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 2006 • Code sujet : **U.11 - Sujet n° 1** • Durée : **7 heures au total : partie écrite 2 h 30, partie pratique 4 h 30** • 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 8**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2006/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2006 - 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 en respectant les couverts prévus. Il rédige les fiches de fabrication A, B et C et planifie son travail et celui de son commis.

Conception du sujet

Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats, pour les nombres de personnes prévus, en faisant preuve de créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier, tout en respectant les techniques imposées.

La proposition respecte les effectifs, le diamètre et les dressages imposés. Elle valorise les produits de la mer, le porc, les légumes et les denrées de pâtisserie disponibles dans le panier. Les garnitures du deuxième plat comprennent bien une duchesse, du chou vert et une garniture libre.

Plat	Proposition	Service imposé
1	Vol-au-vent de sole, moules et langoustines, champignons tournés, sauce réduite au vin blanc	Diamètre 20 cm, au plat, 4 personnes
2	Filet mignon sauté et déglacé au cidre, pommes duchesse, chou vert et carottes glacées	À l'assiette, 6 personnes
3	Crème caramel en cage, deux petits fours feuilletés et une tuile aux amandes	À l'assiette, 6 personnes

La pomme et l'orange peuvent compléter le dessert; les amandes, le lait, les œufs et le sucre servent aux préparations sucrées.

Menu proposé, conforme aux exigences du sujet

Envoi	Plat et garnitures	Effectif et dressage
1	Vol-au-vent de sole, moules et langoustines, champignons	4 personnes, diamètre 20 cm, au plat
2	Filet mignon sauté, duchesse, chou vert et carottes	6 personnes, à l'assiette
3	Crème caramel en cage, deux petits fours feuilletés et une tuile aux amandes	6 personnes, à l'assiette

Techniques imposées et présentations de l'annexe 1 respectées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vol-au-vent de la mer pour 4; filet mignon, duchesse, chou et carottes pour 6; crème caramel en cage et trois petits fours pour 6.

Rédaction des fiches techniques

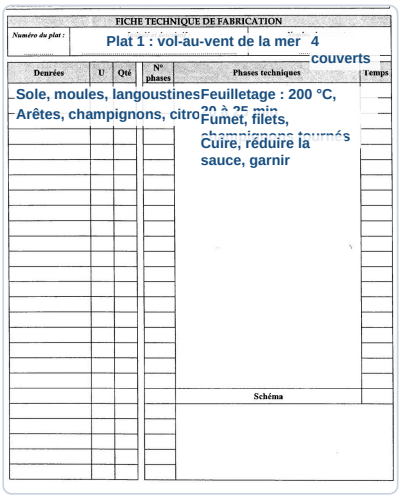
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Ajouter un résumé des conceptions sous forme d'argumentation commerciale ainsi que les températures et les temps de cuisson des productions.

Compléter les fiches A, B et C avec ces denrées disponibles et les phases de fabrication ci-dessous. Les quantités de l'annexe sont le stock global à répartir entre les trois plats; ajuster les prélèvements aux grammages communiqués en cuisine. Les cuissons indiquées sont des repères pratiques à vérifier selon l'épaisseur des pièces et le matériel.

