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

Brevet professionnel cuisinier - Épreuve E.1, sous-épreuve U.11

Session 2004 • Code sujet : **U.11 - Sujet n° 3** • Durée : **7 heures : partie écrite 2 h 30, 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** (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 - 3-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des techniques imposées et du panier de denrées fourni, le candidat conçoit une production de trois plats en valorisant les ingrédients disponibles. Il rédige les fiches techniques A, B et C, puis planifie son travail et celui du commis selon les horaires et le code graphique demandés.

Conception de la production

Question 1. Concevoir et proposer trois plats avec créativité et en utilisant judicieusement les denrées du panier. Respecter les techniques et productions imposées : fileter le bar et le cuire par sauter, prévoir de petites garnitures et un accompagnement ainsi qu'une sauce libres ; habiller et rôtir le carré d'agneau avec jus de rôti, pomme duchesse, quatre garnitures libres et persillade ; réaliser un dessert à base de poires pochées avec crème, montage et décor libres. Prévoir quatre couverts pour les plats de poisson et d'agneau et huit pour le dessert.

Proposition conforme aux techniques imposées et aux quantités du panier :

Service	Composition proposée
Poisson, 4 couverts	Filets de bar sautés, pommes de terre sautées, courgettes et carottes, sauce au vin blanc et fumet.
Agneau, 4 couverts	Carré rôti et jus, pommes duchesse, haricots verts, chou-fleur, carottes, petits pois et persillade.
Dessert, 8 couverts	Poires pochées au vin rouge, crème pâtissière au rhum, tuile aux amandes et décor de chocolat.

Le carré de huit côtes permet de servir deux côtes par personne. Les garnitures utilisent les légumes et produits disponibles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bar sauté, sauce au vin blanc et garnitures de légumes ; carré rôti, jus, duchesse et quatre garnitures ; poires pochées, crème pâtissière et tuile aux amandes.

Fiches techniques

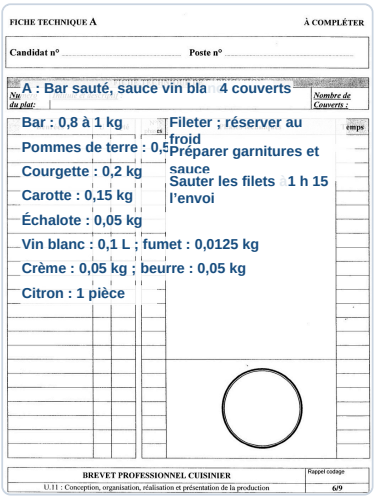
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C pour les plats proposés. Renseigner, pour chaque fiche, le numéro et l'intitulé du plat, le nombre de couverts, les denrées, leurs unités et quantités, les phases techniques et le temps prévu.

Les quantités ci-dessous sont prévues pour quatre couverts en A et B, huit en C. Elles restent dans les disponibilités du panier. Sel, poivre et aromates sont à convenance.

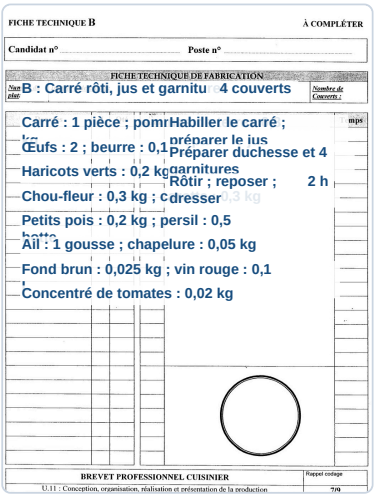
Fiche	Denrées, unités et quantités	Phases techniques et temps indicatif
A Bar sauté	Bar : kg, 0,8 à 1 ; pommes de terre : kg, 0,5 ; courgette : kg, 0,2 ; carotte : kg, 0,15 ; échalote : kg, 0,05 ; vin blanc : L, 0,1 ; fumet : kg, 0,0125 ; crème fleurette : kg, 0,05 ; beurre : kg, 0,05 ; citron : pièce, 1.	Fileter et réserver au froid ; préparer légumes et sauce ; sauter les filets à l'envoi. Environ 1 h 15.
B Carré rôti	Carré d'agneau : pièce, 1 ; pommes de terre : kg, 0,8 ; œufs : pièces, 2 ; beurre : kg, 0,1 ; haricots verts : kg, 0,2 ; chou-fleur : kg, 0,3 ; carotte : kg, 0,3 ; petits pois : kg, 0,2 ; persil : botte, 0,5 ; ail : gousse, 1 ; chapelure : kg, 0,05 ; fond brun : kg, 0,025 ; vin rouge : L, 0,1 ; concentré de tomates : kg, 0,02.	Habiller et assaisonner le carré ; préparer le jus, les duchesses, les quatre garnitures et la persillade ; rôtir, laisser reposer et dresser. Environ 2 h.
C Poires pochées	Poires : pièces, 8 ; vin rouge : L, 0,3 ; sucre semoule : kg, 0,25 ; lait : L, 0,5 ; poudre à crème : kg, 0,05 ; œufs : pièces, 3 ; rhum : L, 0,03 ; poudre d'amande : kg, 0,08 ; sucre glace : kg, 0,05 ; chocolat : kg, 0,1 ; beurre : kg, 0,04.	Pocher les poires ; cuire et refroidir la crème ; réaliser les tuiles ; dresser et décorer. Environ 1 h 30.

