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

Pratique professionnelle - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session 2005 • Code sujet : **Sujet n° 8 - U.11** • Durée : **7 heures : partie écrite 2 h 30 et partie pratique 4 h 30** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation d'une production de trois plats** (4 questions) **Page 3**

2. **Organisation, réalisation et présentation de la production** (3 questions) **Page 8**

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 - 2-Sujet.pdf

1. Conception et organisation d'une production de trois plats

À partir des techniques imposées, du panier de denrées et des horaires d'envoi, le candidat conçoit trois plats et prépare leur production. Il rédige les fiches techniques et organise la répartition des tâches entre lui-même et son commis.

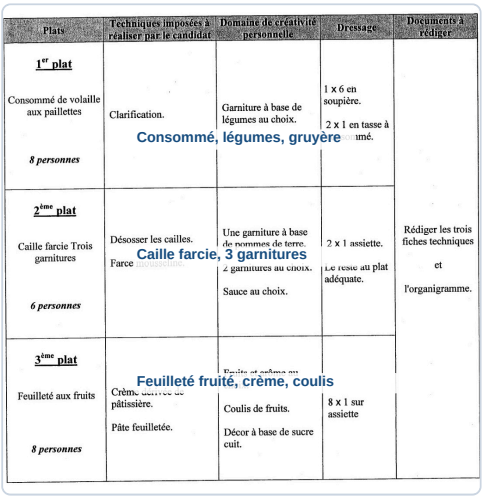
Conception du sujet

Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats, de 4 à 8 personnes chacun, en faisant preuve de créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier. Respecter les plats, techniques imposées, effectifs et modalités de dressage de l'annexe 1.

Cette proposition respecte les techniques, les effectifs et les dressages de l'annexe 1. Elle associe un consommé limpide, une volaille farcie et un dessert fruité, en utilisant plusieurs denrées du panier. Les garnitures colorées et les portions individuelles donnent au menu un aspect soigné et équilibré.

Plat	Proposition	Effectif et dressage
1	Consommé de volaille clarifié, légumes en julienne et paillettes de gruyère	8 personnes : 1 soupière de 6 et 2 tasses individuelles
2	Caille désossée farcie mousseline, pommes duchesse, haricots verts, petits pois et sauce au vin rouge	6 personnes : 2 assiettes, reste présenté au plat
3	Feuilleté aux abricots, bigarreaux et kiwi, crème pâtissière, coulis d'orange et décor en sucre cuit	8 personnes : 8 assiettes

Propositions conformes à l'annexe 1



✓ RÉPONSE À RETENIR

Consommé clarifié; caille farcie, pommes duchesse, haricots verts et petits pois; feuilleté aux fruits, crème pâtissière, coulis d'orange et sucre cuit.

Rédaction des fiches techniques

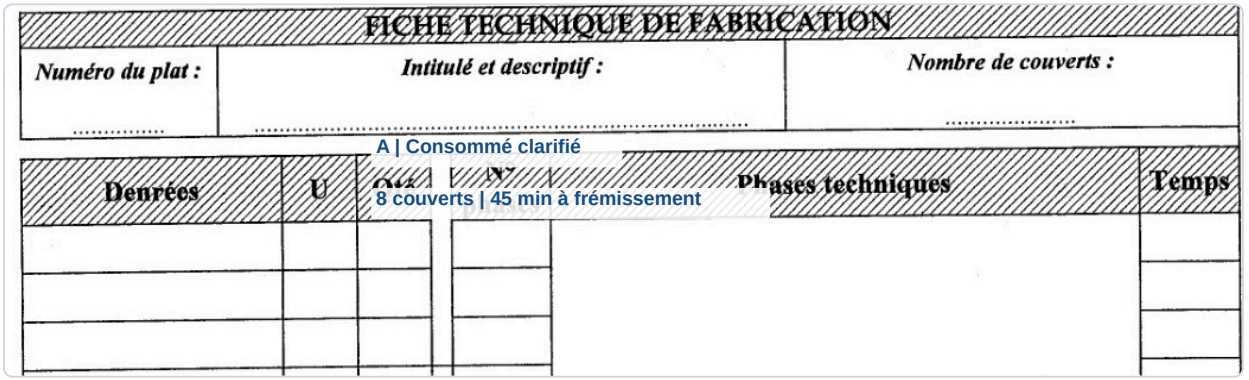
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Pour chaque plat, présenter la conception et son argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson.

