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 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

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 de la production** (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 - 9-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir du tableau des exigences techniques et du panier du sujet 5, le candidat conçoit trois recettes : œufs pochés chauds, soles soufflées et entremets aux fruits. Il établit les fiches techniques et organise les tâches du candidat et de son commis.

Conception

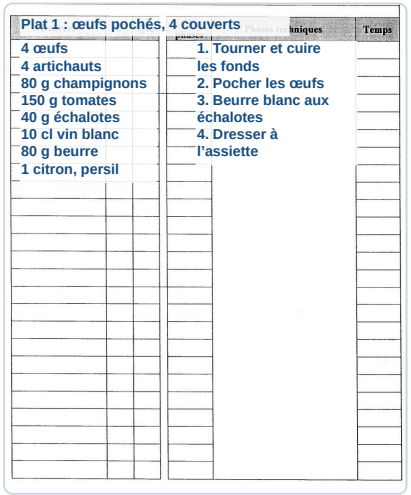
Question A). Après avoir pris connaissance des annexes 1 et 2, concevoir et proposer une production de trois recettes. Établir une fiche technique pour chaque plat, pour le nombre de couverts indiqué, en précisant clairement les techniques de réalisation, la nature et les quantités des denrées nécessaires,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

Proposition pour 4 couverts aux deux premiers plats et 8 parts au dessert. Les quantités sont réparties dans les limites du panier; sel, poivre et aromates sont pris à la mise en place.

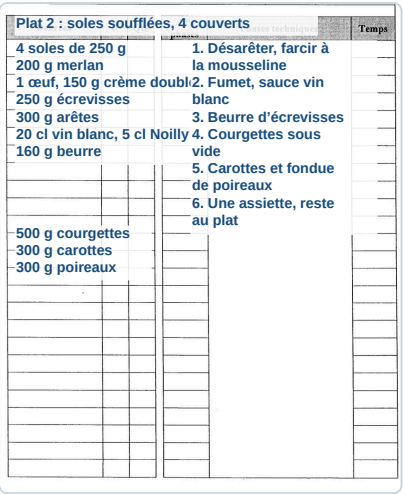
Plat	Denrées et quantités	Phases techniques
Œufs pochés chauds	4 œufs, 4 artichauts, 80 g de champignons, 150 g de tomates, 40 g d'échalotes, 10 cl de vin blanc, 80 g de beurre, 1 citron, vinaigre blanc, 10 g de persil	Tourner et cuire les fonds d'artichauts. Pocher les œufs. Réaliser un beurre blanc aux échalotes et dresser à l'assiette.
Soles soufflées	4 soles de 250 g, 200 g de filet de merlan, 1 œuf, 150 g de crème double, 250 g d'écrevisses, 300 g d'arêtes, 20 cl de vin blanc, 5 cl de Noilly, 160 g de beurre, 500 g de courgettes, 300 g de carottes, 300 g de poireaux	Désarêter et farcir les soles à la mousseline. Préparer fumet, sauce vin blanc et beurre d'écrevisses. Cuire les courgettes sous vide; préparer carottes et fondue de poireaux. Dresser une assiette et envoyer le reste au plat.
Entremets framboise, 8 parts	250 ml de pulpe de framboise, 250 g de crème liquide, 220 g de sucre semoule, 6 feuilles de gélatine, 4 œufs, 100 g d'amandes en poudre, 50 g de farine, 40 g de beurre, 60 g de sucre glace, 150 g de nappage framboise, 100 g de framboises	Cuire un biscuit amande. Réaliser le bavarois à la framboise, incorporer la crème montée, monter en cercle et réserver au froid. Napper et décorer.

Pour le bavarois, faire gonfler la gélatine, la dissoudre dans la pulpe tiédie avec le sucre, puis incorporer la crème montée quand l'appareil commence à prendre. Les tâches techniques imposées sont ainsi couvertes, avec trois garnitures au plat principal dont les courgettes cuites sous vide.

Fiche technique, œufs pochés

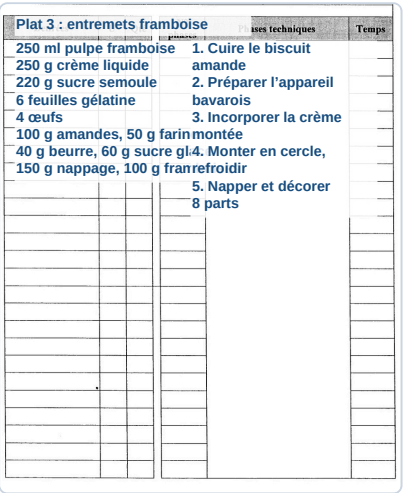


Fiche technique, soles soufflées



Plat 2 : soles soufflées, 4 couverts		Temps
4 soles de 250 g	1. Désarêter, farcir à la mousseline	
200 g merlan		
1 œuf, 150 g crème doubl	2. Fumet, sauce vin blanc	
250 g écrevisses		
300 g arêtes	3. Beurre d'écrevisses	
20 cl vin blanc, 5 cl Noilly	4. Courgettes sous vide	
160 g beurre		
	5. Carottes et fondue de poireaux	
	6. Une assiette, reste au plat	
500 g courgettes		
300 g carottes		
300 g poireaux		

