun des trois plats et pour le nombre de couverts indiqué. Faire apparaître clairement la nature et les quantités des denrées nécessaires ainsi que les techniques de réalisation.

Fiches proposées pour les nombres de couverts demandés. Assaisonner selon le goût. Les quantités restent dans les disponibilités du panier.

Plat 1, ravioles aux langoustines, 4 pers.	Quantités
Pâte : farine, œufs, huile d’olive	200 g, 2, 10 ml
Farce : langoustines, champignons, échalote, beurre, persil	400 g, 150 g, 30 g, 40 g, 10 g
Sauce : carotte, oignon, tomate, concentré, vin blanc, cognac, crème	50 g, 30 g, 100 g, 20 g, 100 ml, 30 ml, 100 ml

Pétrir et laisser reposer la pâte. Préparer une duxelles sèche, garnir et façonner les ravioles. Réaliser la sauce avec les carapaces, chinoiser et crémer. Cuire, napper et dresser.

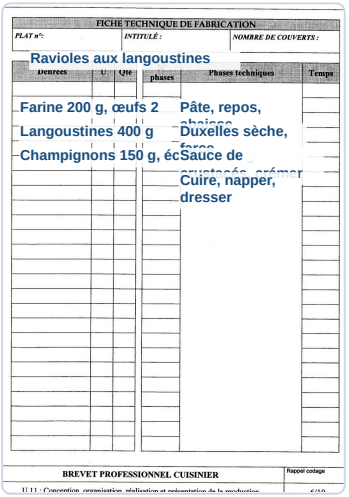
Plat 2, râbles farcis, 6 pers.	Quantités
Râbles, blanc de volaille, crème, blanc d’œuf	3 pièces, 200 g, 100 ml, 1
Artichauts, pommes de terre, courgettes	6 pièces, 1,2 kg, 600 g
Fond brun lié, échalote, vin blanc, beurre	70 g, 30 g, 100 ml, 30 g

Désosser et farcir les râbles avec la mousseline. Ficeler puis cuire. Tourner et cuire les artichauts, préparer les deux autres garnitures. Réduire le vin, ajouter le fond brun et finir au beurre.

Plat 3, gratin de fruits et tuiles, 4 pers.	Quantités
Poires, oranges, kiwis	200 g, 250 g, 200 g
Sabayon : jaunes d’œufs, sucre, Grand Marnier	3, 80 g, 20 ml
Tuiles : farine, blancs d’œufs, beurre, sucre, amandes effilées	40 g, 2, 40 g, 40 g, 50 g

Disposer les fruits, napper de sabayon et glacer à l’envoi. Mélanger l’appareil à tuiles, ajouter les amandes, étaler finement et cuire jusqu’à coloration.

Fiche technique, ravioles aux langoustines, 4 couverts


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT n°: INTITULÉ : NOMBRE DE COUVERTS :

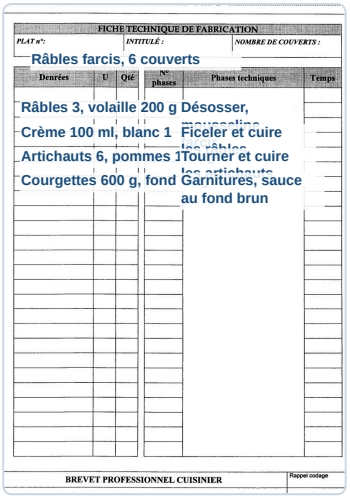
Ravioles aux langoustines

Denrées | U | Qté | phases | Phases techniques | Temps

Farine 200 g, œufs 2
Langoustines 400 g
Champignons 150 g, éc
Pâte, repos,
Duxelles sèche,
Sauce de
Cuire, napper, dresser

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Rapid codage

Fiche technique, râbles farcis, 6 couverts



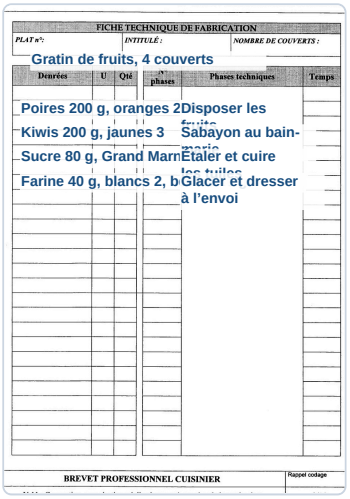
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT n°: | INTITULÉ : Râbles farcis, 6 couverts | NOMBRE DE COUVERTS :

