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

BP Cuisinier - sous-épreuve EP-U1

Session 2004 • Code sujet : **EP-U1** • Durée : **Non indiquée** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Concevoir une production** (2 questions) — **Page 3**
2. **Organiser la production** (1 question) — **Page 4**
3. **Réaliser la production de cuisine et de pâtisserie** (2 questions) — **Page 5**
4. **Présenter la production** (2 questions) — **Page 7**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**

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 - 6-Sujet.pdf

1. Concevoir une production

Cette phase écrite évalue la conception d'une production à partir de fiches techniques et d'un organigramme. Les critères portent sur l'originalité, le respect des contraintes, l'estimation des approvisionnements, la clarté des documents et l'équilibre de la répartition du travail.

Fiches techniques

Question 1. Élaborer des propositions originales en respectant les appellations de base ainsi que les techniques et temps de cuisson. Estimer les approvisionnements en respectant les quantités des recettes, en utilisant au mieux le panier et en évitant les oublis de denrées.

Pour chaque préparation, rédiger une fiche indiquant l'appellation de base exacte, les ingrédients, les quantités, les étapes et les cuissons. Ajouter une touche créative sans dénaturer la préparation ni s'écarter des contraintes fixées. Préciser les techniques et des temps de cuisson adaptés.

Établir ensuite la liste des approvisionnements à partir des quantités de chaque recette et du nombre de portions. Regrouper les besoins par denrée, utiliser au mieux les produits du panier et vérifier chaque ingrédient, assaisonnement et élément de finition afin d'éviter les oublis.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fiches exactes et créatives, cuissons adaptées, quantités conformes aux recettes et approvisionnements complets valorisant le panier.

Présentation des documents et organigramme

Question 2. Présenter des documents clairs, lisibles et compréhensibles, sans ratures gênantes. Répartir les tâches et les techniques de façon équilibrée, en tenant compte des temps de travail.

1. Organiser les fiches avec des titres et rubriques constants, des quantités clairement indiquées et des consignes dans l'ordre d'exécution.
2. Présenter un organigramme chronologique qui attribue à chaque personne ses tâches et techniques.
3. Répartir les préparations en tenant compte de leur durée, des cuissons et des temps d'attente, pour équilibrer la charge de travail.
4. Relire l'ensemble pour contrôler la cohérence, la facilité de compréhension et l'absence de ratures gênantes.

Le document doit permettre à chacun de repérer rapidement quoi faire et à quel moment.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Documents lisibles et cohérents ; organigramme compréhensible répartissant équitablement les tâches, les techniques et les temps.

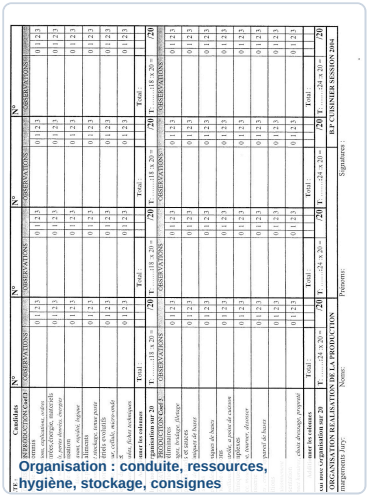
2. Organiser la production

Cette phase pratique évalue l'organisation de la production et la conduite des commis. La grille porte notamment sur la gestion des denrées, de l'énergie et du matériel, la méthode d'organisation, l'hygiène, la marche en avant et le respect du sujet.

Question 1. Organiser et conduire le travail des commis, gérer les denrées, l'énergie et le matériel, et appliquer une méthode de travail adaptée. Respecter l'hygiène, la marche en avant, le conditionnement et le stockage des produits ainsi que les consignes du sujet.

1. Lire les consignes, organiser les étapes et répartir les tâches selon les compétences et le temps disponible. Expliquer les gestes attendus, donner des ordres clairs et suivre le travail des commis.
2. Gérer les denrées, l'énergie et le matériel sans gaspillage. Respecter les techniques imposées et utiliser les équipements adaptés.
3. Maintenir le poste et le matériel propres, appliquer la marche en avant et les règles d'hygiène. Conditionner, identifier et stocker les préparations correctement, puis contrôler l'avancement et le respect du sujet.

Critères d'organisation évalués


Organisation : conduite, ressources, hygiène, stockage, consignes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Travail organisé et encadré, ressources maîtrisées, hygiène et marche en avant respectées, produits stockés correctement et consignes suivies.

