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 2005 • Code sujet : **SUJET N° 7** • Durée : **7 heures** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation de la production** (4 questions) **Page 3**

2. **Organisation, 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/2005/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des techniques imposées, du panier de denrées et des horaires d'envoi, le candidat conçoit trois plats pour 4 à 8 personnes et rédige les fiches techniques correspondantes. Il planifie aussi le travail du commis et précise les temps et températures de cuisson prévus.

Conception du sujet

Question 1. Concevoir une production de trois plats pour 4 à 8 personnes en utilisant au maximum les denrées du panier et en respectant les exigences techniques : œufs pochés accompagnés d'une garniture de légumes, jambonnette de volaille farcie avec découpe à cru, fonds de volaille, farce mousseline, sauce et trois garnitures, puis assortiment de choux en trois formes avec des crèmes de parfums différents. Tenir compte des présentations et du nombre de portions indiqués pour chaque plat.

Menu proposé pour six personnes aux plats 1 et 2, puis huit personnes au dessert. Les deux premiers plats sont présentés en deux assiettes et quatre portions au plat, comme demandé. La proposition mobilise les légumes, les volailles, les pommes de terre, les lentilles et les produits de pâtisserie du panier. Le dessert comprend trois formes distinctes et des parfums contrastés.

Menu et présentation

Plat	Proposition	Effectif et dressage
1	Œuf poché, fondue de poireaux et carottes, champignons et tomate	6 personnes : 2 assiettes et 4 portions au plat
2	Jambonnette de volaille farcie, sauce au vin blanc, pommes de terre, purée de brocolis et lentilles	6 personnes : 2 assiettes et 4 portions au plat
3	Petits choux ronds, éclairs et couronnes, crèmes vanille, café et praliné	8 personnes : assortiment dressé sur plateau

Proposition respectant les portions et présentations imposées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Œuf poché aux légumes ; jambonnette farcie, sauce au vin blanc, pommes de terre, brocolis et lentilles ; assortiment de choux vanille, café et praliné.

Rédaction des fiches techniques

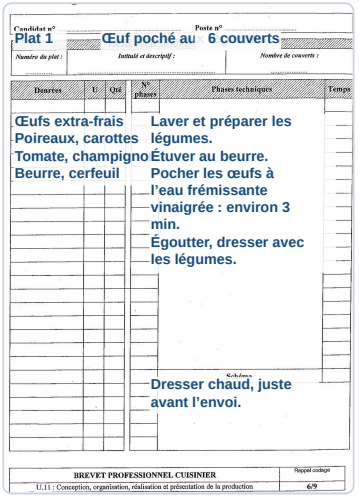
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Ajouter un résumé de chaque conception à visée commerciale ainsi que les températures et les temps de cuisson des productions.

Les quantités indiquées reprennent les disponibilités du panier ; l'économat courant complète les ingrédients usuels. Les temps de cuisson sont des repères de fabrication à contrôler selon le calibre et le matériel. Pour la volaille, vérifier la cuisson à cœur ; pour les choux, attendre une coque bien sèche avant de les garnir.

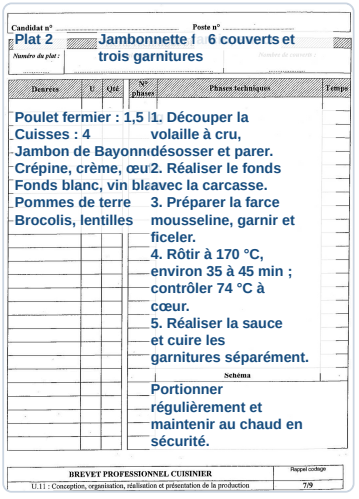
Fiche et denrées	Phases techniques, temps et température
A, 6 personnes : œufs extra-frais, poireaux, carottes, tomate, champignons, beurre, vinaigre blanc, cerfeuil.	Étuver les légumes. Pocher les œufs dans l'eau frémissante vinaigrée, environ 3 min. Égoutter et dresser avec la garniture.
B, 6 personnes : poulet fermier de 1,5 kg, 4 cuisses, jambon de Bayonne, crépine, crème, œufs, fonds blanc, vin blanc, pommes de terre, purée de brocolis, lentilles.	Découper la volaille à cru et réaliser le fonds. Préparer la farce mousseline, garnir et ficeler les jambonnettes. Rôtir à 170 °C environ 35 à 45 min, jusqu'à 74 °C à cœur. Réaliser la sauce et les trois garnitures.
C, 8 personnes : beurre, lait, œufs, poudre à flan, sucre, vanille, extrait de café, pralin, cacao, fondant.	Réaliser et coucher la pâte à choux en trois formes. Cuire à 180 °C environ 25 à 30 min. Refroidir, garnir de crèmes aux trois parfums et décorer.