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
Râbles 3, volaille 200 g				Désosser,	
Crème 100 ml, blanc 1				Ficeler et cuire	
Artichauts 6, pommes 1				Tourner et cuire	
Courgettes 600 g, fond				Garnitures, sauce au fond brun	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Rappel codage

Fiche technique, gratin de fruits et tuiles, 4 couverts



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT n°: | INTITULÉ : Gratin de fruits, 4 couverts | NOMBRE DE COUVERTS :

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
Poires 200 g, oranges 2				Disposer les	
Kiwis 200 g, jaunes 3				Sabayon au bain-	
Sucre 80 g, Grand Marn				Étaler et cuire	
Farine 40 g, blancs 2, b				Glacer et dresser à l'envoi	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Rappel codage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois fiches : ravioles, 4 couverts ; râbles farcis, 6 couverts ; gratin et tuiles, 4 couverts.

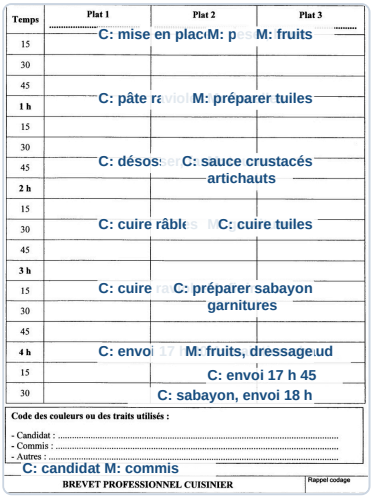
Organisation du travail

Question B. Organiser le travail du candidat et de son commis, préciser la répartition et l'enchaînement des tâches, puis reporter cette organisation sur l'annexe 4a ou 4b, au choix.

L'épreuve pratique commence à 13 h 30 et dure 4 h 30. Le candidat réalise les gestes techniques ; le commis assure les tâches simples sous sa conduite.

1. **13 h 30 à 15 h :** mise en place, pâte et farce des ravioles ; préparation des fruits et des tuiles ; désossage et farce des râbles.
2. **15 h à 16 h 45 :** cuire les râbles, préparer les garnitures et les sauces. Le commis lave, pèse, épluche et aide aux cuissons simples.
3. **16 h 45 à 18 h :** finitions et dressages successifs. Envoyer le premier plat à 17 h 30, le deuxième à 17 h 45 et le dessert à 18 h. Remettre ensuite le poste et le matériel en état.

Organisation du travail, candidat et commis



✓ 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 de la production

Le candidat réalise avec son commis les trois préparations culinaires décrites dans le tableau des exigences techniques, en respectant les nombres de couverts et les horaires d'envoi. Il doit réaliser lui-même les tâches complexes et remettre en état le poste, le matériel et les locaux utilisés.

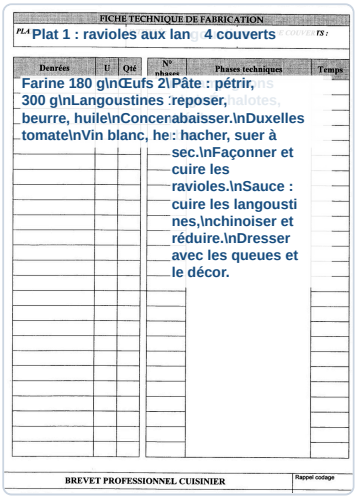
Premier plat : entrée à base de pâte, 4 personnes

Question 1. Réaliser une entrée à base de pâte, avec une pâte à raviole, une farce à base de duxelles sèche et une sauce à base de crustacés. Présenter à l'assiette avec une finition et un décor.

1. Pétrir 180 g de farine avec 2 œufs, laisser reposer, puis abaisser finement. Hacher les 300 g de champignons et les faire suer avec échalote et beurre jusqu'à évaporation complète.
2. Garnir et façonner les ravioles, puis les cuire dans une eau frémissante salée.
3. Faire revenir les langoustines avec huile d'olive et concentré de tomate. Ajouter vin blanc et aromates, cuire, chinoiser et réduire la sauce. Cuire les queues séparément.

Dresser les ravioles avec la sauce, les queues et un décor d'herbes fraîches.

Fiche du premier plat complétée


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Plat 1 : ravioles aux lan… 4 couverts

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
Farine 180 g\nŒufs 2\nPâte : pétrir, …ns 300 g\nLangoustines : …reposer, …halotes, beurre, huile\nConcer… …abaisser.\nDuxelles tomate\nVin blanc, he… : hacher, suer à sec.\nFaçonner et cuire les ravioles.\nSauce : cuire les langousti nes,\nchinoiser et réduire.\nDresser avec les queues et le décor.					