3. Réaliser la production de cuisine et de pâtisserie

Cette phase pratique porte sur la réalisation des productions de cuisine et de pâtisserie. Les grilles évaluent les techniques de base, les préparations et les cuissons, ainsi que l'assaisonnement et le respect des consignes de réalisation.

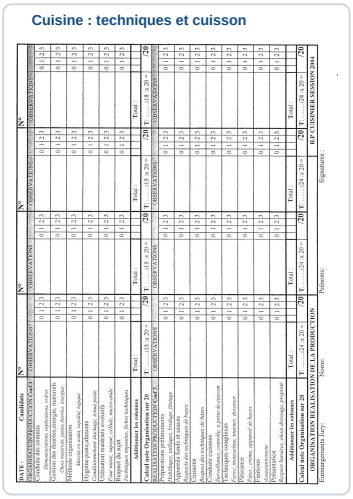
Cuisine

Question 1. Réaliser les préparations de cuisine en appliquant les techniques prévues, notamment pour les habillages, taillages, appareils, fonds, sauces et cuissons. Respecter les techniques de base, contrôler les cuissons et soigner l'assaisonnement et la présentation.

1. Préparer le poste et les denrées en respectant les règles d'hygiène et les quantités prévues.
2. Réaliser les habillages et taillages, puis préparer appareils, fonds et sauces selon les techniques adaptées.
3. Conduire les cuissons conformément aux consignes et contrôler leur résultat. Rectifier l'assaisonnement, dresser et vérifier la présentation avant l'envoi.

La grille évalue aussi le respect des techniques de base, la conduite des cuissons et le respect des horaires.

Grille de réalisation en cuisine


Cuisine : techniques et cuisson

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Techniques de cuisine maîtrisées, cuissons contrôlées, assaisonnement juste et présentation soignée.

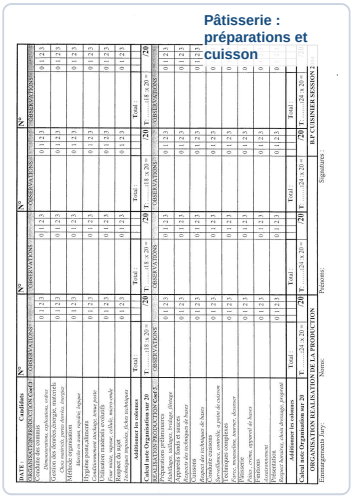
Pâtisserie

Question 2. Réaliser les préparations de pâtisserie, notamment les pâtes, crèmes et appareils, en respectant les techniques de base et les cuissons. Soigner l'assaisonnement et la présentation selon les critères de la grille.

Préparer et peser les ingrédients selon la recette. Réaliser les pâtes, crèmes et appareils en respectant les techniques de base, l'ordre des opérations et les éventuels temps de repos prévus.

Maîtriser la cuisson et contrôler la texture obtenue. Soigner l'assaisonnement lorsqu'il est prévu, puis le montage et la présentation. La grille porte également sur le respect des consignes et des horaires.

Grille de réalisation en pâtisserie



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pâtes, crèmes et appareils conformes à la recette, cuisson maîtrisée et présentation soignée.

4. Présenter la production

Cette phase pratique évalue la présentation de trois plats selon des critères esthétiques et gustatifs. La grille examine la netteté des contenants, l'aspect et la structure, l'originalité, la température, le goût, l'assaisonnement et les textures.

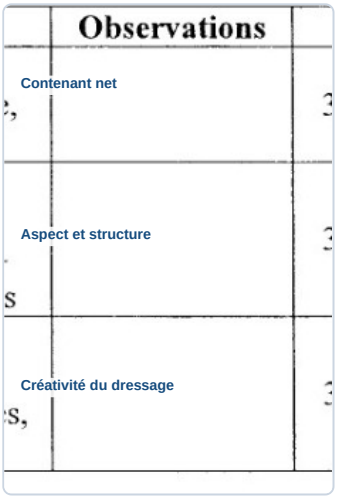
Esthétique des présentations

Question 1. Pour chacun des trois plats, respecter les consignes de présentation et évaluer la netteté du contenant, l'aspect et la structure, ainsi que l'originalité et la créativité de l'assemblage des formes, des couleurs et des produits.