Les quantités sont proposées pour les couverts demandés et adaptées au panier. Les temps et températures sont des repères à confirmer par le contrôle de la cuisson. Pour le consommé, utiliser les carcasses de cailles pour le fond, puis clarifier avec le bœuf maigre et les blancs d'œufs.

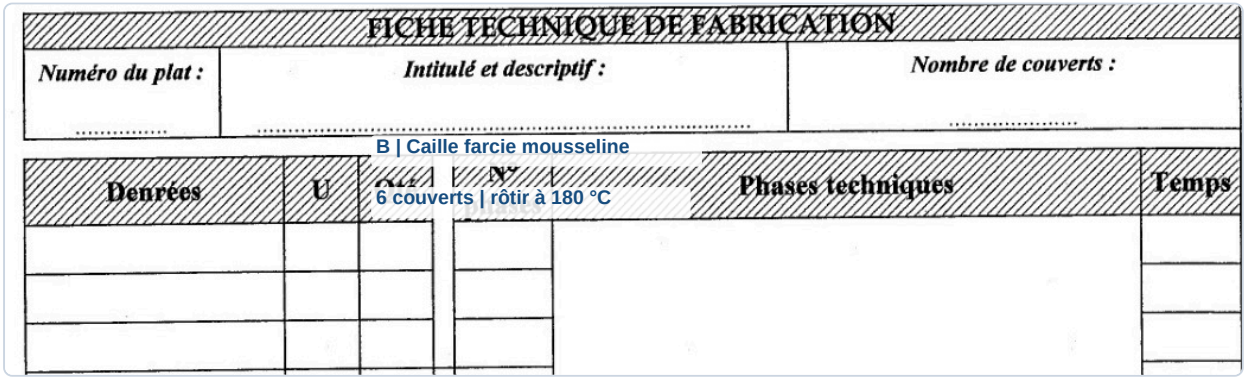
Fiche	Denrées principales	Phases et cuissons
A, 8 couverts	2 L de fond de volaille, 200 g de bœuf maigre, 2 blancs d'œufs, légumes, 100 g de gruyère	Clarifier à léger frémissement environ 45 min. Cuire les paillettes de gruyère au four à 180 °C pendant 6 à 8 min.
B, 6 couverts	6 cailles, 200 g de filet de dinde, 2 blancs d'œufs, 100 ml de crème, crépine, 600 g de pommes de terre, haricots verts, petits pois, vin rouge et fond brun lié	Rôtir les cailles à 180 °C environ 20 à 25 min. Cuire les pommes duchesse au four à 200 °C pendant 12 à 15 min; cuire les légumes et réduire la sauce.
C, 8 couverts	250 g de farine, 250 g de margarine à feuilletage, lait, poudre à crème, sucre, œufs, abricots, bigarreaux, kiwis et oranges	Cuire les feuilletés à 200 °C environ 18 à 20 min. Cuire et refroidir la crème; préparer le coulis et le décor en sucre cuit.

Argumentation commerciale : un menu classique mis en valeur par des dressages soignés, des garnitures colorées et un dessert frais. Les fiches A, B et C indiquent les ingrédients, les techniques, les cuissons et les effectifs.

