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° 5** • 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 7**
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 - 5-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir du panier de denrées et des exigences techniques et de présentation, le candidat conçoit trois plats pour six, quatre et huit personnes. Il rédige trois fiches techniques et planifie les tâches du candidat et de son commis en respectant les horaires d'envoi.

Conception de la production

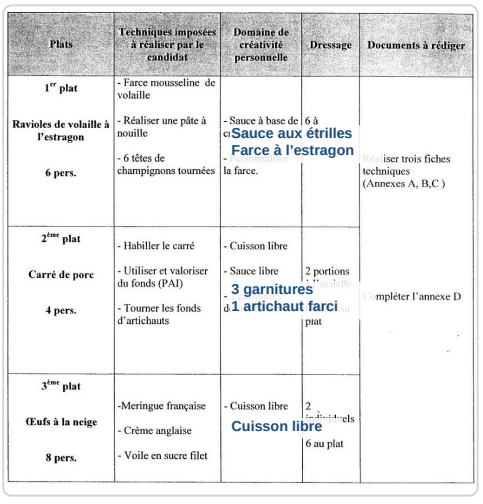
Question 1. Concevoir et proposer trois plats en faisant appel à la créativité et en utilisant judicieusement et au mieux les denrées du panier. Respecter les techniques imposées ainsi que les consignes de créativité et de dressage propres à chaque plat.

La proposition respecte les techniques imposées et les quantités du panier. Les ravioles sont dressées à l'assiette avec six têtes de champignons tournées. Le carré est servi en deux portions à l'assiette, le reste au plat, avec trois garnitures dont un artichaut farci. Les œufs à la neige sont présentés en deux portions individuelles et six portions au plat.

Plat	Composition et présentation
1. Ravioles de volaille à l'estragon, 6 personnes	Pâte à nouille, farce mousseline personnalisée à l'estragon, sauce aux étrilles, six têtes de champignons tournées. Dressage à l'assiette.
2. Carré de porc, 4 personnes	Carré habillé, jus au porto et fond de veau; pommes de terre, artichaut farci aux champignons, courgettes et tomates. Deux portions à l'assiette, reste au plat.
3. Œufs à la neige, 8 personnes	Meringue française, crème anglaise, voile en sucre filé. Deux portions individuelles, six au plat.

Les préparations valorisent les denrées disponibles sans omettre les contraintes de dressage du sujet.

Exigences techniques et propositions



Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Ravioles de volaille à l'estragon 6 pers.	- Farce mousseline de volaille - Réaliser une pâte à nouille - 6 têtes de champignons tournées	- Sauce à base de la farce.	6 à	Réaliser trois fiches techniques (Annexes A, B,C)
2ème plat Carré de porc 4 pers.	- Habiller le carré - Utiliser et valoriser du fonds (PAI) - Tourner les fonds d'artichauts	- Cuisson libre - Sauce libre d	2 portions plat	Compléter l'annexe D
3ème plat Œufs à la neige 8 pers.	-Meringue française - Crème anglaise - Voile en sucre filet	- Cuisson libre	2 6 au plat	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ravioles de volaille à l'estragon et sauce aux étrilles; carré de porc, trois garnitures; œufs à la neige, crème anglaise et voile en sucre filé.

Fiches techniques

Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C correspondant aux plats proposés. Renseigner notamment l'intitulé et la description du plat, le nombre de couverts, les denrées et quantités, les phases techniques et les temps.

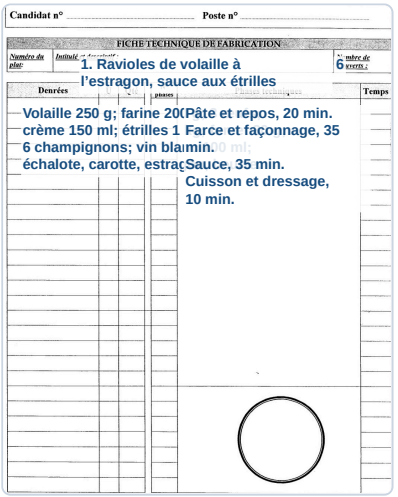
Voici des quantités proposées pour les couverts demandés, prélevées dans le panier. Les assaisonnements courants sont disponibles en mise en place. Les temps sont indicatifs et les tâches peuvent être menées en parallèle.