Fiche et denrées du panier	Phases techniques, temps et température
A, plat 1, 4 couverts Sole, 1 filet de 0,700 kg; 8 langoustines; moules, 0,500 kg; arêtes, 0,500 kg; champignons, 0,250 kg; farine, margarine à feuilletage, beurre, vin blanc, crème, échalotes, persil et citron.	Faire le feuilletage et le fumet; habiller et lever les soles; tourner un champignon par personne. Cuire le fond de vol-au-vent à 200 °C, environ 20 à 25 min. Cuire délicatement les poissons et fruits de mer, réduire la sauce et garnir.
B, plat 2, 6 couverts Filet mignon, 0,600 kg; chou vert, 0,500 kg; pommes de terre, 0,600 kg; carottes, 0,500 kg; cidre, 0,20 L; beurre.	Parer le filet et préparer les trois garnitures. Sauter les médaillons environ 3 à 4 min par face selon leur épaisseur; déglacer au cidre et vérifier la cuisson à cœur. Finir et dresser les garnitures au moment de l'envoi.
C, plat 3, 6 couverts Œufs, 14; lait, 1 L; sucre en poudre, 0,600 kg; amandes effilées, 0,150 kg; farine, margarine, beurre et vanille. Utiliser aussi pommes et oranges pour la finition.	Cuire le caramel, chemiser les ramequins et cuire l'appareil au bain-marie vers 150 à 160 °C, environ 35 à 45 min, jusqu'à prise; refroidir. Préparer deux petits fours feuilletés et une tuile aux amandes, cuite vers 170 à 180 °C, environ 6 à 8 min. Former les cages en caramel.

Argumentation commerciale : feuilletage réalisé sur place, sauce réduite, cuisson minute du porc et dessert associant crème caramel, caramel travaillé et petits fours. Pour le porc, viser environ 63 °C à cœur puis laisser reposer.

Fiche A complétée, plat 1


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

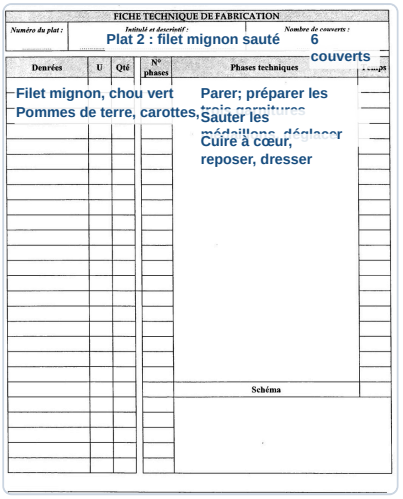
Numéro du plat :

Plat 1 : vol-au-vent de la mer 4 couverts

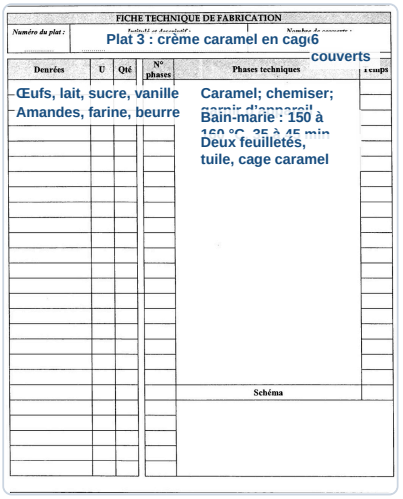
Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
Sole, moules, langoustines Arêtes, champignons, citro				Feuilletage : 200 °C, 20 à 25 min. Fumet, filets, champignons tournés Cuire, réduire la sauce, garnir	

Schéma

Fiche B complétée, plat 2



Fiche C complétée, plat 3



✓ RÉPONSE À RETENIR

A : vol-au-vent de la mer. B : filet mignon sauté et trois garnitures. C : crème caramel en cage et assortiment de petits fours.

Organisation du travail

Question 3. Organiser le travail du candidat et de son commis en précisant les techniques imposées que le candidat réalisera. Compléter le document 9/9 « organisation du travail » en utilisant les codes d'identification indiqués.

