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 - Pratique professionnelle

Session 2004 • 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** (3 questions) — **Page 3**

2. **Réalisation et présentation de la production** (3 questions) — **Page 8**

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/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2004/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2004 - 2-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des techniques imposées et du panier de denrées fourni, le candidat conçoit trois plats et rédige leurs fiches techniques de fabrication. Il planifie ensuite les tâches du candidat et du commis en tenant compte des cuissons et des horaires d'envoi.

Conception des plats

Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats en faisant preuve de créativité et en utilisant judicieusement et de façon optimale les denrées du panier. Respecter les préparations, techniques, quantités et indications de dressage précisées dans le document 1.

Proposition conforme aux techniques, effectifs et dressages imposés. Les garnitures du plat principal utilisent les épinards, pommes de terre et fenouil du panier; l'entremets est présenté entier sur plat.

Plat	Préparation	Dressage
Consommé Célestine, 8 personnes	Consommé clarifié, sans tapioca; crêpes aux herbes taillées en julienne	4 bols à consommé et une soupière
Truites farcies, 6 personnes	Farce mousseline au merlan; sauce Américaine; épinards, pommes vapeur et fenouil	6 assiettes, décor libre
Entremets au chocolat, 8 personnes	Génoise garnie d'un appareil au chocolat, moulée dans un cercle de 24 cm	Entremets entier, glaçage et décor avec écriture au cornet sur pâte d'amandes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consommé Célestine; truites farcies, sauce Américaine et trois garnitures; entremets au chocolat de 24 cm.

Fiches techniques

Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C pour les plats proposés, en renseignant les denrées, unités, quantités, phases techniques et temps.

Fiches proposées pour les effectifs demandés. Les quantités sont des choix de fabrication adaptés au panier; sel, poivre et aromates proviennent de la mise en place courante.

Fiche A : consommé Célestine, 8 couverts	Unité	Quantité
Fonds de bœuf; maigre de bœuf	L; kg	3; 0,350
Blancs d’œufs; carottes	pièce; g	4; 200
Oignon; poireau; céleri branche	g; pièce; branche	100; 1; 1
Concentré de tomate	kg	0,010
Farine; lait; œuf; beurre	g; ml; pièce; g	80; 200; 1; 20
Cerfeuil; ciboulette	quantité	PM

1. Mélanger viande, blancs, garniture aromatique et tomate avec le fonds froid; porter doucement à frémissement, clarifier, cuire et passer. Préparer les crêpes aux herbes, les cuire et les tailler en julienne. Temps indicatifs : 1 h 30 et 30 min.

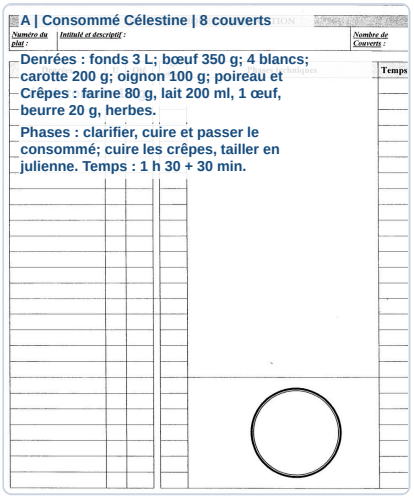
Fiche B : truites farcies, 6 couverts	Unité	Quantité
Truites entières; filets de merlan; crème; œuf	kg; kg; L; pièce	1,5; 0,400; 0,200; 1
Étrilles; fumet de poisson; vin blanc; cognac	kg; L; L; L	0,400; 1; 0,150; 0,030
Oignon; échalote; concentré de tomate; beurre	g; g; kg; g	50; 50; 0,010; 40
Épinards; pommes de terre; fenouil	kg	0,600; 0,500; 0,300

1. Habiller les truites; mixer le merlan froid avec l’œuf, incorporer la crème, assaisonner et farcir. Concasser et suer les étrilles, flamber au cognac, ajouter aromates, tomate, vin et fumet; cuire, réduire et passer. Cuire les truites et les trois garnitures. Temps indicatifs : 45 min, 1 h et 1 h.

