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

U.11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session 2004 • Code sujet : **E.1 - U.11 - Sujet n° 4** • 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 - 4-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir du panier, des techniques imposées et des horaires de service, le candidat conçoit une production de trois plats et en prépare les fiches techniques. Il organise aussi la répartition et l'enchaînement des tâches entre lui et le commis sur l'annexe D.

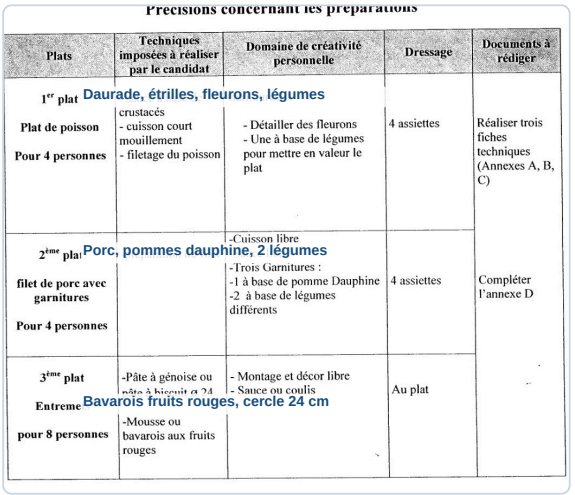
Question 1. Concevoir et proposer les trois plats en faisant preuve de créativité et en utilisant judicieusement et au mieux les denrées du panier, tout en respectant les techniques imposées pour chaque préparation.

Les plats respectent les techniques imposées, les portions et les denrées du panier. La daurade est filetée, cuite brièvement au mouillement et servie avec une sauce aux crustacés. Le porc est accompagné de trois garnitures distinctes.

Service	Proposition	Techniques et accompagnements
1er plat, 4 personnes	Filets de daurade, sauce aux étrilles	Cuisson courte au fumet et vin blanc, fleurons feuilletés, julienne de carotte et courgette
2e plat, 4 personnes	Filet de porc rôti, jus au vin rouge	Pommes dauphine, haricots verts, petits pois
3e plat, 8 personnes	Bavarois aux fruits rouges, cercle de 24 cm	Génoise, fruits rouges, nappage, amandes effilées, coulis de cassis

Les deux daurades de 0,8 kg chacune représentent 1,6 kg au total. Les étrilles apportent la base crustacée de la sauce.

Propositions de plats



Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Daurade, étrilles, fleurons, légumes Plat de poisson Pour 4 personnes	crustacés - cuisson court mouillement - filetage du poisson	- Détailler des fleurons - Une à base de légumes pour mettre en valeur le plat	4 assiettes	Réaliser trois fiches techniques (Annexes A, B, C)
2ème plat Porc, pommes dauphine, 2 légumes filet de porc avec garnitures Pour 4 personnes		-Cuisson libre -Trois Garnitures : -1 à base de pomme Dauphine -2 à base de légumes différents	4 assiettes	Compléter l'annexe D
3ème plat Entreme Bavarois fruits rouges, cercle 24 cm pour 8 personnes	-Pâte à génoise ou -Mousse ou bavarois aux fruits rouges	- Montage et décor libre - Sauce ou coulis	Au plat	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Daurade aux étrilles; filet de porc, pommes dauphine et deux légumes; bavarois aux fruits rouges de 24 cm.

Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C pour les plats proposés.

Les quantités ci-dessous sont des allocations cohérentes avec le panier. Les fiches distinguent les denrées, les phases techniques et le nombre de couverts demandé.

Fiche A, plat 1 : daurade aux étrilles, 4 couverts

Denrées	Quantités
Daurades; étrilles	2 pièces, 0,8 kg
Fumet; vin blanc; crème	0,5 L; 0,15 L; 0,15 kg
Concentré de tomate; cognac; échalote	0,02 kg; 0,02 L; 0,05 kg
Carotte; courgette; pâte feuilletée; beurre	0,2 kg; 0,2 kg; 0,15 kg; 0,05 kg

Fileter les daurades; préparer et cuire les fleurons; réaliser la sauce aux étrilles; cuire brièvement les filets au fumet; dresser avec la julienne.