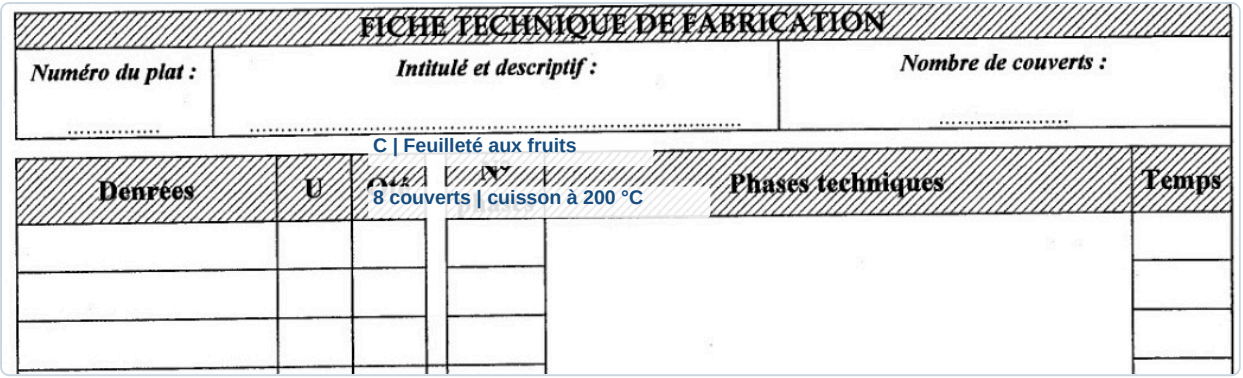
Fiche A : consommé de volaille



Fiche B : cailles farcies



Fiche C : feuilleté aux fruits



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C : consommé clarifié, caille farcie aux trois garnitures et feuilleté aux fruits, avec températures et durées de cuisson indiquées.

Organisation du travail

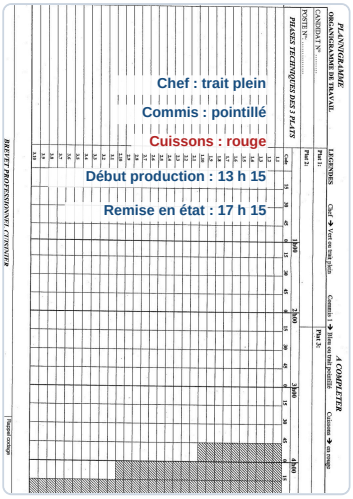
Question 3. Organiser votre travail et celui du commis, préciser les techniques imposées qui vous sont attribuées et répartir les tâches à l'aide du document D et des codes d'identification prévus.

Le chef réalise les techniques imposées : clarification, désossage, farce mousseline, pâte feuilletée, crème dérivée de pâtissière et sucre cuit. Le commis prend en charge les préparations préliminaires et les gestes simples, sous explication, démonstration et contrôle du chef.

Horaire	Chef	Commis
13 h 15-13 h 45	Organiser le poste et lancer le fond de volaille	Laver et préparer les légumes et le matériel
13 h 45-14 h 30	Clarifier le consommé et désosser les cailles	Préparer pommes de terre, légumes et fruits
14 h 30-15 h 15	Réaliser la mousseline et farcir les cailles	Préparer les garnitures simples et les éléments de dressage
15 h 15-16 h 00	Réaliser le feuilletage et la crème pâtissière	Préparer le coulis et les plaques
16 h 00-16 h 45	Cuire et contrôler les cailles, préparer la sauce	Cuire les feuilletés et finir les garnitures
16 h 45-17 h 15	Assurer les trois envois et contrôler les dressages	Aider au dressage et aux envois
17 h 15-17 h 30	Contrôler la remise en état	Nettoyer le poste et ranger le matériel

Inscrire le chef en trait plein, le commis en pointillé et les cuissons en rouge, conformément à la légende du document D. Séparer les produits crus et cuits, maintenir les préparations à température adaptée et nettoyer au fur et à mesure.

Repères pour le planigramme



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chef : techniques imposées et contrôle. Commis : préparations préliminaires, garnitures simples et aide aux envois. Remise en état de 17 h 15 à 17 h 30.

