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

ÉPREUVE E.1 - Pratique professionnelle, SOUS-ÉPREUVE U.11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session 2005 • Code sujet : **Sujet n° 9** • Durée : **7 heures** • 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 11**

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 - 3-Sujet.pdf

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

À partir des techniques imposées et du panier de denrées, le candidat conçoit trois plats pour 4 à 8 personnes en mobilisant sa créativité. Il rédige les fiches techniques, répartit le travail entre lui et son commis et prévoit les horaires d'envoi.

Conception du sujet

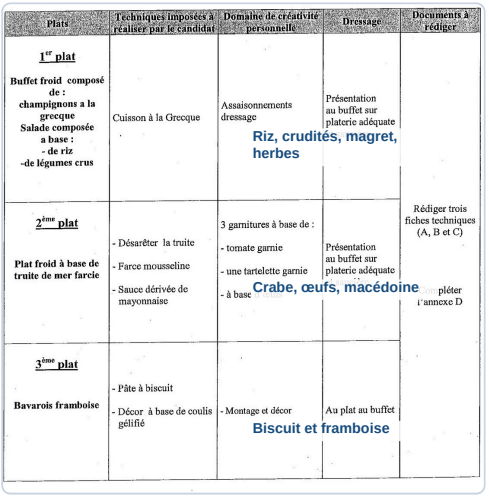
Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats pour 4 à 8 personnes, en faisant preuve de créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier, tout en respectant les techniques imposées dans l'annexe 1.

Menu pour 6 couverts, conforme aux trois plats et aux techniques imposées. Les produits du panier sont répartis entre les préparations, sans modifier les exigences de dressage.

Plat	Composition et présentation
1	Champignons à la grecque et salade composée de riz, légumes crus, herbes fraîches et magret séché. Buffet froid, platerie adaptée et saucière.
2	Truite de mer désarêtée, farcie à la mousseline de merlan, sauce dérivée de mayonnaise. Trois garnitures : tomate garnie au crabe, tartelette salée garnie aux œufs et garniture d'œuf à la macédoine. Buffet froid, platerie adaptée et saucière.
3	Bavarois framboise sur pâte à biscuit, montage et décor au coulis gélifié, servi au plat.

Le riz, les légumes crus et les herbes apportent fraîcheur et contraste au premier plat. La truite et ses garnitures offrent un buffet varié ; le dessert associe biscuit moelleux et framboise.

Proposition dans la colonne de créativité de l'annexe 1



✓ RÉPONSE À RETENIR

Menu pour 6 : champignons à la grecque et salade de riz ; truite farcie, sauce mayonnaise et trois garnitures ; bavarois framboise sur biscuit, décor de coulis gélifié.

Rédaction des fiches techniques

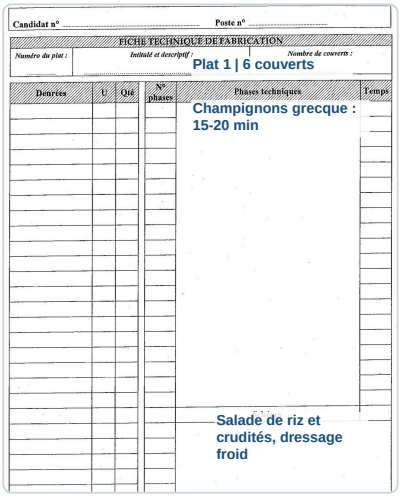
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Ajouter à chacune un résumé de la conception sous forme d'argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson des productions.

Fiches proposées pour 6 couverts. Les quantités ci-dessous sont des propositions de production compatibles avec le panier ; les produits d'assemblage sont à grammager selon les indications disponibles en cuisine. Maintenir les préparations froides au froid jusqu'au dressage.