Fiche B, plat 2 : filet de porc rôti, 4 couverts

Denrées	Quantités
Filet de porc; pommes de terre	0,6 kg; 0,7 kg
Farine; beurre; lait; œufs	0,075 kg; 0,05 kg; 0,125 L; 2 pièces
Haricots verts; petits pois	0,2 kg chacun
Échalote; vin rouge; fond brun lié	0,05 kg; 0,15 L; 0,01 kg

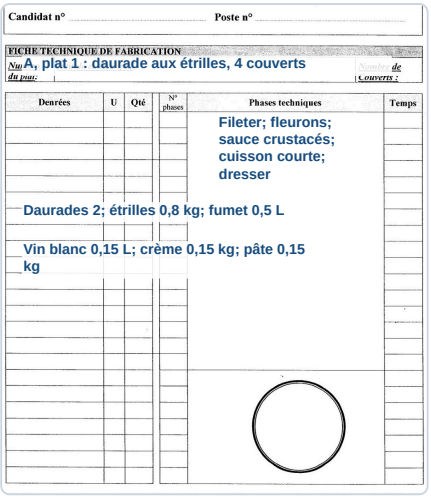
Rôtir le filet; préparer et frire les pommes dauphine; cuire séparément les légumes; réaliser le jus au vin rouge; trancher et dresser.

Fiche C, plat 3 : bavarois aux fruits rouges, 8 couverts

Denrées	Quantités
Œufs; sucre semoule; farine	4 pièces; 0,12 kg; 0,12 kg
Crème fleurette; assortiment de fruits rouges	0,5 kg; 0,6 kg
Gélatine; sucre; kirsch	6 feuilles; 0,1 kg; 0,02 L
Nappage rouge; amandes effilées; cassis	0,1 kg; 0,05 kg; 0,05 kg

Cuire et refroidir la génoise de 24 cm; réaliser le bavarois, monter au cercle et réserver au froid; napper, décorer et servir avec le coulis de cassis.

Fiche A complétée

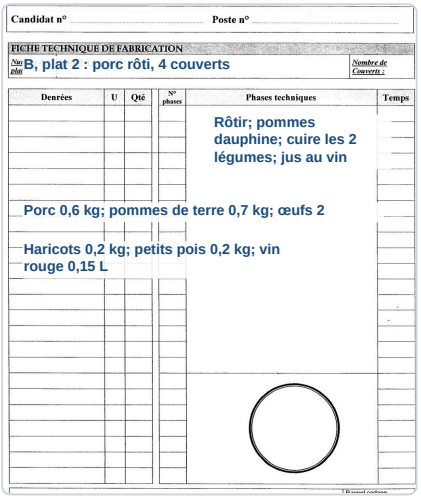

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nom du plat : A, plat 1 : daurade aux étrilles, 4 couverts — Nombre de couverts : de

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Fileter; fleurons; sauce crustacés; cuisson courte; dresser	
Daurades 2; étrilles 0,8 kg; fumet 0,5 L					
Vin blanc 0,15 L; crème 0,15 kg; pâte 0,15 kg					

Fiche B complétée

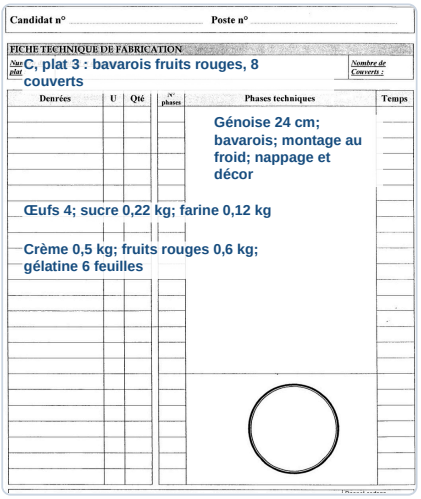

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nom du plat : B, plat 2 : porc rôti, 4 couverts — Nombre de Couverts :