Les temps sont des estimations de fabrication, à répartir dans le planning pour respecter les heures d'envoi.

Fiche technique A complétée



Fiche technique B complétée



Fiche technique C complétée


FICHE TECHNIQUE C — À COMPLÉTER

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nature du plat : C : Poires pochées, crème et 8 couverts — Nombre de Couverts : 8

Temps

Poires : 8 pièces ; vin
Sucre : 0,25 kg ; lait :
Poudre à crème : 0,05 kg ; œufs : 3
Rhum : 0,03 L ; poudre d'amande : 0,08 kg
Sucre glace : 0,05 kg ; chocolat : 0,1 kg
Beurre : 0,04 kg

Pocher les poires ; cuire la crème
Réaliser les tuiles
Dresser et déco — 1 h 30

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production — 8/9

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> A : bar sauté, 4 couverts. B : carré rôti et garnitures, 4 couverts. C : poires pochées, 8 couverts.

Organisation du travail

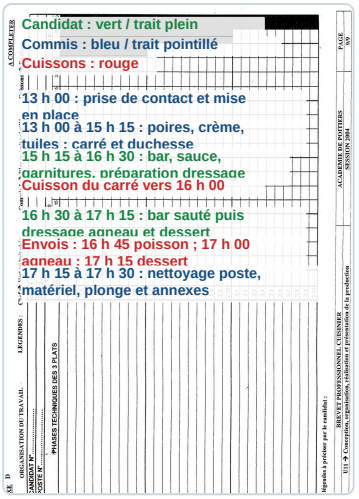
Question 3. Compléter l'annexe D en précisant la répartition et l'enchaînement des tâches entre le candidat et le commis. Utiliser le code demandé : candidat en vert ou en trait plein, commis en bleu ou en trait pointillé, et cuissons en rouge ; intégrer les horaires d'envoi et de remise en état.

Prise de contact et mise en place à 13 h 00. Le candidat pilote les cuissons et contrôle les préparations ; le commis prépare les éléments confiés, aide au dressage et nettoie au fur et à mesure. Les tâches se chevauchent pour respecter les envois.

Horaire	Candidat	Commis	Cuisson
13 h 00 à 15 h 15	Habiller le carré, préparer jus et duchesse.	Pocher les poires, préparer la crème et les tuiles.	Poires, crème, duchesse selon avancement.
15 h 15 à 16 h 30	Fileter le bar, préparer sauce et garnitures ; contrôler le carré.	Préparer les garnitures d'agneau et mettre en place le dressage du dessert.	Cuisson du carré vers 16 h 00.
16 h 30 à 17 h 15	Cuire et envoyer le bar, puis dresser l'agneau.	Finaliser les garnitures, aider aux envois et dresser le dessert.	Bar sauté pour 16 h 45 ; agneau pour 17 h 00.
17 h 15 à 17 h 30	Contrôler la remise en état.	Nettoyer poste, matériel, plonge et zones annexes.	Envoi du dessert à 17 h 15.

Sur l'annexe D : candidat en vert ou trait plein, commis en bleu ou pointillé, cuissons en rouge. Maintenir les produits sensibles au froid et séparer les zones de travail cru et cuit.

Annexe D : répartition et horaires



✓ RÉPONSE À RETENIR

Poisson : 16 h 45 ; agneau : 17 h 00 ; dessert : 17 h 15. Remise en état : 17 h 15 à 17 h 30.