Fiche technique, entremets aux fruits



Plat 3 : entremets framboise	ses techniques	Temps
250 ml pulpe framboise	1. Cuire le biscuit amande	
250 g crème liquide		
220 g sucre semoule	2. Préparer l'appareil bavarois	
6 feuilles gélatine		
4 œufs	3. Incorporer la crème montée	
100 g amandes, 50 g farin		
40 g beurre, 60 g sucre gl	4. Monter en cercle, refroidir	
150 g nappage, 100 g fran		
	5. Napper et décorer 8 parts	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Œufs pochés aux fonds d'artichauts; soles soufflées, trois garnitures; entremets bavarois framboise en 8 parts.

Organisation

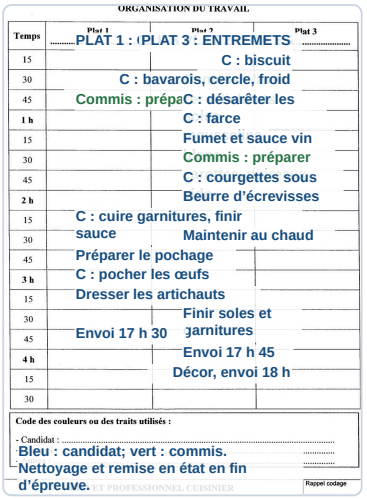
Question B). Organiser le travail du candidat et de son commis, en précisant la répartition et l'enchaînement des tâches sur le document prévu à cet effet, annexe 4a ou annexe 4b au choix.

Le planning couvre la pratique de 13 h 30 à 18 h. Le candidat prend en charge les opérations techniques; le commis réalise les préparations simples et l'entretien au fur et à mesure. Le dessert est préparé en premier pour assurer son refroidissement.

1. 13 h 30 à 14 h 30 : lancer le biscuit puis le bavarois; le commis lave et prépare les légumes.
2. 14 h 30 à 16 h : désarêter et farcir les soles, réaliser fumet et sauces; le commis prépare artichauts et garnitures.
3. 16 h à 17 h 15 : cuire les garnitures, finir les sauces, préparer le pochage et les dressages.

4. À 17 h 30, envoyer les œufs; à 17 h 45, les soles; à 18 h, décorer et envoyer l'entremets. Remettre le poste et le matériel en état.

Organisation du travail complétée



ORGANISATION DU TRAVAIL

Temps	Plat 1	Plat 2	Plat 3 .....
15	PLAT 1 : (	PLAT 3 : ENTREMETS	
30			C : biscuit
45	C : bavarois, cercle, froid		
1 h	Commis : prépa	C : désarêter les	
15		C : farce	
30		Fumet et sauce vin	
45		Commis : préparer	
2 h		C : courgettes sous	
15		Beurre d'écrevisses	
30	C : cuire garnitures, finir sauce		
45		Maintenir au chaud	
3 h	Préparer le pochage		
15	C : pocher les œufs		
30	Dresser les artichauts		
45		Finir soles et garnitures	
4 h	Envoi 17 h 30		
15		Envoi 17 h 45	
30		Décor, envoi 18 h	

Code des couleurs ou des traits utilisés :

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

Bleu : candidat; vert : commis.
Nettoyage et remise en état en fin d'épreuve.

ET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : œufs à 17 h 30; soles à 17 h 45; entremets à 18 h.

2. Réalisation et présentation de la production

Le candidat réalise avec l'aide de son commis les trois préparations de l'annexe 1, à partir du panier de denrées et du matériel courant de cuisine. Il respecte les horaires d'envoi, réserve au commis les tâches simples, réalise lui-même les tâches complexes et remet en état les postes, le matériel et les locaux utilisés.

Œufs pochés chauds

Question 1er plat. Réaliser quatre portions d'œufs pochés chauds, les dresser à l'assiette avec une sauce et une garniture de libre choix, et tourner puis cuire les fonds d'artichauts. Présenter le plat au premier envoi, prévu à 17 h 30.

Tourner quatre fonds d'artichauts, les citronner et les cuire à l'anglaise dans une eau salée. Les égoutter et les garder chauds sans les dessécher.

Pocher quatre œufs dans une eau frémissante vinaigrée, les rafraîchir et les ébarber. Préparer une hollandaise au beurre et au citron, puis sauter quelques champignons du panier avec du persil pour la garniture.