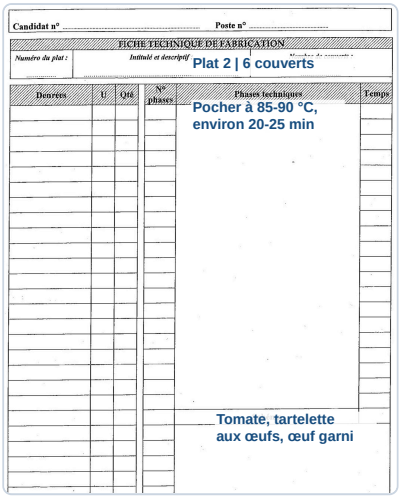
Fiche	Denrées principales et quantités indicatives	Phases, températures et temps
A, plat 1	Champignons 600 g, riz 150 g, carotte, concombre, poivron, oignon, citron, herbes, huile et vinaigre ; magret séché en tranches.	Cuisson à la grecque : frémir environ 15 à 20 min. Cuire le riz à l'eau, l'égoutter et le refroidir. Tailler les crudités, assaisonner et dresser froid.
B, plat 2	Truite 1 kg, filet de merlan 200 g, crème, œuf, citron, tomate, miettes de crabe, tartelette salée, œufs, macédoine et ingrédients de mayonnaise.	Désarêter et farcir la truite à la mousseline. Pocher doucement dans un liquide à 85-90 °C, environ 20 à 25 min selon la taille ; refroidir rapidement. Préparer la mayonnaise et les garnitures.
C, plat 3	Farine 125 g, sucre 125 g, œufs, poudre à bavarois framboise 100 g, coulis de framboise 250 ml et gélatine.	Biscuit : four à 180 °C, environ 10 à 12 min. Préparer et monter le bavarois selon la poudre, mouler et réserver au froid jusqu'à prise. Gélifier le coulis pour le décor.

Argumentaire commercial : une offre de buffet colorée et fraîche, qui associe les produits de la mer à un dessert fruité. Vérifier la cuisson, l'assaisonnement, la tenue au froid et la qualité du dressage avant chaque envoi.

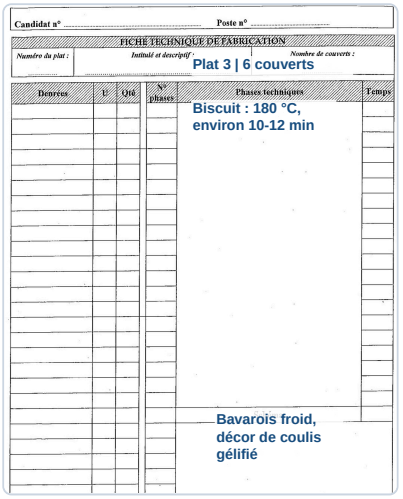
Fiche technique A, repères à inscrire



Fiche technique B, repères à inscrire



Fiche technique C, repères à inscrire



✓ RÉPONSE À RETENIR

A : buffet froid grec et salade de riz. B : truite farcie, sauce mayonnaise et trois garnitures. C : bavarois framboise sur biscuit, décor de coulis gélifié.

Organisation du travail

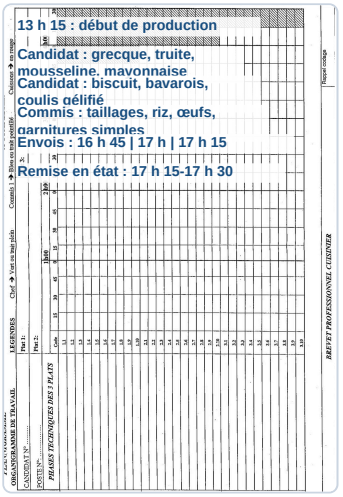
Question 3. Organiser le travail du candidat et de son commis, préciser les techniques imposées au candidat et répartir les tâches à l'aide du document D et des codes d'identification indiqués.

Prendre contact avec le commis à 13 h, puis commencer la production à 13 h 15. Le candidat conduit et contrôle les techniques imposées : cuisson à la grecque, désarêtage et farce mousseline de la truite, sauce dérivée de mayonnaise, pâte à biscuit, préparation et montage du bavarois, décor au coulis gélifié. Le commis réalise les préparations préliminaires et les tâches simples.

Horaire	Candidat	Commis
13 h 15-14 h 15	Organiser le poste, cuire les champignons à la grecque, préparer la mousseline et la mayonnaise.	Laver et tailler les légumes, préparer le riz et les éléments des garnitures.
14 h 15-15 h 15	Désarêter, farcir et pocher la truite ; cuire le biscuit.	Cuire les œufs, préparer les garnitures simples et aider au refroidissement.
15 h 15-16 h 15	Monter le bavarois, préparer le décor gélifié, contrôler les préparations.	Préparer la salade de riz et les garnitures, organiser la platerie.
16 h 15-17 h 15	Finaliser et contrôler les plats ; assurer les envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15.	Aider au dressage et maintenir le poste propre ; remettre en état à partir de 17 h 15.