Horaires

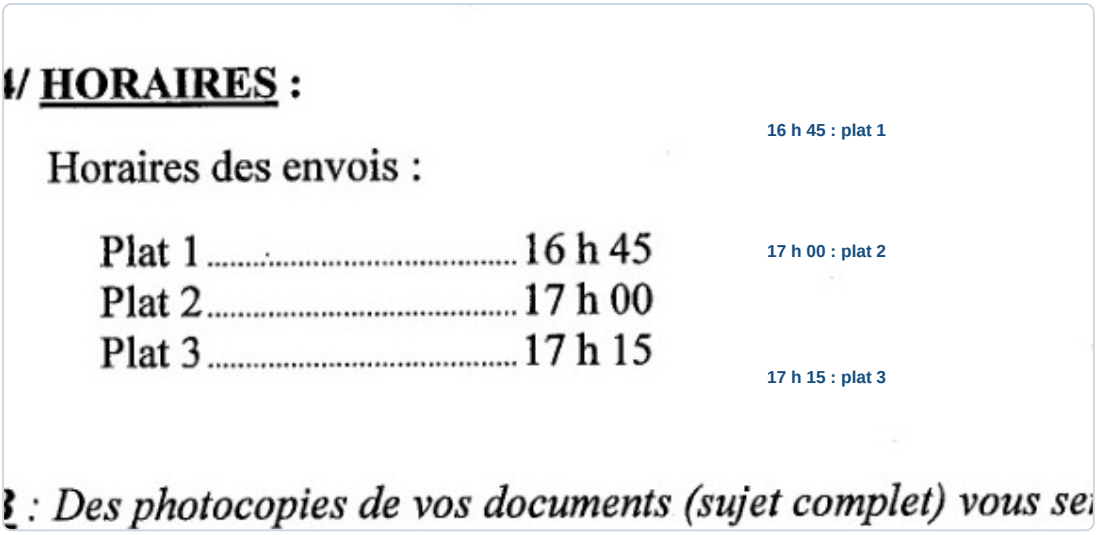
Question 4. Prendre en compte les horaires d'envoi indiqués : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Les heures d’envoi fixées par le sujet sont espacées de quinze minutes. Terminer et maintenir le consommé prêt pour la soupière et les deux tasses. Contrôler la cuisson des cailles avant l’envoi et dresser les garnitures avec la sauce à l’heure prévue. Garder les feuilletés croustillants en les garnissant au dernier moment.

1. 16 h 45 : consommé de volaille.
2. 17 h 00 : cailles farcies et garnitures.
3. 17 h 15 : feuilletés aux fruits.

Prévoir le contrôle du dressage avant chaque départ. Le dernier envoi coïncide avec le début de la remise en état des locaux, prévue jusqu’à 17 h 30.

Horaires d’envoi



4/ **HORAIRES** :

Horaires des envois :

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

3 : *Des photocopies de vos documents (sujet complet) vous se*

16 h 45 : plat 1

17 h 00 : plat 2

17 h 15 : plat 3

✓ 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

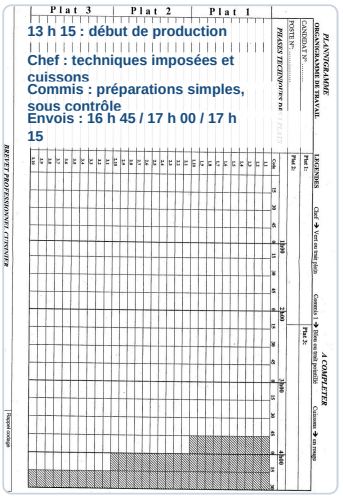
Le candidat organise et réalise en cuisine les trois plats conçus à l'écrit, avec l'aide d'un commis tiré au sort, puis les présente aux horaires prévus. Il doit aussi veiller à l'hygiène et à la sécurité, à la tenue du poste et à la remise en état des locaux et du matériel.

Organisation de la production

Question 1. Organiser méthodiquement le travail du candidat et du commis, conduire le commis par des explications, démonstrations et contrôles, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser les matériels évolutifs.

À 13 h, prendre contact avec le commis, répartir les postes et présenter les consignes. Dès 13 h 15, lancer les préparations longues et organiser les trois plats en parallèle. Le candidat réalise les techniques imposées et surveille les cuissons ; le commis effectue, après démonstration, les préparations préliminaires et les tâches simples. Donner des consignes précises, contrôler chaque résultat et rectifier si nécessaire. Reporter les phases sur le planning avec le code prévu : chef en trait plein, commis en pointillé, cuissons en rouge. Utiliser le matériel adapté, maintenir le froid, séparer les denrées crues et cuites, sécuriser les couteaux et nettoyer au fur et à mesure.

Repères pour compléter le planning



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prise de contact à 13 h, démarrage à 13 h 15 : tâches réparties, contrôlées et réalisées dans le respect de l'hygiène et de la sécurité.