Argumentaire : une entrée légère, une volaille généreuse aux garnitures variées et un plateau de petits fours coloré aux parfums complémentaires.

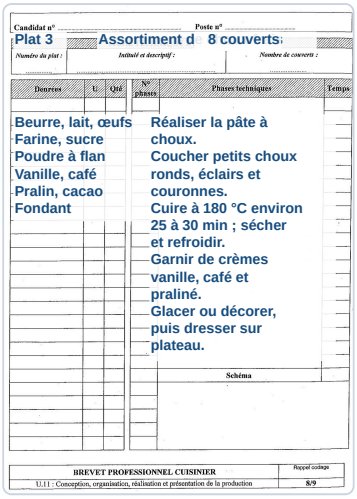
Fiche A complétée


Candidat n° Poste n°
Plat 1 Œuf poché au 6 couverts
Numéro du plat : Intitulé et descriptif : Nombre de couverts :
Denrées | U | Qté | N° phases | Phases techniques | Temps
Œufs extra-frais
Poireaux, carottes
Tomate, champigno
Beurre, cerfeuil
Laver et préparer les légumes.
Étuver au beurre.
Pocher les œufs à l'eau frémissante vinaigrée : environ 3 min.
Égoutter, dresser avec les légumes.
Schéma
Dresser chaud, juste avant l'envoi.
BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production
Rappel codage 6/9

Fiche B complétée


Candidat n° Poste n°
Plat 2 Jambonnette f 6 couverts et trois garnitures
Numéro du plat : Nombre de couverts :
Denrées | U | Qté | N° phases | Phases techniques | Temps
Poulet fermier : 1,5
Cuisses : 4
Jambon de Bayonn
Crépine, crème, œu
Fonds blanc, vin bl
Pommes de terre
Brocolis, lentilles
1. Découper la volaille à cru, désosser et parer.
2. Réaliser le fonds avec la carcasse.
3. Préparer la farce mousseline, garnir et ficeler.
4. Rôtir à 170 °C, environ 35 à 45 min ; contrôler 74 °C à cœur.
5. Réaliser la sauce et cuire les garnitures séparément.
Schéma
Portionner régulièrement et maintenir au chaud en sécurité.
BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER
U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production
Rappel codage 7/9

Fiche C complétée


Candidat n° Poste n°

Plat 3 Assortiment d 8 couverts

Numéro du plat : Intitulé et descriptif : Nombre de couverts :

Denrées	U.	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
Beurre, lait, œufs Farine, sucre Poudre à flan Vanille, café Pralin, cacao Fondant				Réaliser la pâte à choux. Coucher petits choux ronds, éclairs et couronnes. Cuire à 180 °C environ 25 à 30 min ; sécher et refroidir. Garnir de crèmes vanille, café et praliné. Glacer ou décorer, puis dresser sur plateau.	

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage 8/9

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

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> A : 6 personnes. B : 6 personnes. C : 8 personnes. Repères : œufs 3 min ; volaille 170 °C, environ 35 à 45 min ; choux 180 °C, environ 25 à 30 min.

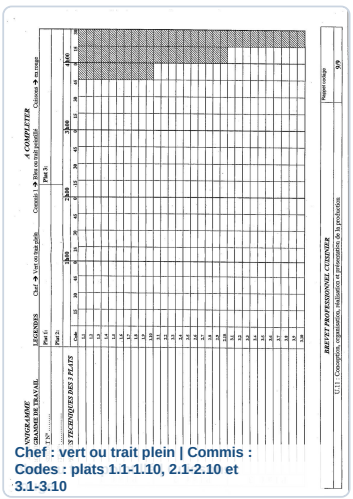
Organisation du travail

Question 3. Organiser son travail et celui du commis, préciser les techniques imposées au candidat et répartir les tâches à l'aide du document D et des codes d'identification indiqués.

Le candidat prend en charge les techniques imposées : pochage des œufs, découpe à cru, fonds de volaille, farce mousseline et pâte à choux. Le commis effectue les pesées, lavages, épluchages et préparations simples, sous consigne et contrôle. Reporter les phases sous les codes 1.1 à 1.10, 2.1 à 2.10 et 3.1 à 3.10 ; utiliser la légende du document D : chef en vert ou trait plein, commis en bleu ou trait pointillé, cuissons en rouge.