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Rôtir; pommes dauphine; cuire les 2 légumes; jus au vin	
Porc 0,6 kg; pommes de terre 0,7 kg; œufs 2					
Haricots 0,2 kg; petits pois 0,2 kg; vin rouge 0,15 L					

Fiche C complétée


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nom du plat : C, plat 3 : bavarois fruits rouges, 8 couverts — Nombre de Couverts :

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Génoise 24 cm; bavarois; montage au froid; nappage et décor	
Œufs 4; sucre 0,22 kg; farine 0,12 kg					
Crème 0,5 kg; fruits rouges 0,6 kg; gélatine 6 feuilles					

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiche A : 4 couverts; fiche B : 4 couverts; fiche C : 8 couverts, cercle de 24 cm.

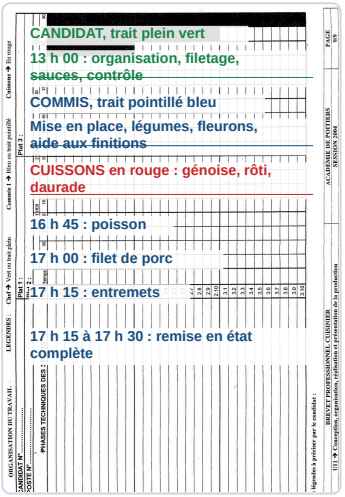
Question 3. Compléter l'annexe D en précisant la répartition et l'enchaînement des tâches entre le candidat et le commis. Utiliser le code demandé : candidat en vert ou trait plein, commis en bleu ou trait pointillé, et cuissons en rouge. Respecter les horaires de début, d'envoi des plats et de remise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

Prendre contact avec le commis à 13 h 00, répartir les postes et annoncer les priorités. Le candidat conduit les préparations délicates et les envois; le commis prépare les légumes, les fleurons et participe aux finitions sous contrôle.

1. **13 h 00 à 15 h 00 :** mise en place, filetage, sauce aux étrilles, préparation du porc et réalisation de la génoise. Programmer les cuissons en rouge et réserver le dessert au froid.
2. **15 h 00 à 16 h 45 :** terminer les garnitures, les sauces et le dressage; cuire les filets de daurade au dernier moment.
3. **Envois :** poisson à 16 h 45, porc à 17 h 00, entremets à 17 h 15. Le commis aide aux envois et commence le rangement dès que possible.
4. **17 h 15 à 17 h 30 :** achever la remise en état du poste, du matériel et des zones annexes.

Nettoyer au fur et à mesure, séparer les produits crus et cuits, et maintenir l'entremets au froid.

Annexe D, répartition et horaires



✓ RÉPONSE À RETENIR

Début : 13 h 00. Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Remise en état : 17 h 15 à 17 h 30.

2. Réalisation et présentation de la production

En 4 h 30, le candidat organise et réalise avec son commis une production comprenant un plat de poisson, un plat de filet de porc et un entremets aux fruits rouges. Il présente les préparations aux horaires prescrits et assume avec le commis la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Question 1. Organiser le travail du candidat et du commis pour produire et distribuer ou conditionner la production. Conduire le commis par l'explication, la démonstration et le contrôle, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité, utiliser rationnellement les moyens et remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes.

À 13 h, répartir les tâches et montrer les gestes au commis. Procéder dans cet ordre :

1. Lancer tôt l'entremets et le réserver au froid.
2. Préparer séparément poisson, porc, légumes et garnitures ; le candidat supervise les cuissons, le commis effectue les préparations confiées et rend compte.
3. Avant chaque envoi, contrôler cuisson, assaisonnement, propreté et mise en place.
4. Nettoyer au fur et à mesure, puis remettre en état le poste, le matériel, la plonge et les locaux annexes de 17 h 15 à 17 h 30.