Sur le document D, inscrire les tâches dans les lignes codées 1.1 à 1.10, 2.1 à 2.10 et 3.1 à 3.10, puis les positionner sur la grille par tranches de 15 minutes. Expliquer, démontrer et contrôler ; séparer les produits crus et cuits, respecter le froid et sécuriser le matériel. Fin de l'épreuve : 17 h 30.

Document D, répartition synthétique à reporter



✓ RÉPONSE À RETENIR

Contact à 13 h, production de 13 h 15 à 17 h 15, remise en état à partir de 17 h 15, fin à 17 h 30. Le candidat réalise les techniques imposées ; le commis prend en charge les tâches simples.

Horaires d'envoi

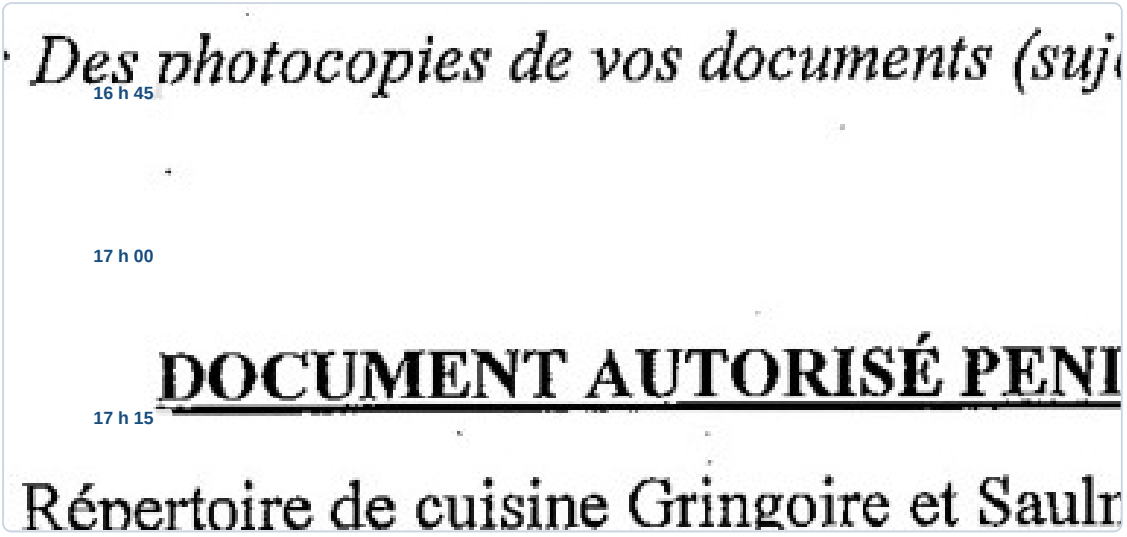
Question 4. Prévoir les horaires d'envoi des plats : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Les heures d'envoi sont imposées par le sujet. Préparer chaque plat en amont, puis effectuer le dressage et le contrôle final juste avant l'heure prévue. Maintenir les préparations froides au froid jusqu'à leur présentation et utiliser la platerie adaptée pour les deux plats froids concernés.

Plat	Horaire d’envoi	Préparation
1	16 h 45	Champignons à la grecque et salade composée de riz
2	17 h 00	Truite farcie et garnitures, avec saucière
3	17 h 15	Bavarois framboise au plat

La remise en état des locaux commence à 17 h 15 et l’épreuve se termine à 17 h 30 : anticiper le dressage du troisième plat pour respecter simultanément ces horaires.

Horaires d’envoi complétés



✓ 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

Avec l'aide d'un commis, le candidat organise le travail, réalise les plats conçus et les présente selon les contraintes du sujet. Il respecte les horaires d'épreuve et d'envoi, les règles d'hygiène et de sécurité, puis assure la remise en état du poste, du matériel et des locaux concernés.