Fiche A, 6 couverts	Denrées et quantités	Phases techniques et temps
Ravioles de volaille à l'estragon, sauce aux étrilles	Filet de volaille 250 g; farine 200 g; œufs 3; crème 150 ml; étrilles 1 kg; fumet 30 g; champignons 6 têtes; échalotes 50 g; carotte 50 g; vin blanc 100 ml; estragon et beurre.	Pâte et repos, 20 min; farce et façonnage, 35 min; sauce aux étrilles, 35 min; cuisson des ravioles et dressage, 10 min.

Fiche B, 4 couverts	Denrées et quantités	Phases techniques et temps
Carré de porc, jus au porto et trois garnitures	Carré 1,2 kg; artichauts 1,2 kg; pommes de terre 600 g; courgettes 300 g; tomates 200 g; champignons 300 g; fond de veau 80 g; porto 100 ml; beurre et échalote.	Habiller le carré, 15 min; rôtir et arroser, environ 1 h 15; tourner les artichauts et préparer la farce, 40 min; cuire les garnitures et réaliser le jus, 45 min; découper et dresser, 10 min.

Fiche C, 8 couverts	Denrées et quantités	Phases techniques et temps
Œufs à la neige, crème anglaise et voile en sucre filé	Œufs 16; lait 1 L; sucre 400 g; vanille 1 gousse.	Réaliser la crème anglaise et la refroidir, 25 min; monter les blancs et façonner la meringue, 15 min; cuire les blancs, 15 min; dresser et réaliser le voile de sucre, 15 min.

Fiche technique A complétée


Candidat n° ____ Poste n° ____

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat: | Intitulé: 1. Ravioles de volaille à l'estragon, sauce aux étrilles | Nbre de convs.: 6

Denrées | Phases | Temps

Volaille 250 g; farine 200 g; crème 150 ml; étrilles 1 kg; fumet 30 g; 6 champignons; vin blanc 100 ml; échalote, carotte, estragon, beurre.

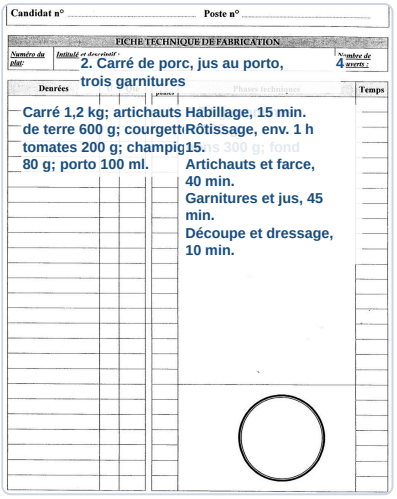
Pâte et repos, 20 min.

Farce et façonnage, 35 min.

Sauce, 35 min.

Cuisson et dressage, 10 min.

Fiche technique B complétée

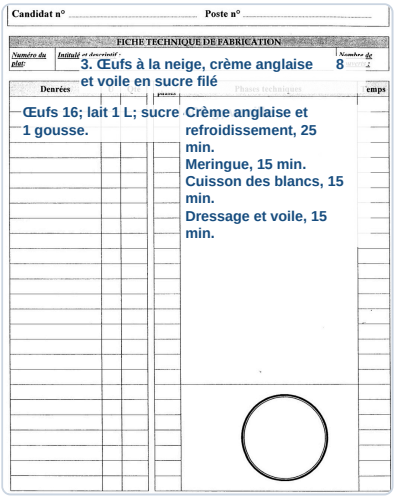

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat: | Intitulé et descriptif: 2. Carré de porc, jus au porto, trois garnitures | Nombre de convives: 4

Denrées	Phases techniques	Temps
Carré 1,2 kg; artichauts de terre 600 g; courgett tomates 200 g; champig 80 g; porto 100 ml.	Habillage, 15 min. Rôtissage, env. 1 h 15. Artichauts et farce, 40 min. Garnitures et jus, 45 min. Découpe et dressage, 10 min.	