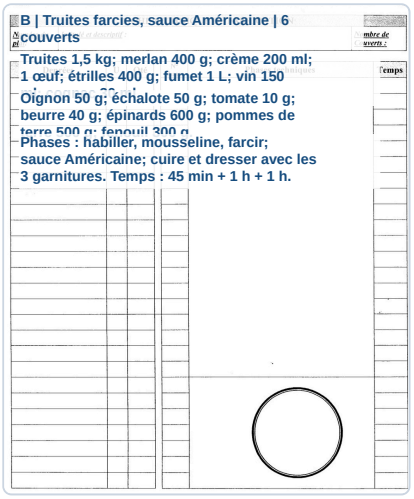
Fiche C : entremets au chocolat, 8 couverts	Unité	Quantité
Œufs; sucre; farine	pièce; kg; kg	8; 0,100; 0,100
Chocolat de couverture; crème; beurre	kg; L; kg	0,250; 0,300; 0,040
Glaçage chocolat; pâte d’amandes blanche; fruits confits	kg	0,100; 0,100; 0,080

1. Cuire et refroidir la génoise. Réaliser un appareil chocolat avec couverture, œufs et crème; monter l’entremets dans le cercle de 24 cm et réserver au froid. Glacer, décorer de pâte d’amandes et de fruits confits, puis écrire au cornet. Temps indicatifs : 45 min, 45 min hors refroidissement, puis 30 min.

Fiche A complétée



Fiche B complétée



Fiche C complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

A : consommé clarifié et crêpes aux herbes. B : truites farcies, sauce Américaine et trois garnitures. C : entremets chocolat de 24 cm, glacé et décoré au cornet.

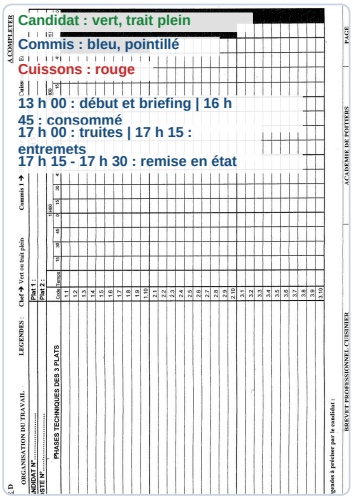
Organisation du travail

Question 3. Compléter l'annexe D en indiquant la répartition et l'enchaînement des tâches du candidat et du commis, ainsi que les cuissons. Utiliser le code demandé : candidat en vert ou trait plein, commis en bleu ou trait pointillé, cuissons en rouge, et respecter les horaires d'envoi.

Le commis prépare les légumes et participe aux finitions; le candidat explique, démontre et contrôle. Les préparations froides et les garnitures sont anticipées afin de réserver les derniers créneaux aux cuissons, dressages et envois.

Horaire	Candidat, vert ou trait plein	Commis, bleu ou pointillé	Cuissons, rouge
13 h 00 - 13 h 15	Briefing, hygiène, répartition, lancement du consommé	Installer le poste, peser et laver les denrées	Fonds à chauffer
13 h 15 - 14 h 15	Clarifier le consommé; préparer la pâte à crêpes	Tailler la garniture aromatique; réaliser la génoise	Consommé à frémir; génoise au four
14 h 15 - 15 h 00	Cuire les crêpes; habiller les truites et préparer la mousseline	Tailler les légumes; préparer épinards, pommes de terre et fenouil	Consommé en cuisson douce
15 h 00 - 16 h 00	Farcir les truites; réaliser et passer la sauce Américaine	Cuire les garnitures; aider au montage de l'entremets	Sauce à réduire; garnitures en cuisson
16 h 00 - 16 h 45	Passer et rectifier le consommé; organiser le dressage	Tailler les crêpes; finir les garnitures et nettoyer au fur et à mesure	Maintien du consommé au chaud
16 h 30 - 17 h 00	Cuire les truites, contrôler et dresser avec sauce et garnitures	Assister au dressage et envoyer le plat à 17 h 00	Cuisson des truites
16 h 45	Envoyer le consommé	Assurer le service des bols et de la soupière	
17 h 00 - 17 h 15	Finir le glaçage et contrôler la présentation	Décorer l'entremets et préparer l'envoi à 17 h 15	Entremets maintenu au froid jusqu'au dressage
17 h 15 - 17 h 30	Contrôler la remise en état	Nettoyer poste, matériel, plonge et zones annexes	Arrêter les appareils

Annexe D, repères du planning



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Envois : consommé à 16 h 45, truites à 17 h 00, entremets à 17 h 15. Remise en état : 17 h 15 à 17 h 30.