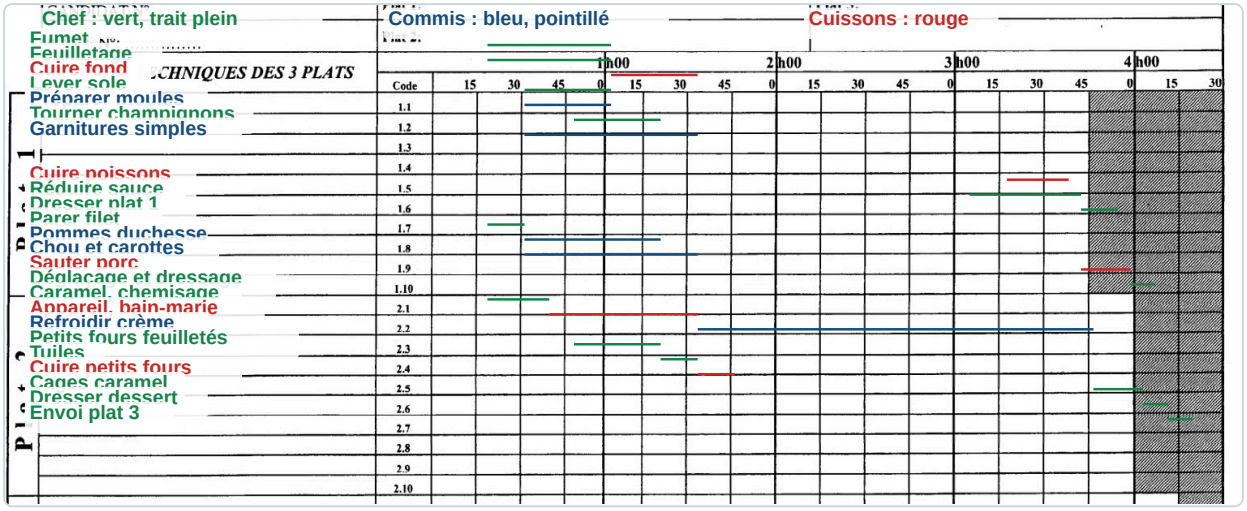
Le candidat prend en charge les techniques imposées; le commis réalise les préparations préliminaires et les tâches simples sous consigne et contrôle. La planification ci-dessous commence après l'entrée en cuisine à 13 h 15 et réserve les finitions à proximité des envois.

1. **Plat 1 :** le candidat réalise le feuilletage, le fumet, l'habillage et la levée des soles, le tournage des champignons et la réduction; le commis prépare les coquillages et les garnitures simples.
2. **Plat 2 :** le candidat pare, saute et déglace le filet; le commis prépare les pommes duchesse, le chou et les carottes.

3. **Plat 3 :** le candidat réalise caramel, appareil et cages; le commis pèse et prépare les éléments simples des petits fours.

Les cuissons figurent en rouge sur le planning. Nettoyer au fur et à mesure et conserver les préparations aux températures adaptées.

Document 9/9 annoté, organisation proposée



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Chef : techniques imposées. Commis : préparations préliminaires et simples. Cuissons en rouge; envois respectés.

Horaires

Question 4. Intégrer dans l'organisation les horaires d'envoi prévus : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Les horaires d'envoi sont des échéances fixes. Achever le dressage juste avant chaque départ, contrôler l'assiette ou le plat, puis envoyer sans délai. Le planning garde les finitions des deuxième et troisième plats séparées de celles du premier. La remise en état des locaux débute à 17 h 15 et doit être terminée à 17 h 30.

Plat	Envoi
Vol-au-vent de poisson et fruits de mer	16 h 45
Filet mignon de porc et garnitures	17 h 00
Crème caramel et petits fours	17 h 15

Envois et remise en état

16 h 45	Envoi du vol-au-vent de poisson et fruits de mer
17 h 00	Envoi du filet mignon et de ses garnitures
17 h 15	Envoi de la crème caramel et des petits fours; début de la remise en état
17 h 30	Fin de l'épreuve

Horaires indiqués dans les pages 3 et 4 du sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat 1 : 16 h 45. Plat 2 : 17 h 00. Plat 3 : 17 h 15. Remise en état : 17 h 15 à 17 h 30.