Fiche technique C complétée


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat: | Intitulé et descriptif: 3. Œufs à la neige, crème anglaise et voile en sucre filé | Nombre de convives: 8

Denrées	Phases techniques	Temps
Œufs 16; lait 1 L; sucre 1 gousse.	Crème anglaise et refroidissement, 25 min. Meringue, 15 min. Cuisson des blancs, 15 min. Dressage et voile, 15 min.	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C : ravioles pour 6, carré de porc et trois garnitures pour 4, œufs à la neige pour 8, avec denrées, quantités et phases de fabrication.

Organisation du travail

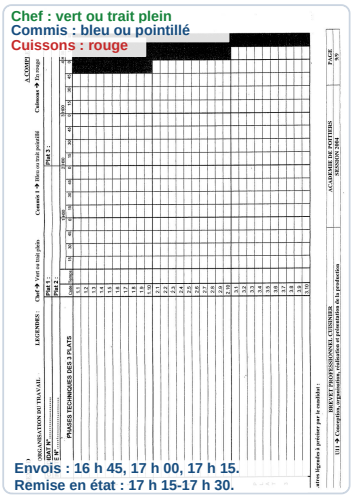
Question 3. Compléter l’annexe D en précisant la répartition et l’enchaînement des tâches du candidat et du commis. Employer le vert ou le trait plein pour le candidat, le bleu ou le trait pointillé pour le commis, et le rouge pour les cuissons, en tenant compte des horaires prescrits.

Le candidat garde la conduite du carré, des ravioles et des sauces; le commis prépare le dessert et une partie des garnitures, après explication et contrôle. Les tâches se chevauchent pour respecter les envois. Refroidir rapidement les préparations concernées, les protéger et les conserver au froid. Identifier les cuissons en rouge sur l’annexe.

1. **13 h 00-13 h 30 :** prise de contact, consignes d’hygiène, répartition et mise en place. Le commis pèse les denrées et prépare le matériel.
2. **13 h 30-14 h 15 :** le candidat habille le carré et prépare pâte et farce. Le commis réalise la crème anglaise, la refroidit, puis prépare les légumes.

3. **14 h 15-15 h 30 :** rôtissage du carré par le candidat; préparation de la sauce aux étrilles. Le commis poche les blancs et tourne les artichauts. Ces cuissons sont repérées en rouge.
4. **15 h 30-16 h 30 :** façonnage des ravioles et finition des sauces par le candidat; le commis termine les garnitures et réserve le dessert au froid.
5. **16 h 30-17 h 15 :** cuisson et envoi des ravioles à 16 h 45; découpe et envoi du carré à 17 h 00; dressage et envoi du dessert à 17 h 15.
6. **17 h 15-17 h 30 :** remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes par le candidat et le commis.

Annexe D, légende et horaires d'envoi



✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : ravioles à 16 h 45; carré à 17 h 00; œufs à la neige à 17 h 15. Remise en état : 17 h 15-17 h 30.

2. Réalisation et présentation de la production

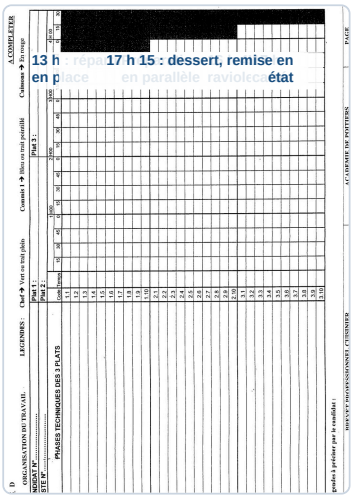
En cuisine et en pâtisserie, le candidat organise et conduit le travail de son commis, puis réalise trois plats selon les quantités et exigences techniques indiquées. Il présente les plats aux horaires fixés et remet en état le poste, le matériel et les locaux annexes.