2. Réalisation et présentation de la production

Avec l'aide d'un commis, le candidat réalise et présente un consommé Célestine, des truites farcies avec trois garnitures et un entremets au chocolat. Il organise et encadre le travail en respectant l'hygiène, la sécurité, les horaires d'envoi et la remise en état des postes et locaux annexes.

Organisation et encadrement

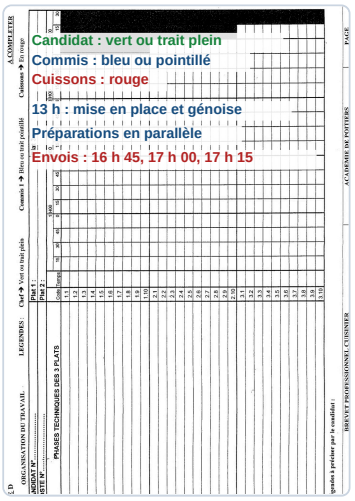
Question 1. Organiser son travail et celui du commis pour produire, distribuer ou conditionner la production. Assurer la conduite du commis par des explications, démonstrations et contrôles, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens et matériels.

À 13 h, présenter l’organisation au commis, expliquer et montrer les gestes délicats, puis contrôler chaque étape. Le candidat conduit les cuissons, la clarification et les préparations sensibles; le commis réalise les préparations préliminaires et les tâches déléguées. Reporter les tâches sur l’annexe D avec le code demandé : candidat en vert ou trait plein, commis en bleu ou pointillé, cuissons en rouge.

Créneau indicatif	Travaux coordonnés
13 h 00 à 14 h 00	Mise en place, génoise, préparation des poissons et légumes
14 h 00 à 15 h 30	Entremets, farce, sauce américaine, crêpes et garnitures
15 h 30 à 16 h 45	Cuissons, clarification et finitions du consommé
16 h 45 à 17 h 15	Envois successifs, dressage et contrôle

Respecter la marche en avant, séparer cru et prêt à servir, maintenir les denrées sensibles au froid et utiliser rationnellement les matériels. Nettoyer au fur et à mesure et sécuriser couteaux, appareils et surfaces chaudes.

Annexe D : repères d’organisation



✓ RÉPONSE À RETENIR

Planifier les tâches en parallèle, encadrer et contrôler le commis, respecter les codes de l’annexe D et les horaires d’envoi.

Réalisation des préparations

Question 2. Réaliser un consommé Célestine sans liaison au tapioca pour 8 personnes, avec clarification et crêpes aux herbes taillées en julienne; des truites farcies pour 6 personnes avec trois garnitures, en habillant les truites, en préparant une farce mousseline et une sauce américaine; et un entremets au chocolat pour 8 personnes, avec génoise et appareil au chocolat, moulé dans un cercle de 24 cm. La cuisson et le décor des truites sont libres. Présenter l'entremets comme un gâteau d'anniversaire, avec finition et écriture au cornet sur pâte d'amandes.

1. **Consommé Célestine, 8 personnes :** réaliser la clarification du fond de bœuf avec le maigre et la garniture aromatique. Cuire sans faire bouillir, écumer et filtrer sans troubler. Préparer des crêpes aux herbes, les tailler en julienne. Servir en soupière et dans 4 bols.
2. **Truites farcies, 6 personnes :** habiller les 6 truites, préparer une mousseline de merlan, œuf et crème, puis farcir et cuire. Réaliser la sauce américaine avec les étrilles, tomate, cognac, vin blanc et fumet. Servir avec trois garnitures, par exemple épinards, pommes de terre et fenouil.
3. **Entremets chocolat, 8 personnes :** cuire la génoise, préparer l'appareil au chocolat et monter dans un cercle de 24 cm. Glacer et décorer en gâteau d'anniversaire; écrire au cornet sur pâte d'amandes.

Peser selon les fiches techniques et le panier disponible, notamment 1,5 kg de truites, 0,400 kg de merlan et 0,400 kg d'étrilles.