2. Organisation, réalisation et présentation de la production

Le candidat organise la production avec un commis, réalise trois plats selon les techniques et contraintes précisées, puis les présente aux horaires prévus. Il doit aussi veiller à l'hygiène, à la sécurité, à l'utilisation rationnelle des moyens et à la remise en état du poste, du matériel et des locaux.

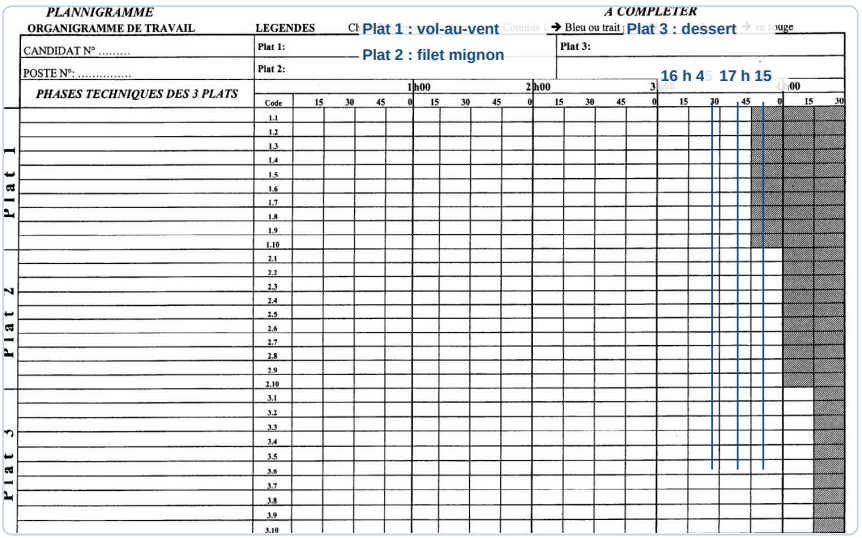
Organisation de la production

Question 1. Organiser le travail du candidat et de son commis pour produire et distribuer ou conditionner la production. Conduire le commis par des explications, démonstrations et contrôles, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens.

À 13 h 00, répartir les tâches avec le commis et expliquer les gestes attendus. Dès 13 h 15, organiser le poste et lancer les préparations longues. Le candidat prend en charge les techniques imposées et les cuissons ; le commis effectue les préparations préliminaires et les tâches simples, après démonstration.

1. Contrôler régulièrement l'avancement, les cuissons et la qualité des préparations.
2. Maintenir le poste propre, séparer les produits et utiliser rationnellement le matériel et les denrées.
3. Coordonner les finitions et les envois, puis remettre en état le poste, le matériel et les locaux.

Organigramme de travail complété



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Chef : techniques imposées et cuissons. Commis : préparations préliminaires et tâches simples, sous contrôle.

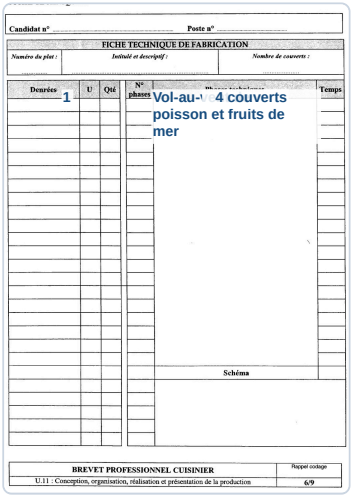
Réalisation des trois plats

Question 2. Réaliser les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie, en faisant effectuer au commis les préparations préliminaires et les techniques simples. Préparer un vol-au-vent de poisson et fruits de mer de 20 cm pour 4 personnes : réaliser un feuilletage, habiller et lever les filets de soles, tourner un champignon par personne, réaliser un fumet, une sauce par réduction, une garniture complémentaire et une finition. Pour 6 personnes, parer puis sauter le filet mignon avec déglaçage et préparer une sauce libre ainsi que trois garnitures, dont une duchesse, une à base de chou vert et une libre. Réaliser également une crème caramel en cage pour 6 personnes, avec crème prise et cages en caramel, ainsi qu'un assortiment de trois petits fours comprenant deux pièces dérivées de la pâte feuilletée et une à base d'un appareil à langue de chat ou d'une tuile.