Respecter le lavage des mains, la chaîne du froid, la séparation des denrées et l'usage sûr des couteaux et matériels.

Organisation proposée du travail

13 h 00	Prise de contact, consignes d'hygiène et répartition des tâches
Début de production	Lancer l'entremets et le réserver au froid ; préparer les garnitures
Avant les envois	Réaliser les cuissons, sauces et finitions ; contrôle candidat-commis
16 h 45	Envoi du plat de poisson
17 h 00	Envoi du filet de porc
17 h 15	Envoi de l'entremets, puis remise en état jusqu'à 17 h 30

Planning proposé, à reporter sur l'annexe D avec le code demandé : candidat en vert ou trait plein, commis en bleu ou pointillé, cuissons en rouge.

✓ RÉPONSE À RETENIR

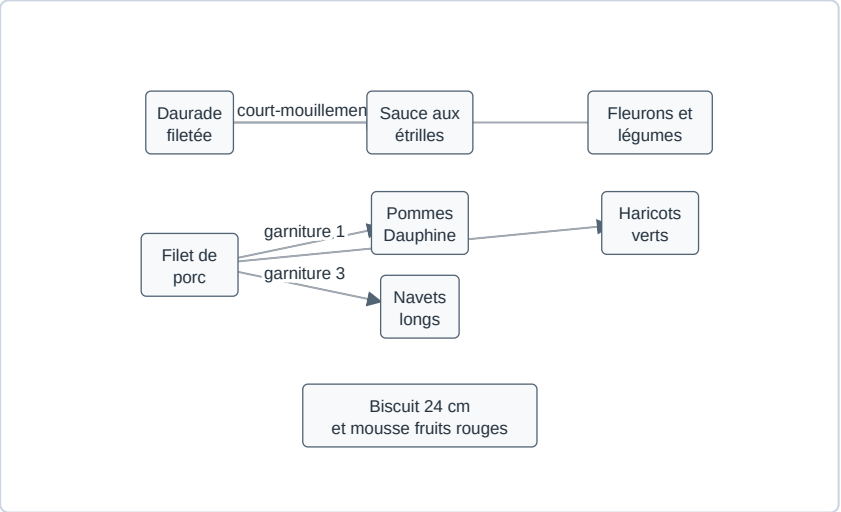
Travail réparti et contrôlé, hygiène et sécurité respectées ; remise en état de 17 h 15 à 17 h 30.

Question 2. **Réaliser un plat de poisson pour 4 personnes : fileter le poisson, le cuire par court-mouillement, préparer une sauce à base de crustacés, détailler des fleurons et prévoir une garniture de légumes valorisant le plat. Réaliser un filet de porc pour 4 personnes avec trois garnitures, dont une à base de pommes Dauphine et deux garnitures de légumes différentes. Réaliser un entremets aux fruits rouges pour 8 personnes, à base de génoise ou de biscuit de diamètre 24, avec mousse ou bavarois.**

Plat	Réalisation proposée	Repères du panier
Poisson, 4 personnes	Fileter les daurades ; cuisson au court-mouillement ; sauce aux étrilles ; fleurons et légumes colorés	2 daurades, 1,6 kg ; étrilles, 0,8 kg ; fumet, légumes et pâte feuilletée
Porc, 4 personnes	Cuire le filet ; pommes Dauphine, haricots verts et navets longs	Filet de porc, 0,6 kg ; pommes de terre, haricots et navets
Entremets, 8 personnes	Biscuit ou génoise de 24 cm, mousse ou bavarois aux fruits rouges	Fruits rouges, 0,6 kg ; gélatine disponible

Choisir des découpes et des couleurs qui valorisent les assiettes. Réaliser la sauce à partir des étrilles et du fumet ; monter l'entremets puis le réserver au froid. Les quantités utilisées sont ajustées aux fiches techniques et aux besoins de la production.