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel cotage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ravioles aux champignons, sauce et queues de langoustines, dressées à l'assiette. Envoi à 17 h 30.

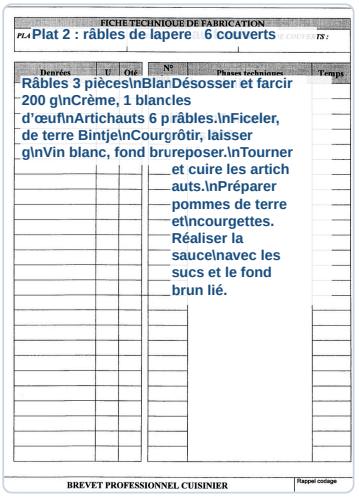
Deuxième plat : râble de lapereau farci, 6 personnes

Question 2. Désosser et farcir les râbles, réaliser une farce mousseline et tourner des fonds d'artichauts. Choisir librement la cuisson des râbles, réaliser trois garnitures dont les fonds d'artichauts tournés et une sauce libre, puis dresser à l'assiette.

Élément	Réalisation proposée pour 6 personnes
Râbles	3 râbles de lapereau, désossés, garnis, ficelés et rôtis.
Farce mousseline	200 g de blanc de volaille, crème liquide froide et 1 blanc d'œuf.
Garnitures	6 fonds d'artichauts tournés, pommes de terre Bintje et courgettes.
Sauce	Sucs de cuisson, vin blanc et fond brun lié.

Réaliser soi-même le désossage et la farce. Cuire les fonds d'artichauts à blanc. Préparer les deux autres garnitures, puis contrôler la cuisson des râbles avant repos et découpe. Dresser une portion de râble avec les trois garnitures et la sauce.

Fiche du deuxième plat complétée


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Plat 2 : râbles de lapere 6 couverts

Denrées	U	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Râbles 3 pièces\nBlanc 200 g\nCrème, 1 blanc d'œuf\nArtichauts 6 p de terre Bintje\nCourg g\nVin blanc, fond brun				Désosser et farcir râbles.\nFiceler, rôtir, laisser reposer.\nTourner et cuire les artichauts.\nPréparer pommes de terre et\ncourgettes. Réaliser la sauce\navec les sucs et le fond brun lié.	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

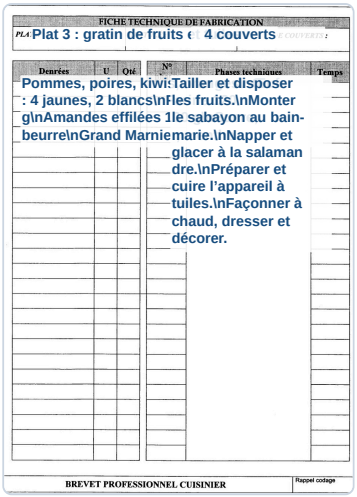
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Râbles farcis, trois garnitures dont les fonds d'artichauts tournés, sauce libre. Envoi à 17 h 45.

Troisième plat : gratin de fruits et tuiles aux amandes, 4 personnes

Question 3. Réaliser le sabayon et l'appareil à tuiles, disposer les fruits, glacer le gratin et réaliser le décor. Présenter à l'assiette.

Pour 4 personnes, répartir pommes, poires, kiwis et oranges taillés en portions dans des plats individuels. Monter 4 jaunes d'œufs avec du sucre au bain-marie, parfumer au Grand Marnier, puis napper les fruits et glacer à la salamandre. Pour les tuiles, mélanger 120 g de farine, sucre, beurre fondu, 2 blancs d'œufs et 100 g d'amandes effilées. Étaler finement, cuire jusqu'à coloration dorée et façonner à chaud. Dresser le gratin avec une tuile et un décor de menthe fraîche.

Fiche du dessert complétée



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PLAT : Plat 3 : gratin de fruits à 4 couverts COUVERTS :

Denrées	U	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Pommes, poires, kiwi : 4 jaunes, 2 blancs\nF g\nAmandes effilées 1 beurre\nGrand Marnier				Tailler et disposer les fruits.\nMonter le sabayon au bain-marie.\nNapper et glacer à la salamandre.\nPréparer et cuire l'appareil à tuiles.\nFaçonner à chaud, dresser et décorer.	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gratin de fruits au sabayon glacé, tuile aux amandes et décor de menthe. Envoi à 18 h 00.