Plat	Techniques imposées et réalisation
1, 4 couverts	Vol-au-vent de poisson et fruits de mer, diamètre 20 cm : feuilletage, habillage et levée des soles, fumet, sauce par réduction, garniture complémentaire, finition et 4 champignons tournés.
2, 6 couverts	Filet mignon paré, sauté avec déglaçage, sauce libre, duchesse, garniture au chou vert et garniture libre.
3, 6 personnes	Crème caramel en cage : caramel, ramequins chemisés, appareil à crème prise et cages. Assortiment de 3 petits fours : 2 feuilletés et 1 langue de chat ou tuile.

Le commis assure les préparations préliminaires et les tâches simples ; le candidat réalise les gestes techniques, les cuissons et les finitions. Compléter les fiches avec les denrées, les temps et températures de cuisson retenus pour la production, puis contrôler l'assaisonnement, la cuisson et la propreté du dressage.

Fiche A : identification du plat 1


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

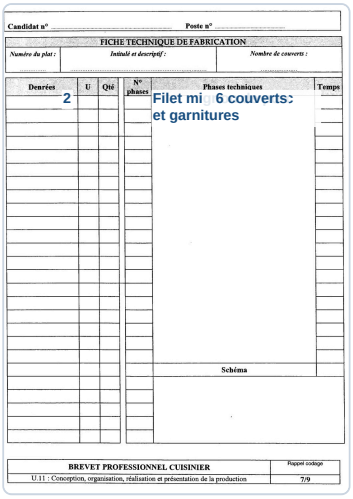
Numéro du plat : 1 | Intitulé et descriptif : Vol-au-vent 4 couverts poisson et fruits de mer | Nombre de couverts : .....

Denrées	U	Qté	N° phases		Temps

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production — Rappel cotation 6/9

Fiche B : identification du plat 2


Candidat n° ____ Poste n° ____

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

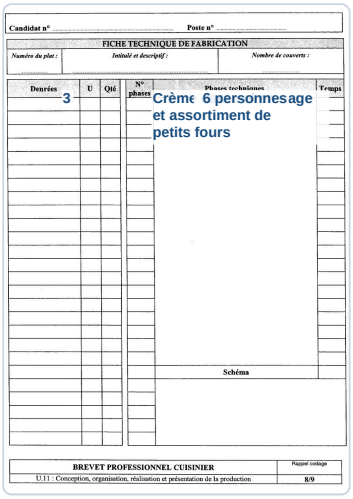
Numéro du plat : 2 | Intitulé et descriptif : Filet mi 6 couverts: et garnitures | Nombre de couverts :

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production — Rappel codage 7/9

Fiche C : identification du plat 3


Candidat n° ____ Poste n° ____

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : 3 | Intitulé et descriptif : Crème 6 personnesage et assortiment de petits fours | Nombre de couverts :

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production — Rappel codage 8/9

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vol-au-vent de poisson et fruits de mer ; filet mignon et trois garnitures ; crème caramel en cage et trois petits fours.

Présentation, horaires et remise en état

Question 3. Présenter les plats selon les modes de dressage indiqués et les contraintes des examinateurs, en respectant les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Prendre contact avec le commis tiré au sort à 13 h 00, commencer la production à 13 h 15, assurer la remise en état à 17 h 15 et terminer l'épreuve à 17 h 30; le candidat est responsable avec son commis du poste, du matériel et des locaux annexes.

Respecter les horaires d'envoi et les modes de dressage de l'annexe 1 : plat 1 au plat, plats 2 et 3 à l'assiette. Coordonner la finition avec le commis et vérifier la présentation avant chaque départ. Le dernier envoi étant prévu à 17 h 15, commencer la remise en état après son départ afin de terminer à 17 h 30.