Réalisation de la production

Question 2. Réaliser les techniques obligatoires de cuisine et de pâtisserie définies pour les trois plats : clarification du consommé, désossage des cailles, farce mousseline, crème dérivée de pâtissière et pâte feuilletée. Confier au commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

1. **Consommé :** préparer les éléments de clarification, les incorporer au consommé froid, puis chauffer progressivement. Maintenir une légère ébullition pour former le réseau clarifiant, écumer et filtrer délicatement sans troubler le consommé.

2. **Cailles :** désosser sans percer la peau. Réaliser la farce mousseline avec une chair froide finement hachée, du blanc d'œuf et de la crème froide ; farcir, puis cuire sans dessécher.
3. **Feuilleté :** préparer et abaisser la pâte, effectuer les tours avec repos au froid, puis cuire. Réaliser la crème pâtissière et sa dérivée, refroidir rapidement et garnir les feuilletés refroidis. Confier au commis le lavage, l'épluchage, la taille et le pesage, avec contrôle du candidat.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le candidat réalise les cinq techniques imposées ; le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples.

Présentation et remise en état

Question 3. Présenter les plats selon les modes de dressage imposés et respecter leurs horaires d'envoi : consommé à 16 h 45, cailles à 17 h 00 et feuilleté aux fruits à 17 h 15. Assurer avec le commis la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Plat	Envoi	Présentation imposée
Consommé de volaille aux paillettes	16 h 45	Une soupière pour six et deux tasses individuelles
Caille farcie, trois garnitures	17 h 00	Deux assiettes individuelles ; reste sur un plat adapté
Feuilleté aux fruits	17 h 15	Huit portions, une par assiette

Respecter les envois et compléter chaque dressage avec les garnitures prévues : pommes de terre, deux autres garnitures et sauce pour les cailles ; fruits, coulis et décor en sucre cuit pour les feuilletés. À 17 h 15, engager avec le commis la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes. Trier et évacuer les déchets, laver et ranger le matériel, nettoyer et désinfecter les surfaces. Terminer avant la fin de l'épreuve, à 17 h 30.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Remise en état à partir de 17 h 15 ; fin de l'épreuve à 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2005, sujet n° 8, porte sur l'épreuve U.11, d'une durée totale de 7 heures et de coefficient 8. L'écrit demande de concevoir et planifier un consommé de volaille, des cailles farcies et un feuilleté aux fruits à partir d'un panier. La pratique évalue l'organisation avec un commis, les techniques culinaires et pâtissières, l'hygiène et la présentation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le consommé de volaille exige une clarification et une garniture à base de légumes au choix.
- Les cailles sont désossées et farcies à la mousseline, accompagnées de pommes de terre, de deux garnitures et d'une sauce au choix.
- Le feuilleté aux fruits comporte une crème dérivée de pâtissière, un coulis de fruits et un décor en sucre cuit.
- Les fiches techniques indiquent les denrées, les quantités, les phases de fabrication, les temps et les températures de cuisson.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les effectifs et les exigences de préparation et de dressage propres à chaque plat.
- Justifier commercialement les conceptions et inscrire les temps et températures de cuisson sur les fiches.
- Répartir les tâches du candidat et du commis à l'aide des codes et du planning fournis.
- Respecter les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, puis assurer la remise en état.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le planning du candidat et du commis ?

Inscrivez les phases des trois plats dans l'ordre chronologique, attribuez-les au candidat ou au commis avec les codes prévus et réservez du temps aux cuissons, aux attentes, aux envois et à la remise en état.

Q : Quelles techniques sont imposées pour les trois plats ?

Le consommé doit être clarifié. Les cailles sont désossées et garnies d'une farce mousseline. Le dessert nécessite une crème dérivée de pâtissière et une pâte feuilletée, en plus des autres éléments de conception demandés.

Q : Quels sont les horaires et la durée de 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.

Q : Quels critères de notation sont indiqués pour la pratique ?

Le sujet indique des coefficients de 1 pour l'organisation, 3 pour la réalisation et 2 pour la présentation, tandis que la partie pratique est annoncée au coefficient 5. Il faut aussi respecter les techniques, le dressage, les horaires, l'hygiène et la sécurité.

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 - 2-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.