Fiche A : consommé Célestine

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat :	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
	Consommé Célestine — 8 couverts	

Denrées	Clarification; crêpes aux herbes en julienne	Phases techniques	Temps

Fiche B : truites farcies

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat:	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
	Truites farcies, sauce américaine — 6 couverts	

Denrées	Farce mousseline; trois garnitures	Phases techniques	Temps

Fiche C : entremets au chocolat

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat:	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
	Entremets au chocolat, gâteau d'anniversaire — 8 couverts	

Denrées	Génoise; appareil chocolat; cercle Ø 24 cm	Phases techniques	Temps

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consommé Célestine pour 8; truites farcies et 3 garnitures pour 6; entremets au chocolat de 24 cm pour 8.

Présentation et remise en état

Question 3. Présenter les trois plats aux horaires prescrits : premier plat à 16 h 45, deuxième à 17 h 00 et troisième à 17 h 15. Assurer, avec le commis, la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes entre 17 h 15 et 17 h 30.

Présenter chaque plat à l'heure prescrite, avec un dressage net et des préparations à la bonne température. Contrôler l'assaisonnement, la régularité des portions et la propreté des récipients avant chaque envoi.

1. **16 h 45 :** consommé Célestine en soupière et 4 bols.
2. **17 h 00 :** 6 assiettes de truites farcies, sauce et trois garnitures.
3. **17 h 15 :** entremets au chocolat décoré et écrit au cornet.

De 17 h 15 à 17 h 30, le candidat et le commis débarrassent, trient les déchets, lavent et désinfectent les plans et matériels, rangent les équipements et remettent en état le poste, la plonge et les autres locaux annexes.

Horaires d'envoi et de remise en état



✓ RÉPONSE À RETENIR

Consommé à 16 h 45, truites à 17 h 00, entremets à 17 h 15; remise en état terminée à 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.11 du brevet professionnel cuisinier, session octobre 2004, sujet n° 2, dure 7 heures, dont 2 h 30 écrites et 4 h 30 pratiques, avec un coefficient 8. Elle évalue la conception, l'organisation, l'encadrement d'un commis, la réalisation et la présentation d'un consommé Célestine, de truites farcies et d'un entremets au chocolat, ainsi que l'hygiène et la remise en état.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le consommé Célestine doit être clarifié et servi sans liaison au tapioca, avec des crêpes aux herbes en julienne.
- Les truites sont habillées, farcies avec une farce mousseline et accompagnées d'une sauce américaine et de trois garnitures.
- L'entremets au chocolat comprend une génoise et un appareil au chocolat, moulés dans un cercle de 24 cm.
- Le planning associe les tâches du candidat, du commis et les cuissons aux horaires d'envoi.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les couverts et les techniques imposées pour chaque préparation, sans oublier les trois garnitures des truites.
- Renseigner les trois fiches techniques avec les denrées, unités, quantités, phases techniques et temps.
- Appliquer exactement le code de l'annexe D : candidat en vert ou trait plein, commis en bleu ou pointillé, cuissons en rouge.
- Respecter les trois horaires d'envoi et prévoir la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment planifier le travail du candidat et du commis ?

Inscrivez les tâches dans leur ordre chronologique, répartissez-les clairement entre candidat et commis, et placez les cuissons selon les envois. Respectez la légende de l'annexe D et prévoyez le temps de remise en état.

Q : Quelles préparations techniques sont imposées pour les trois plats ?

Le consommé doit être clarifié et servi sans tapioca, avec des crêpes aux herbes en julienne. Les truites sont farcies à la mousseline et servies avec une sauce américaine et trois garnitures. Le dessert est un entremets au chocolat.

Q : Quels sont les horaires à respecter pendant la partie pratique ?

La pratique commence à 13 h 00. Les envois ont lieu à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. La remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes est prévue de 17 h 15 à 17 h 30.

Q : Le sujet indique-t-il un barème chiffré ou des points par tâche ?

Aucun barème chiffré ni points par tâche ne sont indiqués dans les pages fournies. Les exigences explicites concernent les techniques, les quantités, les présentations, l'organisation, les horaires, l'hygiène et la remise en état.

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 - 2-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.