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 2004 • Code sujet : **U.11 - Sujet n° 1** • Durée : **7 heures, dont 2 h 30 pour la partie écrite et 4 h 30 pour la partie pratique** • 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** (3 questions) — **Page 7**

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/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2004/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2004 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir du panier de denrées et des exigences techniques du document 1, le candidat conçoit une production de trois plats et complète trois fiches techniques. Il planifie aussi son travail et celui du commis en tenant compte des horaires d'envoi imposés.

Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats faisant un usage créatif, judicieux et optimal des denrées du panier, en respectant les préparations et techniques imposées dans le document 1 : velouté Dieppoise, paupiettes de saumon et savarin aux fruits.

Le menu respecte les techniques imposées et mobilise les produits du panier sans dépasser les quantités disponibles. Le velouté est servi en soupière. Les paupiettes sont réalisées avec le saumon et une mousseline de merlan, accompagnées d'une sauce émulsionnée et de trois garnitures, dont un flan d'épinards. Le savarin est fait maison, accompagné d'une crème et de fruits du panier. La présentation reste libre, sauf le dressage des paupiettes, prévu en six assiettes.

Proposition de menu

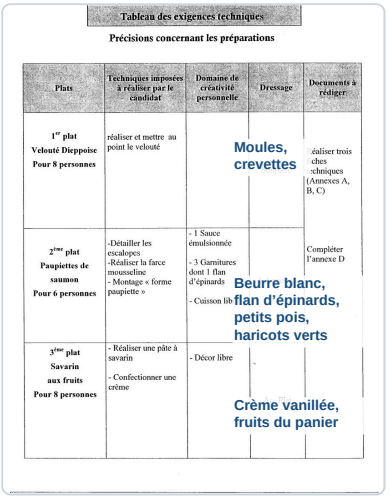


Tableau des exigences techniques

Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Velouté Dieppoise Pour 8 personnes	réaliser et mettre au point le velouté		Moules, crevettes	réaliser trois ches chniques (Annexes A, B, C)
2ème plat Paupiettes de saumon Pour 6 personnes	-Détailler les escalopes -Réaliser la farce mousseline - Montage « forme paupiette »	- 1 Sauce émulsionnée - 3 Garnitures dont 1 flan d'épinards - Cuisson lib	Beurre blanc, flan d'épinards, petits pois, haricots verts	Compléter l'annexe D
3ème plat Savarin aux fruits Pour 8 personnes	- Réaliser une pâte à savarin - Confectionner une crème	- Décor libre	Crème vanillée, fruits du panier	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Velouté Dieppoise aux moules et crevettes ; paupiettes de saumon, beurre blanc, flan d'épinards, petits pois et haricots verts ; savarin aux fruits et crème vanillée.

Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C en renseignant notamment l'intitulé du plat, le nombre de couverts, les denrées et quantités, les phases techniques et les temps.

Voici des fiches cohérentes avec les couverts demandés et les disponibilités du panier. Les quantités sont des proportions de fabrication proposées, à ajuster selon les fiches PAI disponibles au centre. Les durées sont des temps estimatifs : la pousse du savarin et les cuissons se déroulent pendant les autres préparations. Les produits communs sont répartis entre les plats, sans dépasser le stock indiqué.

Fiche et denrées	Quantités proposées
A - Velouté Dieppoise, 8 couverts	Arêtes et tête 1 kg ; moules 1 kg ; merlan 150 g ; crevettes 150 g ; poireau 100 g ; carotte 50 g ; oignon 50 g ; farine 40 g ; beurre 40 g ; crème 200 ml ; vin blanc 100 ml
B - Paupiettes de saumon, 6 couverts	Saumon 1,2 kg ; merlan 150 g ; œufs 2 pour la mousseline ; crème 100 ml ; épinards 150 g ; œufs 2 pour le flan ; petits pois 100 g ; haricots verts 100 g ; échalotes 40 g ; vin blanc 150 ml ; beurre 150 g
C - Savarin aux fruits, 8 couverts	Farine 250 g ; levure 10 g ; œufs 3 ; sucre 30 g pour la pâte et 150 g pour le sirop ; beurre 50 g ; lait 80 ml pour la pâte ; rhum 20 ml ; lait 400 ml, jaunes d'œufs 3 et sucre 60 g pour la crème ; poires 400 g ; oranges 125 g ; kiwis 4 ; bigarreaux 50 g