2. Réalisation et présentation de la production

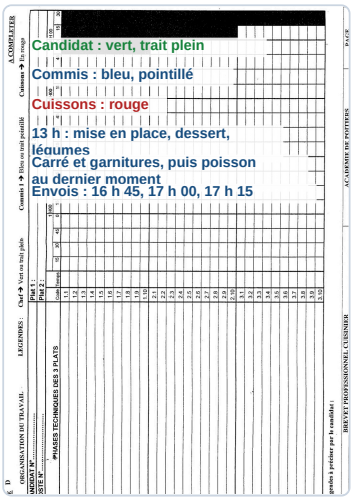
Le candidat travaille avec un commis pour produire et présenter les trois plats de cuisine et de pâtisserie du sujet. Il doit organiser le travail, respecter l'hygiène, la sécurité et les horaires d'envoi, puis remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes.

Organisation et conduite du commis

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, organiser méthodiquement le travail, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens et les matériels disponibles.

1. **13 h 00 :** prise de contact, vérification du panier et du matériel, répartition des tâches. Le commis lave et prépare les légumes et les pommes de terre ; le candidat lance les poires et la crème.
2. Le candidat habille le carré et conduit sa cuisson ; le commis prépare les garnitures et aide aux pommes duchesse. Le candidat prépare le poisson et le garde au froid ; sa cuisson est réservée au dernier moment.
3. Expliquer et démontrer les gestes, puis contrôler les préparations et les cuissons. Séparer cru et cuit, maintenir les denrées sensibles au froid, sécuriser les postes chauds et les couteaux. Coordonner les tâches pour les trois envois et la remise en état.

Annexe D : repères de répartition



✓ RÉPONSE À RETENIR

Travail réparti et contrôlé en équipe, dans le respect de l'hygiène, de la sécurité et des horaires.

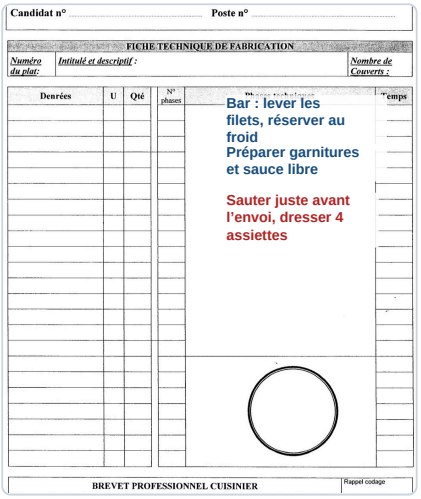
Réalisation culinaire et pâtissière

Question 2. Réaliser la production de cuisine et de pâtisserie : un poisson pour quatre personnes, un carré d'agneau avec garnitures pour quatre personnes et un dessert pour huit personnes. Respecter les techniques et éléments précisés au document 1 : bar fileté et cuit par sauter, carré d'agneau habillé et rôti avec jus de rôti, pomme duchesse, garnitures libres et persillade, puis poires pochées avec crème, montage et décor libres.

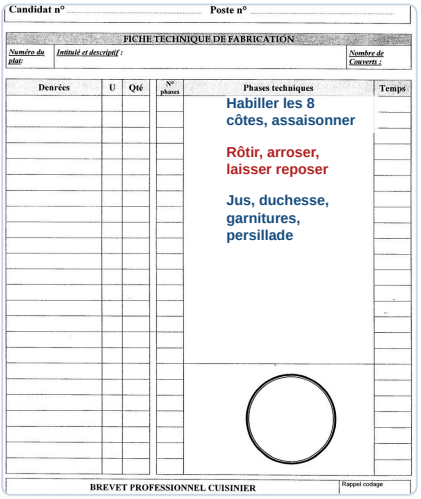
Production	Réalisation
Bar, 4 personnes	Lever les filets, réserver au froid. Sauter au dernier moment ; accompagner de petites garnitures et d'une sauce libre, par exemple au vin blanc et à l'échalote.
Carré d'agneau, 4 personnes	Habiller les 8 côtes et rôtir. Préparer le jus avec le fond brun ; servir avec pommes duchesse, garnitures libres et persillade.
Dessert, 8 personnes	Pocher les poires ; réaliser une crème libre, puis monter et décorer les assiettes.

Utiliser les pommes de terre du panier pour les duchesse, et persil, ail et chapelure pour la persillade. Pour le dessert, une crème pâtissière et un décor au chocolat conviennent aux denrées disponibles. Contrôler les cuissons, assaisonnements et températures de conservation, puis dresser proprement les quatre plats et les huit desserts.

