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 2006 • Code sujet : **Sujet n° 2** • 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 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/2006/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2006 - 2-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 une production de trois plats. Il rédige les fiches techniques et planifie le travail du chef et du commis.

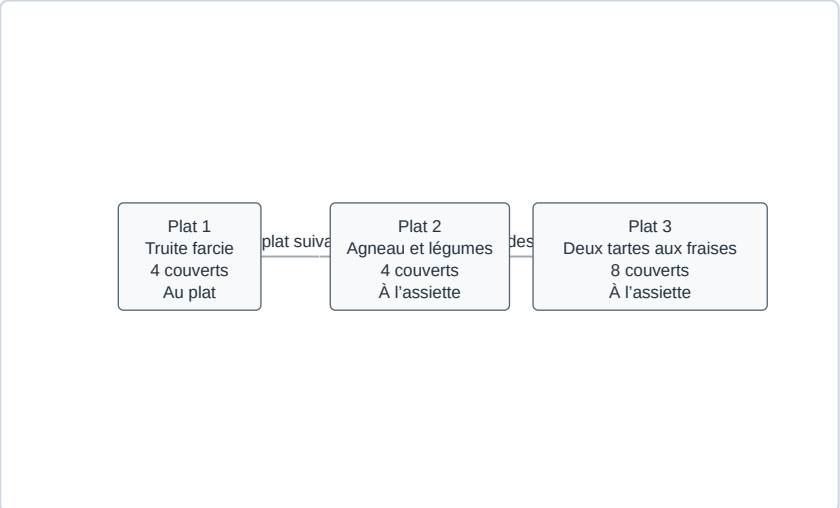
Conception du sujet

Question 1. Concevoir et proposer trois plats pour 4 à 8 personnes, en faisant preuve de créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier. Respecter les préparations imposées : truite farcie désarêtée par le dos, farce mousseline, cuisson à court mouillement et fumet ; côtes d'agneau détaillées, quatre fonds d'artichaut tournés et escalopés et flan de légumes ; pâte sucrée et deux cercles de tarte aux fraises de quatre personnes chacun. La sauce de la truite est libre ; prévoir une cuisson, un jus ou une sauce et une garniture libres pour l'agneau, ainsi qu'une crème et un décor libre pour la tarte. Respecter les modes de dressage indiqués en annexe.

Les trois plats respectent les techniques imposées et valorisent les produits disponibles. La truite est servie au plat ; l'agneau et le dessert sont dressés à l'assiette. Les épinards et le merlan enrichissent la farce, les brocolis et carottes complètent les artichauts, et l'orange parfume la sauce de la truite comme la crème de la tarte.

Plat	Proposition	Couverts et dressage
1	Truite farcie au merlan et aux épinards, court mouillement au vin blanc, sauce au fumet et à l'orange	4, au plat
2	Côtes d'agneau, jus au vin rouge, artichauts escalopés et flan brocoli-carotte	4, à l'assiette
3	Deux tartes aux fraises, crème pâtissière au Grand Marnier et nappage	8, à l'assiette

Menu proposé et dressages imposés



Trois plats dans l'ordre de service ; couverts et dressages conformes à l'annexe 1.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Truite farcie au fumet et à l'orange ; agneau, artichauts et flan brocoli-carotte ; tarte aux fraises au Grand Marnier.

Rédaction des fiches techniques

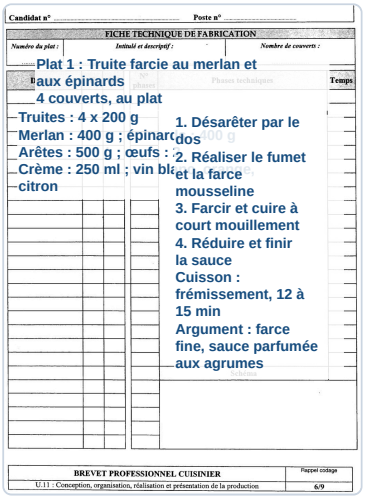
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Ajouter un résumé des conceptions sous forme d'argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson des productions. Renseigner les éléments prévus dans les fiches, notamment les denrées, les quantités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

Les quantités ci-dessous constituent une proposition de fiche pour le nombre de couverts demandé ; les produits d'assemblage sont à ajuster aux grammages disponibles en cuisine. Inscrire aussi les phases techniques et l'argument commercial : produits valorisés, complémentarité des saveurs et dressage adapté au service.