Composition des trois plats



Les préparations proposées respectent les techniques imposées et utilisent les denrées disponibles au panier.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Daurades aux étrilles, fleurons et légumes ; porc avec pommes Dauphine, haricots verts et navets ; entremets aux fruits rouges de 24 cm.

Question 3. Présenter la production : les plats de poisson et de filet de porc sont dressés en 4 assiettes chacun, et l'entremets est présenté au plat. Respecter les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, puis remettre le poste en état de 17 h 15 à 17 h 30.

Préparer les assiettes avant chaque départ et respecter l'ordre de service. Le poisson et le filet de porc sont dressés en quatre assiettes chacun ; l'entremets est présenté entier au plat. Vérifier la température adaptée, la netteté du dressage et la propreté des supports.

- 16 h 45 : envoi du poisson.
- 17 h 00 : envoi du filet de porc.
- 17 h 15 : envoi de l'entremets, puis remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes jusqu'à 17 h 30.

Envois et remise en état

16 h 45	Plat de poisson : 4 assiettes
17 h 00	Filet de porc : 4 assiettes
17 h 15	Entremets aux fruits rouges : présentation au plat
17 h 15 à 17 h 30	Remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes

Horaires et modes de présentation indiqués dans le sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poisson : 16 h 45 ; porc : 17 h 00 ; entremets au plat : 17 h 15 ; remise en état jusqu'à 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session d'octobre 2004, sujet n° 4, porte sur l'épreuve E.1, sous-épreuve U.11, de coefficient 8 et de durée totale de 7 heures. Après 2 h 30 de conception et d'organisation, le candidat dispose de 4 h 30 pour réaliser et présenter un plat de poisson, un filet de porc garni et un entremets aux fruits rouges, en maîtrisant les techniques, l'organisation, l'hygiène et les horaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le plat de poisson impose le filetage, une cuisson par court-mouillement, une sauce à base de crustacés et des fleurons.
- Le filet de porc est accompagné de trois garnitures : pommes Dauphine et deux garnitures de légumes différentes.
- L'entremets aux fruits rouges pour 8 personnes comprend génoise ou biscuit de diamètre 24 et mousse ou bavarois.
- Le planning code le candidat en vert ou trait plein, le commis en bleu ou pointillé, et les cuissons en rouge.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les techniques imposées et exploiter judicieusement les denrées disponibles dans le panier.
- Rédiger les trois fiches techniques A, B et C pour les préparations proposées.
- Répartir clairement les tâches et appliquer le code graphique demandé dans l'annexe D.
- Respecter les couverts, les heures d'envoi, l'hygiène et la remise en état des espaces de travail.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quelles techniques sont imposées pour le plat de poisson ?

Le sujet impose de fileter le poisson, de le cuire par court-mouillement et de préparer une sauce à base de crustacés. Il faut aussi détailler des fleurons et choisir une garniture de légumes valorisant le plat.

Q : Quelles sont les contraintes de composition de l'entremets ?

L'entremets est prévu pour 8 personnes. Il comporte une génoise ou un biscuit de diamètre 24 et une mousse ou un bavarois aux fruits rouges. Le montage, le décor et la sauce ou le coulis sont libres.

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

La pratique commence à 13 h 00. Les envois sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. La remise en état du poste se déroule de 17 h 15 à 17 h 30.

Q : Le sujet fournit-il un barème chiffré ou une répartition des points ?

Aucun barème chiffré ni répartition de points n'est imprimé dans les pages fournies. Les consignes évaluent notamment les techniques, l'organisation, la conduite du commis, l'hygiène, la sécurité, l'utilisation des moyens et la présentation.

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 - 4-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.