1. 13 h 15 : mise en place, fonds et lentilles ; préparation des légumes et de la volaille.
2. 14 h 00 à 16 h 15 : farce et jambonnettes ; pâte à choux, crèmes, garnitures et cuissons.
3. 16 h 15 à 17 h 15 : finitions, pochage des œufs, envois successifs et dressage du plateau. Assurer le nettoyage au fur et à mesure, puis terminer la remise en état avant 17 h 30.

Document D : légende et répartition



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chef : techniques imposées et contrôles. Commis : préparations préliminaires et tâches simples. Repérage selon les couleurs et codes du document D.

Horaires

Question 4. Respecter les horaires d'envoi prévus pour les trois plats : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Les envois sont espacés de quinze minutes. Préparer les éléments en amont, vérifier le dressage et envoyer à l'heure indiquée. Pocher les œufs juste avant le premier envoi. Maintenir la volaille et ses garnitures à température adaptée jusqu'au service. Garnir et dresser l'assortiment de choux pour le dernier envoi, puis achever la remise en état avant la fin de l'épreuve à 17 h 30.

Envois des trois plats

16 h 45	Plat 1 : œuf poché et garniture de légumes
17 h 00	Plat 2 : jambonnette et trois garnitures
17 h 15	Plat 3 : assortiment de choux sur plateau

Horaires d'envoi imposés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat 1 : 16 h 45. Plat 2 : 17 h 00. Plat 3 : 17 h 15.

2. Organisation, réalisation et présentation de la production

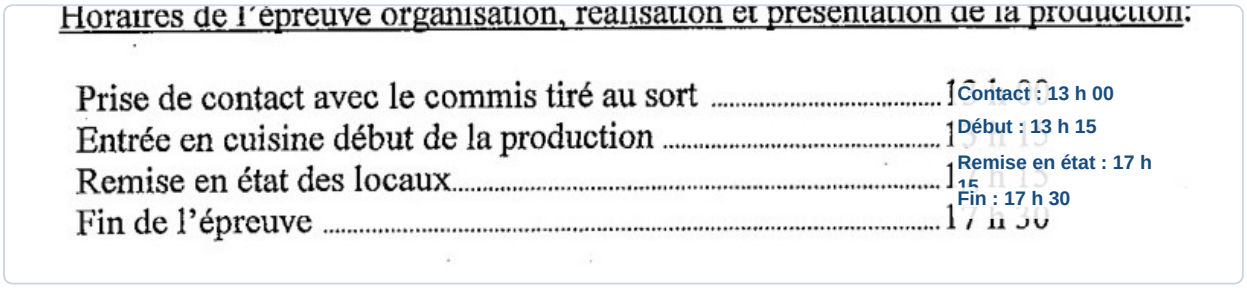
Pendant la partie pratique de 4 h 30, le candidat organise et réalise la production conçue à l'écrit avec l'aide d'un commis tiré au sort. Il respecte les techniques, les horaires et les consignes de présentation, puis assure avec le commis la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Organisation de la production

Question 1. Organiser méthodiquement son travail et celui du commis, le conduire par des explications, démonstrations et contrôles, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser les matériels disponibles de façon adaptée. Suivre le planning de l'épreuve et prendre en charge la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

1. **13 h 00 :** prendre contact avec le commis, expliquer l'organisation et répartir les tâches. À 13 h 15, démarrer la production et lancer les préparations longues.
2. Le candidat réalise les techniques imposées. Le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples, après démonstration si nécessaire. Contrôler régulièrement leur exécution, l'avancement et la propreté.
3. Coordonner les envois de 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Après le dernier envoi, assurer la remise en état prévue jusqu'à 17 h 30. Maintenir les règles d'hygiène, prévenir coupures et brûlures, et choisir le matériel adapté.

Repères horaires de l'épreuve



✓ RÉPONSE À RETENIR

Contact à 13 h 00, début à 13 h 15, envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, fin de remise en état à 17 h 30.

Réalisation de la production

Question 2. Mettre en œuvre les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie pour réaliser les trois plats. Faire exécuter au commis les préparations préliminaires et les techniques simples, dans le respect des contraintes et exigences du sujet.