- **A, 4 couverts :** 4 truites de 200 g, 400 g de merlan, 400 g d'épinards, 500 g d'arêtes, 2 œufs, 250 ml de crème, vin blanc, orange et citron.
- **B, 4 couverts :** carré d'agneau de 1,5 kg, 4 artichauts, 400 g de brocolis, 400 g de carottes, 3 œufs, 250 ml de crème, 100 g de gruyère, vin rouge et jus de veau.
- **C, 8 couverts :** 1 kg de fraises, 400 g de farine, 200 g de beurre, 150 g de sucre glace, 2 jaunes d'œufs, 500 ml de lait, poudre à crème, poudre d'amande, nappage et Grand Marnier.

Cuissons proposées : truite en court mouillement, à frémissement, environ 12 à 15 min ; flan au bain-marie à 160 °C, environ 25 à 30 min ; fonds de tarte à 180 °C, environ 20 à 25 min. Contrôler la cuisson avant l'envoi.

Fiche technique A : truite farcie


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Plat 1 : Truite farcie au merlan et aux épinards

4 couverts, au plat

Truites : 4 x 200 g

Merlan : 400 g ; épinard

Arêtes : 500 g ; œufs :

Crème : 250 ml ; vin bl

citron

Phases techniques | Temps

1. Désarêter par le dos
2. Réaliser le fumet et la farce mousseline
3. Farcir et cuire à court mouillement
4. Réduire et finir la sauce

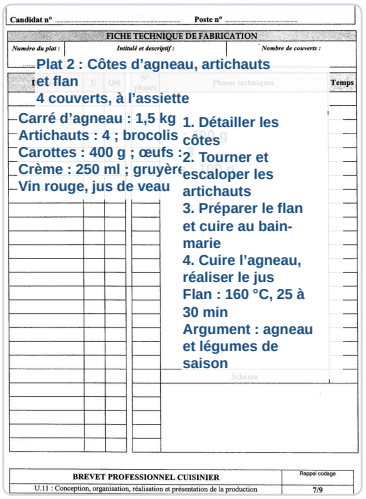
Cuisson : frémissement, 12 à 15 min

Argument : farce fine, sauce parfumée aux agrumes

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Rappel codage

U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production | 6/9

Fiche technique B : agneau et flan de légumes


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Plat 2 : Côtes d'agneau, artichauts et flan

4 couverts, à l'assiette

Carré d'agneau : 1,5 kg

Artichauts : 4 ; brocolis

Carottes : 400 g ; œufs :

Crème : 250 ml ; gruyère

Vin rouge, jus de veau

Phases techniques | Temps

1. Détailler les côtes
2. Tourner et escaloper les artichauts
3. Préparer le flan et cuire au bain-marie
4. Cuire l'agneau, réaliser le jus

Flan : 160 °C, 25 à 30 min

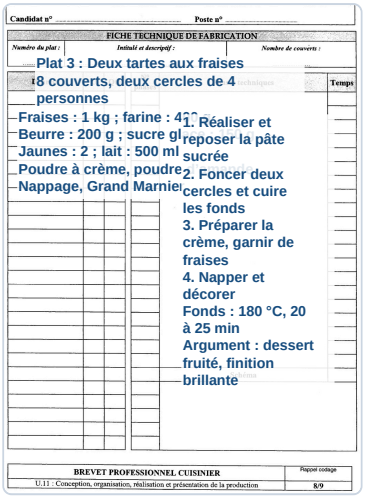
Argument : agneau et légumes de saison

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Rappel codage

U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production | 7/9

Fiche technique C : tarte aux fraises



Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Plat 3 : Deux tartes aux fraises