Fiche	Phases techniques et temps estimatifs
A	Réaliser le fumet, 30 min ; cuire et décoquiller les moules, filtrer le jus, 20 min ; préparer le roux et le velouté, cuire le merlan, ajouter les fruits de mer et la crème, rectifier, 25 min.
B	Détailler les escalopes, préparer la mousseline et monter les paupiettes, 35 min ; préparer et cuire le flan et les garnitures, 30 min ; cuire les paupiettes, réaliser la sauce émulsionnée et dresser six assiettes, 30 min.
C	Pétrir, incorporer le beurre, mouler et faire pousser, 25 min de travail ; cuire, 20 min ; préparer sirop et crème, imbiber, préparer les fruits et dresser au plat, 35 min.

Fiche A - Velouté Dieppoise


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat: | Intitulé et descriptif : | Nombre de Couverts :

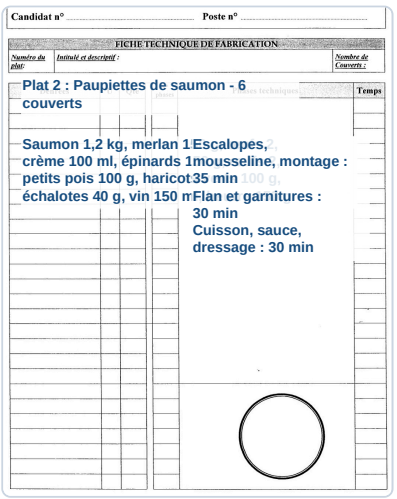
Plat 1 : Velouté Dieppoise - 8 couverts

Temps

Arêtes 1 kg, moules 1 kg, merlan 150 g, crevettes 150 g, poireau 100 g, carotte 50 g, oignon 50 g, farine 40 g, beurre 40 g, crème 200 ml, vin blanc 100 ml

Fumet : 30 min
Moules et filtrage : 20 min
Velouté et finition : 25 min

Fiche B - Paupiettes de saumon


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat: | Intitulé et descriptif : | Nombre de Couverts :

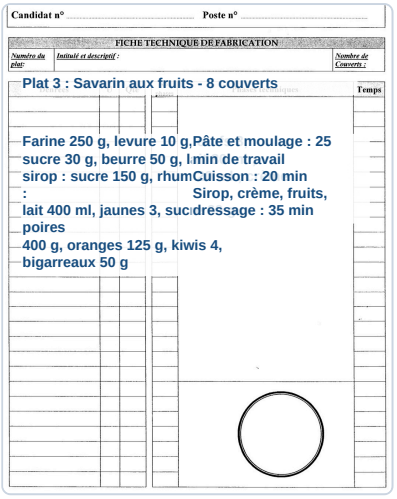
Plat 2 : Paupiettes de saumon - 6 couverts

Temps

Saumon 1,2 kg, merlan 150 g, crème 100 ml, épinards 150 g, petits pois 100 g, haricots verts 100 g, échalotes 40 g, vin blanc 150 ml

Escalopes, mousseline, montage : 35 min
Flan et garnitures : 30 min
Cuisson, sauce, dressage : 30 min

Fiche C - Savarin aux fruits



✓ RÉPONSE À RETENIR

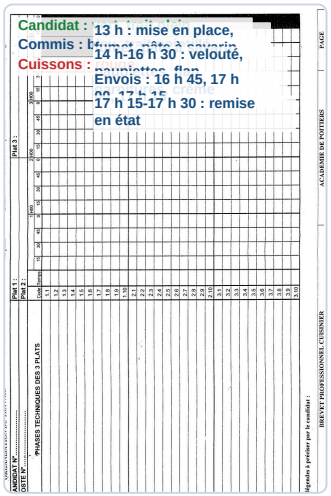
Fiches A, B et C proposées pour 8, 6 et 8 couverts, avec denrées, quantités, phases et temps.