Production	Techniques imposées au candidat	Tâches simples du commis
Œufs pochés, 6 personnes	Pocher les œufs et réaliser une garniture de légumes.	Laver et préparer les légumes.
Jambonnette de volaille farcie, 6 personnes	Découper la volaille à cru, réaliser un fond de volaille et une farce mousseline. Prévoir une sauce, une garniture à base de pommes de terre, une purée et une garniture libre. Respecter un poids portion acceptable.	Effectuer les préparations préliminaires sous contrôle.
Assortiment de choux, 8 personnes	Réaliser la pâte à choux, trois formes de petits fours frais et des crèmes de parfums différents.	Préparer les ingrédients et le matériel selon les consignes.

Le candidat conduit les gestes techniques et vérifie les résultats. Il répartit les préparations simples après explication, contrôle leur exécution et adapte le matériel. Les grammages des produits d'assemblage sont consultés dans la cuisine. Les temps et températures de cuisson sont précisés sur les fiches techniques de la production retenue.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Œufs pochés et garniture de légumes ; jambonnette farcie avec fond, sauce et trois garnitures ; assortiment de choux frais en trois formes et crèmes de parfums différents.

Présentation de la production

Question 3. Présenter les plats selon les modes de dressage et les horaires d'envoi imposés, ainsi que les contraintes fixées par les examinateurs : présentation des plats 1 et 2 en deux assiettes et quatre portions au plat, et dressage du troisième plat sur plateau.

Respecter les heures d'envoi et les modes de dressage prévus. Avant chaque départ, vérifier cuisson, assaisonnement, température de service et propreté des contenants.

- **16 h 45, plat 1 :** œufs pochés et garniture de légumes, présentés en deux assiettes et quatre portions au plat.
- **17 h 00, plat 2 :** jambonnette, sauce et trois garnitures, présentées en deux assiettes et quatre portions au plat.
- **17 h 15, plat 3 :** assortiment de choux frais, trois formes et crèmes de parfums différents, dressé sur plateau pour huit personnes.

Soigner la régularité des portions, l'équilibre de la présentation et la netteté des supports.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat 1 : 16 h 45. Plat 2 : 17 h 00. Plat 3 : 17 h 15. Plats 1 et 2 : deux assiettes et quatre portions au plat. Choux : plateau pour huit personnes.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U.11 du BP Cuisinier, session 2005, sujet n° 7, dure 7 heures et porte le coefficient 8. Elle comprend une partie écrite de conception et d'organisation, puis une partie pratique avec commis. Le candidat conçoit et réalise des œufs pochés, une jambonnette de volaille farcie et un assortiment de choux, en maîtrisant techniques, planification, cuisson et présentation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le premier plat impose des œufs pochés accompagnés d'une garniture de légumes valorisant la présentation.
- La jambonnette impose la découpe à cru, la réalisation d'un fonds de volaille et d'une farce mousseline.
- L'assortiment de choux comprend une pâte à choux, trois formes différentes et des crèmes aux parfums différents.
- Les envois sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 pour les plats 1, 2 et 3.

Points de vigilance & attentes du jury

- Utiliser autant que possible les denrées du panier sans négliger les techniques imposées.
- Compléter les trois fiches techniques avec le descriptif, les phases techniques, les temps et les températures de cuisson.
- Répartir précisément les tâches entre candidat et commis et respecter le planning des envois.
- Respecter les modes de dressage demandés et remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que faut-il faire figurer dans les fiches techniques ?

Rédigez une fiche par plat avec les denrées, les quantités, les phases techniques et les temps. Ajoutez le résumé de conception à visée commerciale demandé, ainsi que les températures et les durées de cuisson prévues.

Q : Quelles sont les exigences précises pour la jambonnette ?

Il faut découper la volaille à cru, réaliser un fonds de volaille et une farce mousseline, puis proposer une sauce et trois garnitures. Parmi celles-ci, une est à base de pommes de terre, une à base de purée et une est libre.

Q : Quels horaires et quelle durée faut-il retenir pour la partie pratique ?

La partie pratique dure 4 h 30. Le contact avec le commis est prévu à 13 h 00, le début de production à 13 h 15, la remise en état à 17 h 15 et la fin de l'épreuve à 17 h 30. Les plats sont envoyés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Q : Comment interpréter les coefficients indiqués pour la pratique ?

Le sujet indique un coefficient global de 5 pour la partie pratique, puis affiche 1 pour l'organisation, 3 pour la réalisation et 2 pour la présentation. Ces coefficients de sous-partie totalisent 6, ce qui est incohérent avec le coefficient global imprimé.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2005/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2005 - 1-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.