8 couverts, deux cercles de 4 personnes

Fraises : 1 kg ; farine : 4[illegible]

Beurre : 200 g ; sucre gl[illegible]

Jaunes : 2 ; lait : 500 ml

Poudre à crème, poudre[illegible]

Nappage, Grand Marnier[illegible]

Temps

1. Réaliser et reposer la pâte sucrée
2. Foncer deux cercles et cuire les fonds
3. Préparer la crème, garnir de fraises
4. Napper et décorer

Fonds : 180 °C, 20 à 25 min

Argument : dessert fruité, finition brillante

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

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

Repost codage

9/9

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : truite, 4 couverts. B : agneau, 4 couverts. C : deux tartes aux fraises, 8 couverts. Cuissons selon les repères indiqués.

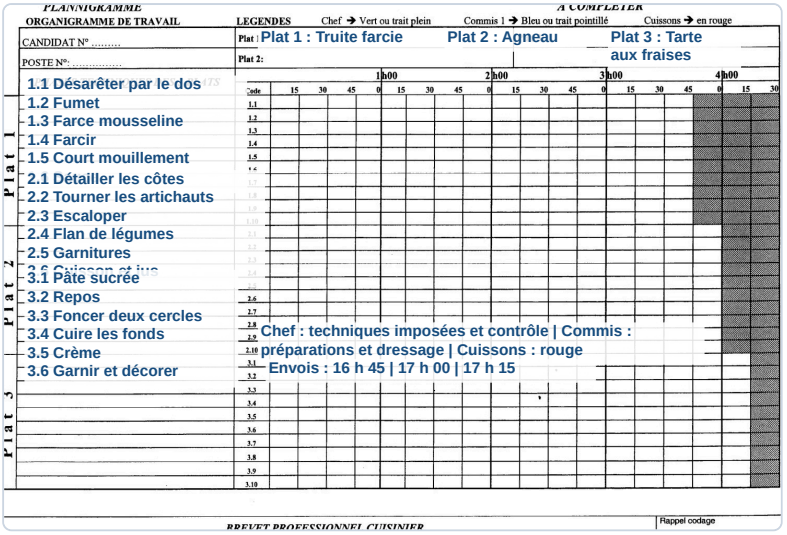
Organisation du travail

Question 3. Organiser le travail du candidat et de son commis, en précisant les techniques imposées au candidat. Compléter le document 9/9 « organisation du travail » en utilisant les codes d'identification et les légendes prévus pour le chef, le commis et les cuissons.

Le candidat réalise les techniques imposées et contrôle les cuissons ; le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples, après explication et démonstration. Commencer tôt les préparations longues : pâte et fonds de tarte, fumet, farce et flan. Garder la cuisson de la truite et de l'agneau pour les envois, puis dresser chaque plat à l'heure prévue. Travailler proprement et remettre le poste en état au fur et à mesure.

1. **Début de production, 13 h 15 :** chef : désarêter les truites, lancer le fumet et préparer la farce ; commis : pesées, légumes, artichauts et pâte sucrée.
2. **Préparations :** chef : réaliser le flan et détailler les côtes ; commis : foncer et cuire les fonds, préparer la crème et les garnitures.
3. **Finitions :** cuire et envoyer la truite à 16 h 45, l'agneau à 17 h 00 et la tarte à 17 h 15 ; assurer le nettoyage progressif et la remise en état.

Organigramme de travail : phases et responsabilités



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chef : techniques imposées, cuissons et contrôle. Commis : préparations préliminaires et aide au dressage. Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Horaires

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

Respecter les horaires d’envoi indiqués dans le sujet : les plats sont envoyés dans l’ordre prévu, avec quinze minutes d’intervalle. Organiser les cuissons et le dressage pour que chaque préparation soit prête à son heure. La production débute à 13 h 15 ; la remise en état est prévue à 17 h 15 et la fin de l’épreuve à 17 h 30.