Question 3. Compléter l'annexe D en précisant la répartition et l'enchaînement des tâches du candidat et du commis. Distinguer le candidat en vert ou par un trait plein, le commis en bleu ou par un trait pointillé, et indiquer les cuissons en rouge, en respectant les horaires prévus.

Le candidat organise la production, explique les gestes au commis et contrôle les cuissons, l'hygiène et les envois. Le commis prépare les éléments qui lui sont confiés sous contrôle. Lancer d'abord le savarin et le fumet, puis avancer en parallèle les préparations du velouté et du plat principal.

1. 13 h 00-14 h 00 : prise de contact, lavage et taillage des légumes par le commis ; fumet et pâte à savarin par le candidat. Cuire le savarin dès que la pousse le permet.
2. 14 h 00-16 h 30 : préparer et cuire les moules, terminer le velouté ; détailler et monter les paupiettes, préparer le flan et les garnitures. Réaliser la crème et le sirop, puis imbiber le savarin.
3. 16 h 30-17 h 15 : mise au point et envoi du velouté à 16 h 45 ; cuisson et dressage des paupiettes pour 17 h 00 ; dressage du savarin pour 17 h 15.
4. 17 h 15-17 h 30 : remise en état du poste, du matériel et des zones annexes avec le commis.

Annexe D - Organisation des tâches



✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : velouté à 16 h 45, paupiettes à 17 h 00, savarin à 17 h 15. Remise en état : 17 h 15-17 h 30.

2. Réalisation et présentation de la production

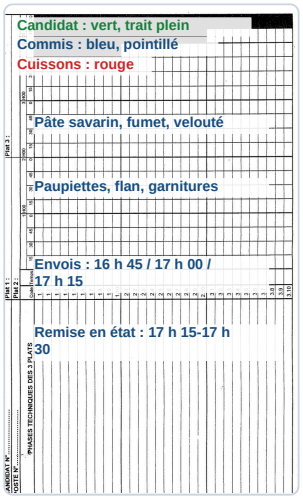
Le candidat réalise et présente trois préparations de cuisine et de pâtisserie avec l'aide d'un commis, selon les quantités et les exigences techniques précisées dans le sujet. Il est également responsable de l'organisation du travail, de l'hygiène et de la sécurité, ainsi que de la remise en état du poste et des locaux annexes.

Question 1. Organiser le travail du candidat et du commis pour produire et distribuer ou conditionner la production. Assurer la conduite du commis par l'explication, la démonstration et le contrôle, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité, et utiliser rationnellement les moyens et matériels disponibles.

Horaire	Candidat	Commis
13 h 00-13 h 20	Briefing, hygiène, matériel et organisation	Tenue, lavage des mains, mise en place
13 h 20-15 h 00	Lance pâte à savarin et fumet, prépare le velouté et les paupiettes	Prépare les légumes et garnitures, réalise le flan après démonstration
15 h 00-16 h 45	Surveille les cuissons, termine et contrôle le velouté	Finalise les garnitures et prépare le dressage
16 h 45-17 h 30	Coordonne les envois et contrôle les plats	Aide aux dressages, puis remet en état avec le candidat

Expliquer et montrer les gestes avant délégation, puis contrôler avancement, qualité et propreté. Séparer les produits crus des préparations cuites, respecter les règles d'hygiène et de sécurité, ranger au fur et à mesure et éviter les attentes de matériel. Priorité aux envois prévus : velouté à 16 h 45, paupiettes à 17 h 00 et savarin à 17 h 15.