Organisation du travail

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

1. **13 h 00 :** présenter les trois plats, les envois et les règles d'hygiène ; répartir les postes et démontrer les gestes techniques.
2. Le candidat pilote les cuissons et les préparations sensibles ; le commis avance les légumes, les artichauts et les préparations de dessert. Contrôler régulièrement l'avancement, les cuissons et la qualité.
3. Planifier les tâches en parallèle, réserver les préparations dans les conditions adaptées, identifier les denrées et éviter les contaminations croisées. Nettoyer au fur et à mesure et utiliser le matériel de façon rationnelle.
4. Respecter les envois de 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. De 17 h 15 à 17 h 30, remettre en état le poste, le matériel, la plonge et les locaux annexes.

Annexe D : organisation pratique



✓ RÉPONSE À RETENIR

Répartition claire, suivi du commis, hygiène et sécurité maîtrisées ; envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 ; remise en état de 17 h 15 à 17 h 30.

Réalisation

Question 2. Réaliser des ravioles de volailles à l'estragon pour six personnes, un carré de porc avec trois garnitures pour quatre personnes, et des œufs à la neige pour huit personnes. Respecter les techniques imposées : farce mousseline de volaille, pâte à nouille et six têtes de champignons tournées pour les ravioles ; habillage du carré, utilisation et valorisation du fond PAI et fonds d'artichauts tournés pour le porc ; meringue française et crème anglaise pour les œufs à la neige.

Plat	Denrées du panier à mobiliser
Ravioles, 6 personnes	Filet de volaille : 0,250 kg ; étrilles : 1 kg ; estragon ; crème fraîche ; fumet de poisson PAI : 0,030 kg.
Carré, 4 personnes	Carré de porc : 1,2 kg ; fond de veau brun PAI : 0,080 kg ; artichauts, légumes et garnitures du panier.
Œufs à la neige, 8 personnes	Œufs ; lait : 1 L ; sucre semoule : 0,650 kg ; vanille.

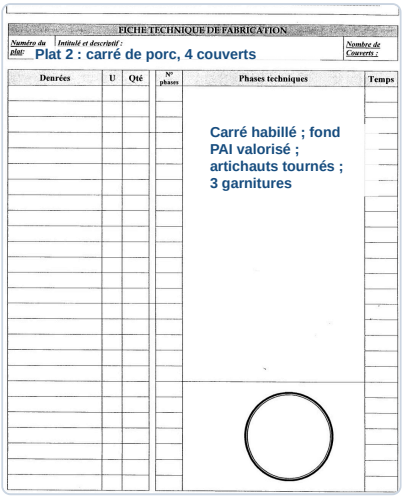
Faire une pâte à nouille et une farce mousseline personnalisée à l'estragon ; façonner les ravioles et tourner six têtes de champignons. Habiller le carré, valoriser le fond PAI et tourner les fonds d'artichauts. Réaliser trois garnitures, dont une farcie.

Préparer une meringue française et une crème anglaise. Les quantités du tableau sont celles du panier, à répartir selon les fiches techniques de fabrication.

Fiche A : ravioles de volaille



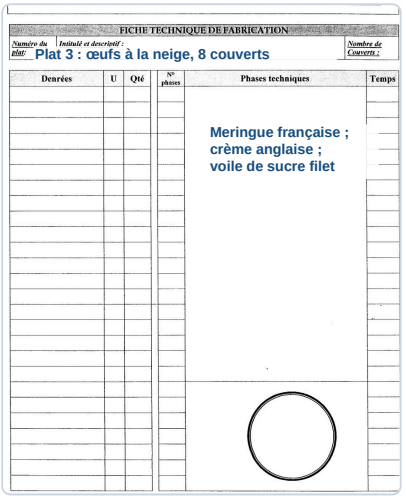
Fiche B : carré de porc


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat: Intitulé et descriptif : Plat 2 : carré de porc, 4 couverts Nombre de Couverts :

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Carré habillé ; fond PAI valorisé ; artichauts tournés ; 3 garnitures	

Fiche C : œufs à la neige


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat: Intitulé et descriptif : Plat 3 : œufs à la neige, 8 couverts Nombre de Couverts :

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Meringue française ; crème anglaise ; voile de sucre filet	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois préparations conformes aux techniques imposées : ravioles de volaille, carré de porc avec trois garnitures, œufs à la neige.