- 13 h 00 : prise de contact avec le commis ; 13 h 15 : début de production.
- 16 h 45 : plat 1 ; 17 h 00 : plat 2 ; 17 h 15 : plat 3.

- Après le dernier envoi : nettoyer et ranger le poste, le matériel et les locaux annexes.

Horaires d'envoi des trois plats

Vous devez organiser votre travail et celui de votre commis en précisant pour vous **les techniqu**
qui vous sont imposées. Pour cela vous compléterez le document 9/9 « organisation du travail »
utilisant les codes d'identifications précisés.

HORAIRES :

Horaires des envois :

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

16 h 45 : plat 1

17 h 00 : plat 2

17 h 15 : plat 3

Horaires de production et de remise en état

RAPPEL DE L'HORAIRE À RESPECTER

Horaires de l'épreuve organisation, réalisation et présentation de la production.

Prise de contact avec le commis tiré au sort ..... 13 h 00
Entrée en cuisine début de la production ..... 13 h 15
Remise en état des locaux ..... 17 h 15
Fin de l'épreuve ..... 17 h 30

13 h 00 : contact commis

13 h 15 : début production

17 h 15 : remise en état

17 h 30 : fin d'épreuve

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Remise en état après le dernier envoi ; fin à 17 h 30.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de BP Cuisinier, session 2006, sujet n° 1, porte sur l'unité U.11 : 7 heures, coefficient 8, avec 2 h 30 d'écrit et 4 h 30 de pratique. À partir d'un panier et de techniques imposées, le candidat conçoit, organise, réalise et présente un vol-au-vent de poisson et fruits de mer, un filet mignon accompagné de garnitures et une crème caramel en cage avec petits fours. Sont aussi évalués le travail avec un commis, l'hygiène et les horaires d'envoi.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le vol-au-vent impose un feuilletage, le traitement des filets de soles, un fumet et une sauce par réduction.
- Le filet mignon est sauté avec déglaçage et accompagné de trois garnitures, dont une duchesse et une à base de chou vert.
- Le dessert associe une crème prise, des cages en caramel et trois petits fours, dont deux dérivés de la pâte feuilletée.
- Les envois sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15; la remise en état est prévue à 17 h 15.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les techniques obligatoires et distinguer le travail du candidat des tâches confiées au commis.
- Indiquer dans les fiches A, B et C les températures et les temps de cuisson demandés.
- Respecter les effectifs propres aux plats : 4 personnes pour le premier, 6 pour les deuxième et troisième.
- Planifier la production et le dressage selon les envois, sans oublier l'hygiène, la sécurité et la remise en état.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

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

Rédigez une fiche de fabrication pour chacun des trois plats. Indiquez notamment l'intitulé, le nombre de couverts, les denrées, les phases techniques et les temps. Ajoutez le résumé commercial demandé ainsi que les températures et temps de cuisson.

Q : Quelles sont les techniques imposées pour le filet mignon ?

Il faut parer le filet mignon puis le cuire en le faisant sauter avec déglaçage. Prévoyez une sauce libre et trois garnitures : une duchesse, une à base de chou vert et une garniture libre.

Q : Quels horaires dois-je intégrer dans mon organisation ?

Le contact avec le commis a lieu à 13 h 00 et la production commence à 13 h 15. Les envois sont fixés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15; la remise en état est prévue à 17 h 15 et la fin de l'épreuve à 17 h 30.

Q : Comment les coefficients sont-ils répartis dans l'épreuve ?

Le sujet indique un coefficient global de 8. La conception et l'organisation écrites ont un coefficient de 2; en pratique, l'organisation a un coefficient de 1 et la réalisation-présentation un coefficient de 5, réparti en 3 pour la réalisation et 2 pour la présentation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2006/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2006 - 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.