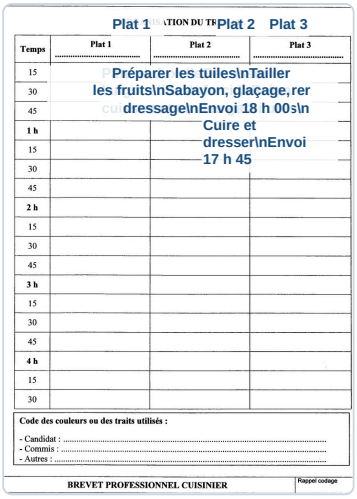
Conditions de réalisation

Question 4. Réaliser les préparations avec l'aide du commis, en réservant à celui-ci les tâches simples et en effectuant soi-même les tâches complexes. Respecter les horaires d'envoi : premier plat à 17 h 30, deuxième plat à 17 h 45 et troisième plat à 18 h 00. À la fin de l'épreuve, remettre en état le poste, le matériel et les locaux utilisés, y compris les locaux annexes.

De 13 h 30 à 18 h, le candidat prend en charge les gestes techniques, cuissons, sauces et dressages. Le commis effectue les tâches simples sous consigne, notamment lavage, pesées, épluchage et rangement au fur et à mesure.

- Organiser les préparations pour achever l'entrée avant l'envoi de 17 h 30, puis le plat à 17 h 45 et le dessert à 18 h 00.
- Surveiller les cuissons et les finitions; maintenir chaque préparation dans des conditions adaptées jusqu'à l'envoi.
- À la fin, nettoyer et ranger le poste, le matériel, la plonge et tous les locaux utilisés, y compris les annexes.

Organisation du travail et horaires d’envoi



Plat 1 Plat 2 Plat 3

Temps	Plat 1	Plat 2	Plat 3 .....
15			
30			
45			
1 h			
15			
30			
45			
2 h			
15			
30			
45			
3 h			
15			
30			
45			
4 h			
15			
30			

Préparer les tuiles\nTailler les fruits\nSabayon, glaçage, dressage\nEnvoi 18 h 00\n

Cuire et dresser\nEnvoi 17 h 45

Code des couleurs ou des traits utilisés :

- Candidat : .....
- Commis : .....
- Autres : .....

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Rappel codage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : plat 1 à 17 h 30, plat 2 à 17 h 45, plat 3 à 18 h 00. Le candidat réalise les tâches complexes et remet en état tous les locaux utilisés.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve E.1, sous-épreuve U.11 du BP Cuisinier, session Automne 2003, sujet n° 4, coefficient 8, durée totale 7 heures. La partie écrite de 2 h 30 porte sur la conception de trois recettes, leurs fiches techniques et l'organisation du travail. La pratique de 4 h 30 évalue la réalisation et la présentation d'une entrée à la raviole, de râbles farcis et d'un gratin de fruits avec tuiles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les fiches techniques doivent préciser les denrées, leurs quantités et les phases techniques pour les couverts demandés.
- La farce duxelles sèche et la farce mousseline répondent à des exigences distinctes pour l'entrée et les râbles.
- Le deuxième plat exige trois garnitures, dont des fonds d'artichauts tournés, ainsi qu'une sauce libre.
- L'organisation doit coordonner les tâches du candidat et du commis avec les horaires d'envoi des trois plats.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les nombres de couverts : 4 pour l'entrée, 6 pour les râbles et 4 pour le dessert.
- Faire apparaître clairement les quantités de denrées et les techniques sur chacune des trois fiches.
- Ne confier au commis que les tâches simples et réaliser soi-même les tâches complexes.
- Respecter les envois de 17 h 30, 17 h 45 et 18 h 00, puis remettre en état les locaux utilisés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que doit contenir chacune des fiches techniques ?

Chaque fiche doit identifier le plat et le nombre de couverts, indiquer les denrées, leurs unités et leurs quantités, puis décrire les phases techniques et leur temps. Le sujet prévoit une fiche par plat, en annexes 3a, 3b et 3c.

Q : Quelles sont les exigences particulières du plat de râble ?

Il faut désosser et farcir les râbles, préparer une farce mousseline et tourner des fonds d'artichauts. Le candidat choisit la cuisson et la sauce, mais doit servir trois garnitures, dont les fonds d'artichauts tournés.

Q : Comment organiser le temps et les envois pendant la pratique ?

La partie pratique dure 4 h 30 et commence à 13 h 30. Les envois sont fixés à 17 h 30 pour le premier plat, 17 h 45 pour le deuxième et 18 h 00 pour le troisième.

Q : Le sujet indique-t-il un barème chiffré ou une norme de notation ?

Aucun barème chiffré par préparation ni aucune norme de notation détaillée ne figurent dans les pages fournies. Les exigences imprimées portent sur les techniques, le dressage à l'assiette, les documents à rédiger, 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 - 8-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.