Réchauffer les œufs dans l'eau chaude juste avant l'envoi. Dresser un fond d'artichaut par assiette, poser l'œuf dessus, napper de sauce et ajouter la garniture. Contrôler la chaleur et la netteté du dressage à 17 h 30.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre œufs pochés sur fonds d'artichauts, hollandaise et champignons au persil, dressés à l'assiette pour 17 h 30.

Soles soufflées

Question 2e plat. Réaliser quatre portions de soles soufflées : désarêter les soles pour les farcir, préparer une farce mousseline et une sauce vin blanc au beurre d'écrevisses, et cuire sous vide un légume. Prévoir trois garnitures, dont une à base d'un légume cuit sous vide, puis dresser une assiette et présenter le reste au plat. Envoyer à 17 h 45.

1. Désarêter les quatre soles en conservant les arêtes pour le fumet. Préparer une farce mousseline avec le merlan, le blanc d'œuf et la crème froide, puis farcir et façonner les soles.
2. Réaliser le beurre d'écrevisses. Réduire le vin blanc avec échalote et fumet, puis monter la sauce au beurre d'écrevisses.
3. Prévoir trois garnitures : carottes cuites en sac sous vide, fondue de poireaux et courgettes sautées. Cuire les carottes jusqu'à tendreté dans un bain contrôlé et les réserver au chaud.
4. Cuire les soles sans dessécher. Dresser une assiette et présenter les trois autres portions au plat pour l'envoi de 17 h 45.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre soles farcies à la mousseline, sauce vin blanc au beurre d'écrevisses et trois garnitures, dont les carottes sous vide; envoi à 17 h 45.

Entremets aux fruits

Question 3e plat. Réaliser un entremets aux fruits de huit parts, avec un biscuit de libre choix et un appareil à bavarois aux fruits, le monter en cercle et le décorer librement. Envoyer à 18 h 00.

Commencer par cuire un biscuit génoise et le détailler à la dimension du cercle. Pour le bavarois, préparer une crème anglaise avec lait, jaunes d'œufs, sucre et vanille. Y incorporer la pulpe de framboise et la gélatine ramollie, puis laisser refroidir jusqu'à ce que l'appareil épaississe.

Monter la crème et l'incorporer délicatement. Placer le biscuit dans le cercle, garnir de bavarois et lisser. Réserver au froid jusqu'à la prise complète. Décercler, décorer avec les framboises et le nappage, puis découper huit parts régulières. Envoyer à 18 h 00.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Entremets bavarois à la framboise sur génoise, décoré et présenté en huit parts pour 18 h 00.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session Automne 2003, épreuve E.1, sous-épreuve U.11, dure 7 heures et a un coefficient de 8. Le sujet 5 porte sur la conception, l'organisation, la réalisation et la présentation d'œufs pochés chauds, de soles soufflées et d'un entremets aux fruits. Il évalue les techniques culinaires, la planification, l'usage du panier et le travail avec un commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une fiche technique indique l'intitulé, le nombre de couverts, les denrées, leurs quantités et les phases de réalisation.
- Le plan d'organisation répartit les tâches entre le candidat et le commis et les ordonne dans le temps.
- Les soles doivent être désarêtées pour être farcies avec une farce mousseline, accompagnées d'une sauce vin blanc au beurre d'écrevisses.
- L'entremets demandé comporte un biscuit, un appareil à bavarois aux fruits et un montage en cercle pour huit parts.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les préparations et techniques imposées par l'annexe 1, ainsi que les nombres de couverts.
- Faire apparaître clairement les denrées, leurs quantités et les techniques sur chacune des trois fiches.
- Planifier les tâches en distinguant les tâches simples du commis et les tâches complexes réservées au candidat.
- Respecter les envois à 17 h 30, 17 h 45 et 18 h 00, puis remettre en état les espaces et le matériel utilisés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que faut-il faire figurer sur les fiches techniques ?

Préparez une fiche par plat en indiquant son intitulé et son nombre de couverts, puis les denrées, leurs unités et quantités. Décrivez aussi clairement les phases et les techniques de réalisation demandées.

Q : Quelles sont les exigences techniques des soles soufflées ?

Pour quatre portions, il faut désarêter les soles pour les farcir, réaliser une farce mousseline et une sauce vin blanc au beurre d'écrevisses, et cuire un légume sous vide. Trois garnitures sont prévues, dont une à base de ce légume.

Q : Quels sont les horaires et la durée des deux parties ?

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

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé ou une grille de notation ?

Aucun barème chiffré ni grille de notation détaillée n'apparaît dans les pages du sujet. Les exigences explicites portent sur les fiches techniques, l'organisation, les techniques culinaires, les présentations, 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 - 9-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.