Organisation de la production

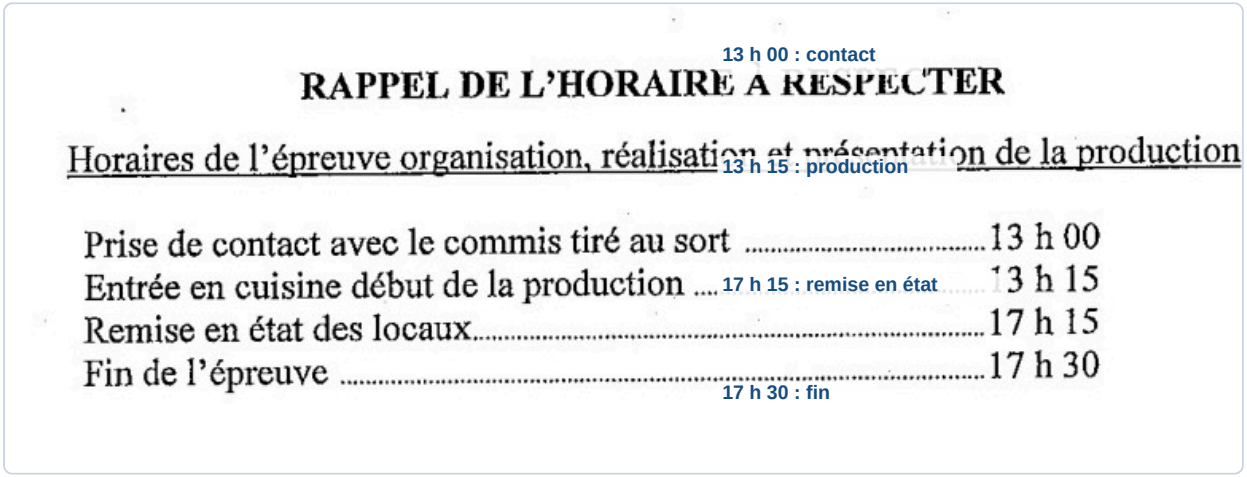
Question 1. Organiser méthodiquement le travail du candidat et du commis, conduire le commis par l'explication, la démonstration et le contrôle, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser les matériels de manière adaptée. Respecter les horaires de prise de contact, de début de production, de remise en état et de fin d'épreuve.

Le candidat répartit les tâches selon les compétences et les codes du document D. Il explique et démontre les gestes au commis, puis contrôle leur exécution. Il garde la responsabilité des techniques imposées et adapte le matériel aux étapes de production.

1. **13 h 00 :** prise de contact, répartition des tâches et organisation du poste.
2. **13 h 15 :** début de production, conduite méthodique des préparations et contrôles réguliers.
3. **Jusqu'à 17 h 15 :** nettoyage progressif, rangement et remise en état du poste, du matériel et des locaux.
4. **17 h 30 :** fin de l'épreuve.

Appliquer les règles d'hygiène, séparer les produits crus et prêts à servir, et utiliser les équipements en sécurité.

Horaires de l'épreuve pratique



✓ RÉPONSE À RETENIR

Contact : 13 h 00; production : 13 h 15; remise en état : 17 h 15; fin : 17 h 30. Le candidat encadre le commis.

Réalisation de la production

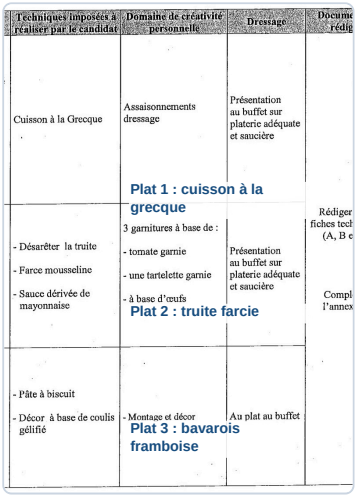
Question 2. Mettre en œuvre les techniques imposées pour les trois plats : buffet froid comprenant des champignons à la grecque et une salade composée de riz et de légumes crus ; truite de mer froide farcie avec farce mousseline, sauce dérivée de mayonnaise et trois garnitures ; bavarois framboise avec pâte à biscuit et décor au coulis gélifié. Confier au commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

Le candidat réalise les techniques imposées et confie au commis les préparations préliminaires et tâches simples. Organiser les travaux selon les envois, refroidir rapidement les préparations destinées au buffet et les conserver au froid.