Annexe D complétée : répartition et enchaînement



✓ RÉPONSE À RETENIR

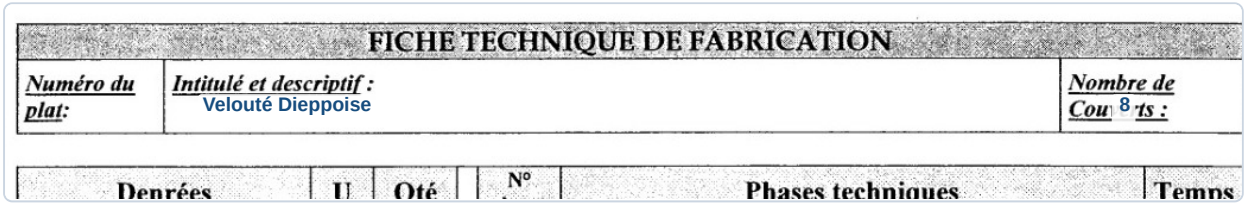
Le candidat dirige les préparations et contrôles; le commis réalise les tâches déléguées et participe aux finitions et au nettoyage.

Question 2. Réaliser la production demandée : un velouté Dieppoise pour 8 personnes, à mettre au point et à présenter en soupière; des paupiettes de saumon pour 6 personnes, avec escalopes détaillées, farce mousseline, montage en paupiettes, une sauce émulsionnée et trois garnitures dont un flan d'épinards, à présenter sur 6 assiettes; un savarin aux fruits pour 8 personnes, avec pâte à savarin, crème et décor libre, à présenter sur plat.

1. **Velouté Dieppoise, 8 personnes :** préparer un fumet, cuire et réserver les moules, poissons et crevettes; filtrer, réaliser le velouté, ajouter la garniture, rectifier l'assaisonnement et présenter en soupière.
2. **Paupiettes de saumon, 6 personnes :** détailler les escalopes, préparer la mousseline de merlan, garnir et ficeler. Cuire sans dessécher, réaliser une sauce émulsionnée et trois garnitures, dont le flan d'épinards. Dresser sur 6 assiettes.
3. **Savarin aux fruits, 8 personnes :** pétrir et faire pousser la pâte, cuire, imbiber au sirop, garnir de crème et de fruits, puis décorer et présenter sur plat.

Les petits pois et les haricots verts disponibles peuvent compléter les garnitures. Organiser les préparations selon leur durée, maintenir les postes propres et contrôler chaque préparation avant le dressage.

Fiche A : velouté Dieppoise



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat:	Intitulé et descriptif : Velouté Dieppoise	Nombre de Couverts : 8

Denrées	U	Qté	N°	Phases techniques	Temps

Fiche B : paupiettes de saumon

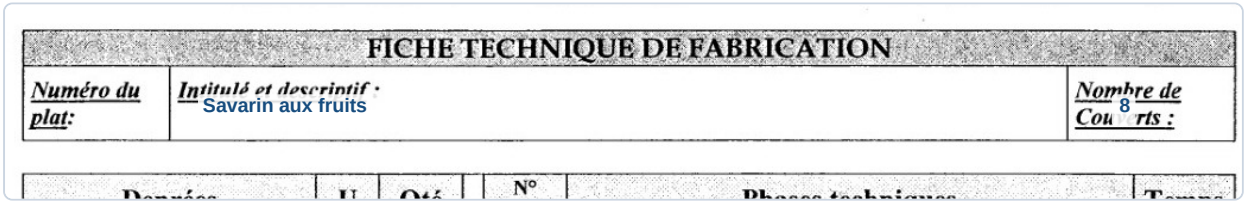


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat:	Intitulé et descriptif : Paupiettes de saumon, sauce et 3 garnitures	Nombre de Couverts : 6

Denrées	U	Qté	N°	Phases techniques	Temps

Fiche C : savarin aux fruits



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat:	Intitulé et descriptif : Savarin aux fruits	Nombre de Couverts : 8

Denrées	U	Qté	N°	Phases techniques	Temps

✓ RÉPONSE À RETENIR

Velouté en soupière pour 8; 6 paupiettes avec sauce et 3 garnitures; savarin aux fruits sur plat pour 8.