Présentation et remise en état

Question 3. Présenter les ravioles à l'assiette pour six personnes, avec une sauce à base de crustacés et une farce personnalisée. Pour le carré de porc, proposer une cuisson et une sauce libres, trois garnitures dont une farcie, deux portions à l'assiette et le reste au plat ; pour les œufs à la neige, proposer une cuisson libre, un voile en sucre filet, deux portions individuelles et six au plat. Envoyer les plats à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, puis remettre en état le poste de 17 h 15 à 17 h 30.

Respecter l'ordre et les horaires d'envoi. Soigner la régularité des portions, la température et la propreté du dressage.

- **16 h 45 :** six assiettes de ravioles, avec sauce à base de crustacés et farce personnalisée.
- **17 h 00 :** deux portions de carré à l'assiette et le reste au plat ; proposer trois garnitures, dont une farcie. Cuisson et sauce libres.

- **17 h 15 :** deux œufs à la neige individuels et six au plat, avec crème anglaise et voile en sucre filet.

De 17 h 15 à 17 h 30, remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes.

Document 1 : dressages et répartition au service

Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Ravioles de volaille à l'estragon 6 pers.	- Farce mousseline de volaille - Réaliser une pâte à nouille - 6 têtes de champignons tournées	- Sauce à base de crustacés - Personnaliser la farce.	6 à l'assiett	6 assiettes Ravioles, sauce crustacés (Annexes A, B,C)
2ème plat Carré de porc 4 pers.	- Habiller le carré - Utiliser et valoriser du fonds (PAI) - Tourner les fonds d'artichauts	- Cuisson libre - Sauce libre - 3 garnitures dont 1 farcie	2 portio à l'assie le reste plat	2 portions à l'assiette Reste au plat 3 garnitures
3ème plat Œufs à la neige 8 pers.	-Meringue française - Crème anglaise - Voile en sucre filet	- Cuisson libre	2 individu 6 au pla	2 individuels 6 au plat Sucre filet

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ravioles à 16 h 45 ; carré à 17 h 00 ; œufs à la neige à 17 h 15. Remise en état de 17 h 15 à 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Le sujet n° 5 du BP cuisinier, session octobre 2004, évalue l'épreuve E.1, sous-épreuve U.11, d'une durée de 7 heures et coefficient 8. Il porte sur trois plats : ravioles de volailles à l'estragon, carré de porc avec trois garnitures et œufs à la neige. Les compétences évaluées incluent la conception, la planification, la réalisation, le dressage, l'encadrement du commis et l'hygiène.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Concevoir trois plats en valorisant les denrées du panier et en respectant les techniques et dressages imposés.
- Les fiches techniques A, B et C comportent le nombre de couverts, les denrées, les quantités, les phases et les temps.
- Sur l'annexe D, vert ou trait plein désigne le candidat, bleu ou pointillé le commis, et rouge les cuissons.
- Les services sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, puis la remise en état de 17 h 15 à 17 h 30.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les contraintes techniques imposées des éléments laissés à la créativité ou à la cuisson libre.
- Vérifier la cohérence des trois fiches avec les plats et leurs nombres de couverts.
- Coder lisiblement les tâches et les cuissons sur l'annexe D et prévoir leur enchaînement.
- Tenir les horaires d'envoi et inclure la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser l'annexe D ?

Planifiez les tâches dans leur ordre d'exécution et répartissez-les entre le candidat et le commis. Utilisez le vert ou le trait plein pour le candidat, le bleu ou le trait pointillé pour le commis, et le rouge pour les cuissons.

Q : Quelles exigences techniques faut-il respecter pour les plats ?

Les ravioles exigent une farce mousseline de volaille, une pâte à nouille et six têtes de champignons tournées. Le carré nécessite trois garnitures, dont une farcie, et les œufs à la neige une meringue française et une crème anglaise.

Q : Quels horaires faut-il intégrer à la planification pratique ?

La partie 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 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 critères détaillés de notation ?

Aucun barème chiffré n'apparaît dans les pages du sujet. Les exigences portent notamment sur les techniques, la présentation, l'organisation, la conduite du commis, l'hygiène, la sécurité 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 - 5-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.