Horaires d’envoi à respecter

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

Horaires recopiés de la page 3 du sujet.

✓ 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 tiré au sort, le candidat réalise la production conçue pendant la partie écrite, en 4 h 30. L'évaluation porte sur l'organisation, les techniques de cuisine et de pâtisserie, la présentation, le respect des horaires, l'hygiène et la remise en état.

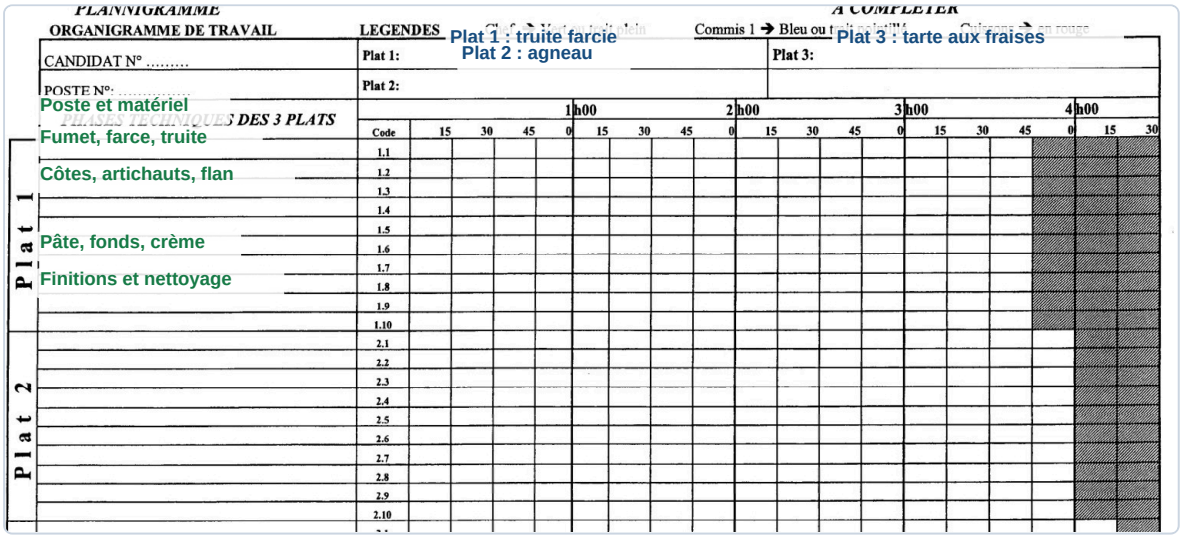
Organisation de la production

Question 1. Organiser le travail du candidat et du commis pour produire puis distribuer ou conditionner la production. Conduire le commis par l'explication, la démonstration et le contrôle, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité, et utiliser rationnellement les moyens disponibles. Prendre contact avec le commis à 13 h 00 et commencer la production en cuisine à 13 h 15.

À 13 h 00, prendre contact avec le commis, présenter les trois plats, répartir les tâches et préciser les règles d'hygiène et de sécurité. Dès 13 h 15, organiser le poste et lancer les préparations longues. Le candidat garde les gestes techniques imposés et les cuissons ; le commis prend en charge les préparations préliminaires et tâches simples.

Expliquer et démontrer les gestes délicats, puis contrôler régulièrement l'avancement, les cuissons et le dressage. Maintenir les produits sensibles au froid, séparer les denrées crues des préparations prêtes à consommer, nettoyer au fur et à mesure et limiter les déplacements inutiles. Le planigramme indique les phases à répartir ; les horaires d'envoi restent prioritaires.

Phases à répartir sur le planigramme



✓ RÉPONSE À RETENIR

Contact à 13 h 00, début en cuisine à 13 h 15 ; tâches réparties, commis encadré et hygiène contrôlée pendant toute la production.