Pour chacun des trois plats, observer les critères séparément et attribuer une note selon la grille : 3, largement supérieur aux exigences ; 2, conforme ; 1, maîtrise insuffisante ; 0, aucune maîtrise.

- **Netteté :** contenant propre, sans traces ni coulures.
- **Aspect et structure :** brillance, glaçage, disposition et volumes adaptés.
- **Originalité et créativité :** assemblage harmonieux des formes, couleurs et produits.

Repères d'observation pour l'esthétique



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Noter chaque plat de 0 à 3 pour la netteté, l'aspect-structure et l'originalité.

Équilibre gustatif

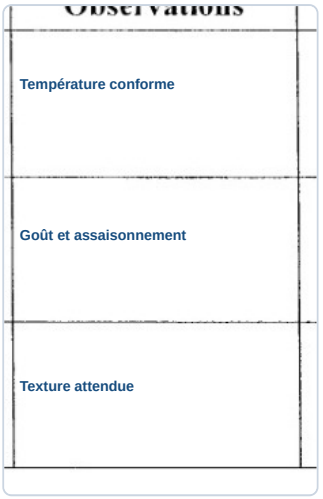
Question 2. Pour chacun des trois plats, respecter la température prévue par la recette et proposer un goût et un assaisonnement équilibrés et agréables, avec les textures attendues, notamment croustillantes, moelleuses ou tendres.

Pour chacun des trois plats, évaluer les trois critères d'après la recette et la dégustation réelle :

1. Vérifier la température au moment du service, chaude ou froide selon la recette.
2. Apprécier un goût agréable et un assaisonnement équilibré.
3. Contrôler la texture attendue : croustillante, moelleuse ou tendre.

Noter chaque critère de 0 à 3. Les 18 évaluations des deux rubriques donnent un total sur 54, converti sur 20 par multiplication par 10/27.

Repères d’observation pour l’équilibre gustatif



✓ RÉPONSE À RETENIR

Noter chaque plat de 0 à 3 pour la température, le goût-assaisonnement et la texture.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, sous-épreuve EP-U1 de la session 2004, porte sur la conception, l'organisation, la réalisation et la présentation d'une production. La durée n'est pas indiquée et le coefficient total est 8. Les quatre phases sont notées sur 20 et évaluent les fiches techniques, l'organisation du travail, les techniques de cuisine et pâtisserie, ainsi que la qualité esthétique et gustative des plats.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les fiches techniques respectent les quantités des recettes, les contraintes culinaires et l'utilisation optimale du panier.
- L'organigramme répartit clairement les tâches et les techniques en équilibrant la charge et les temps de travail.
- La réalisation mobilise les techniques de base, les préparations et les cuissons de cuisine et de pâtisserie.
- La présentation évalue l'esthétique, la température, le goût, l'assaisonnement et les textures des trois plats.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les appellations de base, les techniques et les temps de cuisson retenus.
- Contrôler les quantités, l'utilisation du panier et l'absence d'oubli de denrées.
- Respecter l'organisation du travail, l'hygiène et la marche en avant.
- Pour chaque plat, contrôler la netteté, la température, l'assaisonnement et les textures.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment préparer une fiche technique conforme aux critères de conception ?

Respectez les quantités de la recette et les appellations de base, indiquez les techniques et temps de cuisson, puis vérifiez l'adéquation avec les contraintes et le panier. Précisez les approvisionnements nécessaires et contrôlez qu'aucune denrée n'est oubliée.

Q : Quels éléments doivent figurer dans l'organigramme de production ?

Il doit rendre lisibles la répartition des tâches et des techniques, équilibrer le travail entre les personnes et tenir compte des temps nécessaires. Les documents associés doivent être clairs, faciles à lire et compréhensibles.

Q : Comment les phases et les coefficients sont-ils répartis ?

Les quatre phases sont évaluées sur 20 : concevoir, coefficient 2 ; organiser, coefficient 1 ; réaliser, coefficient 3 ; présenter, coefficient 2. Le total des coefficients est 8, pour 160 points pondérés.

Q : Quelle échelle sert à évaluer la présentation des plats ?

Chaque critère et chaque plat sont évalués de 0 à 3 : 0 signifie aucune maîtrise, 1 maîtrise insuffisante, 2 conformité aux exigences et 3 prestation largement supérieure aux exigences. La note finale est indiquée sur 20, sans arrondi.

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 - 6-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.