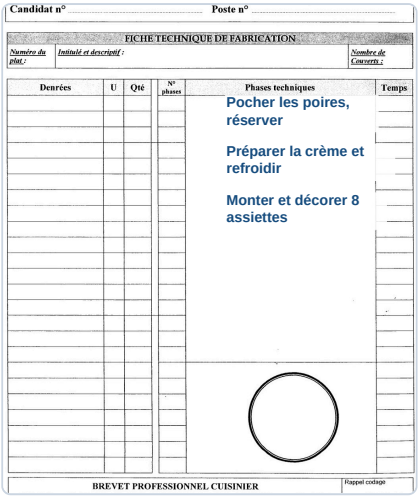
Fiche A : bar sauté



Fiche B : carré d'agneau rôti



Fiche C : poires pochées


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Pocher les poires, réserver	
				Préparer la crème et refroidir	
				Monter et décorer 8 assiettes	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bar sauté pour 4 ; carré rôti, jus, pommes duchesse, garnitures et persillade pour 4 ; poires pochées à la crème pour 8.

Présentation, horaires et remise en état

Question 3. Présenter la production et respecter les horaires d'envoi : premier plat à 16 h 45, deuxième plat à 17 h 00 et troisième plat à 17 h 15. Avec le commis, assurer la tenue et la remise en état du poste de travail, du matériel et des locaux annexes de 17 h 15 à 17 h 30.

Préparer les éléments de dressage à l'avance et terminer chaque assiette au moment de l'envoi. Contrôler la régularité des portions, la netteté des assiettes et la présence de tous les éléments. Le candidat valide et envoie ; le commis apporte les plats et garde le poste dégagé.

Horaire	Action
16 h 45	Envoi du bar
17 h 00	Envoi du carré d'agneau
17 h 15	Envoi du dessert, puis début de la remise en état
17 h 15 à 17 h 30	Nettoyage du poste, du matériel et des locaux annexes

Avec le commis, débarrasser, trier et laver le matériel, nettoyer et désinfecter les plans de travail, puis remettre en ordre la cuisine, la plonge et les zones annexes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 ; remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes jusqu'à 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E.1, sous-épreuve U.11 du BP Cuisinier, session octobre 2004, sujet n° 3, dure 7 heures et a un coefficient 8. Elle évalue la conception, l'organisation, la réalisation et la présentation de trois plats à partir d'un panier : bar, carré d'agneau rôti et dessert de poires pochées. Le candidat doit aussi planifier et conduire le travail du commis, respecter l'hygiène et les horaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le premier plat impose de fileter le bar et de le cuire par sauter ; sauce et accompagnement sont libres.
- Le carré d'agneau doit être habillé et rôti, servi avec jus de rôti, pomme duchesse, garnitures libres et persillade.
- Le dessert impose des poires pochées pour huit personnes ; crème, montage et décor sont libres.
- Les fiches A, B et C consignent le plat, les couverts, les denrées, les quantités, les phases techniques et les temps.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les techniques imposées, les nombres de couverts et la cohérence des plats avec le panier disponible.
- Répartir et ordonner les tâches du candidat et du commis ; coder les cuissons en rouge.
- Respecter les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, puis la remise en état jusqu'à 17 h 30.
- Expliquer, démontrer et contrôler les tâches du commis, en respectant l'hygiène et la sécurité.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que faut-il renseigner dans les fiches techniques A, B et C ?

Pour chaque plat, indiquez le numéro, l'intitulé et le nombre de couverts, puis les denrées, leurs unités et quantités, les phases techniques et le temps prévu. Les fiches rendent la fabrication et son organisation explicites.

Q : Quelles techniques de préparation sont imposées par le sujet ?

Le bar doit être fileté et cuit par sauter. Le carré d'agneau est habillé et rôti avec jus de rôti, pomme duchesse, garnitures libres et persillade. Le dessert comprend des poires pochées.

Q : Quels horaires faut-il respecter pendant la partie pratique ?

La partie pratique dure 4 h 30 et commence à 13 h 00. Les trois plats sont envoyés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 ; la remise en état est prévue de 17 h 15 à 17 h 30.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé ou des normes de notation ?

Le sujet indique un coefficient 8, mais ne donne pas de répartition chiffrée des points par tâche. Il précise les productions, les techniques, les couverts, les horaires et les exigences d'organisation, d'hygiène et de sécurité.

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 - 3-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.