1. **Plat 1 :** cuire les champignons à la grecque; cuire et refroidir le riz, puis réaliser la salade avec les légumes crus.
2. **Plat 2 :** désarêter et farcir la truite avec une farce mousseline, préparer une sauce dérivée de mayonnaise et les trois garnitures : tomate garnie, tartelette garnie et garniture à base d'œufs.
3. **Plat 3 :** réaliser la pâte à biscuit, monter le bavarois framboise et le décorer avec le coulis gélifié.

Contrôler assaisonnements, textures, températures de conservation et propreté avant dressage.

Techniques imposées des trois plats



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réaliser les trois plats et toutes les techniques imposées, puis contrôler les préparations avant leur dressage.

Présentation de la production

Question 3. Présenter les productions conformément aux modes de dressage et aux contraintes fixées : les deux plats froids au buffet sur une platerie adaptée avec saucière, et le bavarois sur plat au buffet. Respecter les horaires d'envoi.

Respecter les horaires d'envoi indiqués dans le sujet : plat 1 à **16 h 45**, plat 2 à **17 h 00**, plat 3 à **17 h 15**.

- Présenter les deux plats froids au buffet sur une platerie adaptée, avec une saucière.

- Présenter le bavarois sur un plat au buffet, avec un décor au coulis gélifié net et visible.
- Avant chaque envoi, vérifier la fraîcheur, la propreté et la stabilité de la présentation.

Horaires d'envoi des trois plats

/ **HORAIRES :**

Horaires des envois :

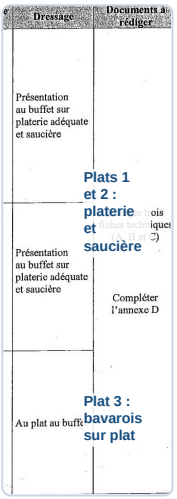
Plat 1 ..... 16 h 45
Plat 2 ..... 17 h 00
Plat 3 ..... 17 h 15

Plat 1 : 16 h 45

Plat 2 : 17 h 00

Plat 3 : 17 h 15

Modes de dressage prescrits



✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat 1 : 16 h 45; plat 2 : 17 h 00; plat 3 : 17 h 15. Plats froids sur platerie avec saucière; bavarois sur plat.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2005, sujet n° 9, porte sur l'épreuve E.1, sous-épreuve U.11, d'une durée de 7 heures et de coefficient 8. La partie écrite prépare la conception et l'organisation de trois plats pour un buffet : préparations froides, truite farcie et bavarois framboise. L'épreuve évalue aussi les techniques culinaires, la gestion du commis, l'hygiène et la présentation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le premier plat associe des champignons à la grecque et une salade composée de riz et de légumes crus.
- La truite froide impose le désarêtage, une farce mousseline, une sauce dérivée de mayonnaise et trois garnitures.
- Le bavarois framboise comprend une pâte à biscuit, un montage et un décor au coulis gélifié.
- 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

- Concevoir trois plats pour 4 à 8 personnes et utiliser un maximum de denrées du panier.
- Compléter les fiches A, B et C avec les denrées, les quantités, les phases techniques, les temps et les températures de cuisson.
- Répartir clairement les tâches et réserver au candidat les techniques imposées.
- Respecter les modes de présentation, les horaires, l'hygiène, la sécurité et la remise en état des locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que faut-il inscrire sur les fiches techniques ?

Rédigez une fiche pour chacun des trois plats sur les documents A, B et C. Précisez les denrées et leurs quantités, les phases techniques, les temps et températures de cuisson, puis ajoutez l'argumentation commerciale demandée.

Q : Quelles techniques sont expressément imposées par le sujet ?

Le sujet impose notamment la cuisson à la grecque, le désarêtage de la truite, la farce mousseline et une sauce dérivée de mayonnaise. Le bavarois comporte une pâte à biscuit et un décor au coulis gélifié.

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

La pratique dure 4 h 30 : contact avec le commis à 13 h 00, début de production à 13 h 15, remise en état à 17 h 15 et fin à 17 h 30. Les trois envois sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Q : Quels critères d'évaluation et coefficients sont indiqués ?

La partie pratique évalue l'organisation, la réalisation et la présentation. Le sujet indique des coefficients de 1, 3 et 2 pour ces rubriques, alors que le coefficient de la partie pratique est imprimé à 5. Il ne précise pas d'autres normes chiffrées.

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 - 3-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.