Question 3. Présenter la production aux horaires imposés : premier plat à 16 h 45, second plat à 17 h 00 et troisième plat à 17 h 15. Remettre en état le poste de travail, le matériel et les locaux annexes à la cuisine entre 17 h 15 et 17 h 30.

Respecter l'ordre des envois et contrôler la présentation, la propreté des contenants et la conformité des portions avant chaque départ. Maintenir les préparations dans des conditions adaptées jusqu'au dressage et coordonner le commis pour que les finitions ne retardent pas le service.

- **16 h 45 :** velouté en soupière.
- **17 h 00 :** paupiettes dressées sur 6 assiettes.
- **17 h 15 :** savarin aux fruits sur plat, puis remise en état.
- **17 h 15-17 h 30 :** nettoyer et ranger le poste, le matériel, la plonge et les locaux annexes; évacuer les déchets et vérifier l'état final.

Envois et remise en état

16 h 45	Velouté Dieppoise en soupière
17 h 00	Paupiettes de saumon sur 6 assiettes
17 h 15	Savarin aux fruits sur plat
17 h 15-17 h 30	Remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes

Ordre et horaires imposés par le sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Remise en état : 17 h 15-17 h 30.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, épreuve E.1, sous-épreuve U.11, session octobre 2004, sujet n° 1, dure 7 heures et a un coefficient 8. La partie écrite de 2 h 30 porte sur la conception, les fiches techniques et le planning; la pratique de 4 h 30 demande de réaliser un velouté Dieppoise, des paupiettes de saumon et un savarin aux fruits, puis de présenter la production et remettre en état les locaux.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une fiche technique précise le plat, le nombre de couverts, les denrées et quantités, les phases de fabrication et les temps.
- Le planning doit répartir et ordonner les tâches du candidat et du commis, en repérant les cuissons et les horaires d'envoi.
- Les paupiettes de saumon exigent des escalopes détaillées, une farce mousseline, un montage en paupiettes, une sauce et trois garnitures.
- Le sujet impose un velouté Dieppoise pour 8, des paupiettes pour 6 et un savarin aux fruits pour 8.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que les propositions et les fiches techniques respectent les quantités de couverts et les exigences du document 1.
- Sur l'annexe D, appliquer le code prévu : candidat en vert ou trait plein, commis en bleu ou trait pointillé.
- Repérer les cuissons en rouge et planifier les tâches autour des envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.
- Intégrer la conduite du commis, l'hygiène, la sécurité et la remise en état des postes et locaux annexes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment rendre le planning de l'annexe D lisible ?

Répartissez les phases techniques dans l'ordre de réalisation et placez-les sur la grille horaire. Distinguez le candidat et le commis avec le code demandé, repérez les cuissons en rouge et gardez en vue les horaires d'envoi.

Q : Quelles techniques sont imposées pour les paupiettes de saumon ?

Il faut détailler les escalopes, réaliser une farce mousseline et monter les paupiettes. Le plat comprend aussi une sauce émulsionnée et trois garnitures, dont un flan d'épinards, pour six personnes.

Q : Le sujet indique-t-il un barème par question ?

Aucun barème chiffré par question ou préparation n'est indiqué dans les pages fournies. La durée totale est de sept heures, répartie entre 2 h 30 de partie écrite et 4 h 30 de partie pratique.

Q : Quels horaires d'envoi faut-il respecter ?

Le premier plat est à envoyer à 16 h 45, le deuxième à 17 h 00 et le troisième à 17 h 15. La remise en état du poste de travail est prévue de 17 h 15 à 17 h 30.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2004/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2004 - 1-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.