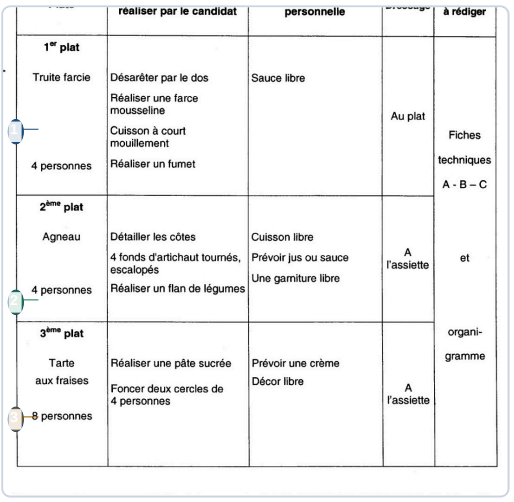
Réalisation de la production

Question 2. Réaliser les plats en mettant en œuvre les techniques obligatoires de cuisine et de pâtisserie. Faire réaliser au commis les préparations préliminaires et les techniques simples, et respecter les exigences techniques définies pour les trois plats.

Plat et nombre de couverts	Techniques imposées et réalisation	Intervention du commis
Truite farcie, 4	Désarêter par le dos, réaliser le fumet et la farce mousseline, farcir puis cuire à court mouillement. Préparer une sauce libre.	Préparer les garnitures et peser les éléments sous contrôle.
Agneau, 4	Détailler les côtes, tourner et escaloper les 4 fonds d'artichaut, réaliser un flan de légumes. Prévoir jus ou sauce et garniture libre.	Préparer les légumes et les moules du flan.
Tarte aux fraises, 8	Réaliser une pâte sucrée, foncer deux cercles de 4 personnes, cuire les fonds, garnir de crème et décorer.	Laver et équeuter les fraises, préparer le matériel.

Le candidat exécute les techniques obligatoires et surveille les cuissons. Le commis réalise les préparations préliminaires et gestes simples selon les consignes. Identifier les préparations et conserver au froid celles qui attendent leur utilisation.

Repérage des exigences des trois plats



	réaliser par le candidat	personnelle		à rédiger
1er plat Truite farcie 4 personnes	Désarêter par le dos Réaliser une farce mousseline Cuisson à court mouillement Réaliser un fumet	Sauce libre	Au plat	Fiches techniques A - B – C
2ème plat Agneau 4 personnes	Détailler les côtes 4 fonds d'artichaut tournés, escalopés Réaliser un flan de légumes	Cuisson libre Prévoir jus ou sauce Une garniture libre	A l'assiette	et
3ème plat Tarte aux fraises 8 personnes	Réaliser une pâte sucrée Foncer deux cercles de 4 personnes	Prévoir une crème Décor libre	A l'assiette	organi-gramme

✓ RÉPONSE À RETENIR

Truite farcie au court mouillement ; agneau, 4 fonds d'artichaut et flan ; tarte aux fraises sur pâte sucrée, pour 8 personnes.

Présentation et remise en état

Question 3. Présenter la production selon les modes de dressage, les contraintes fixées par les examinateurs et les horaires d'envoi : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Assurer avec le commis la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes ; la remise en état des locaux est prévue à 17 h 15 et la fin de l'épreuve à 17 h 30.

Respecter le dressage indiqué : truite servie au plat, agneau et tarte dressés à l'assiette. Avant chaque envoi, vérifier l'assaisonnement, la température, la netteté du dressage et le matériel de service, en tenant compte des consignes des examinateurs.

1. **16 h 45 :** envoyer le plat 1.
2. **17 h 00 :** envoyer le plat 2.
3. **17 h 15 :** envoyer le plat 3 et commencer la remise en état prévue à cette heure.

Le chef et le commis se partagent immédiatement le nettoyage du poste, du matériel et des locaux annexes. Terminer avant la fin de l'épreuve à 17 h 30.

Horaires d'envoi des trois plats


HORAIRES :

Horaires des envois :

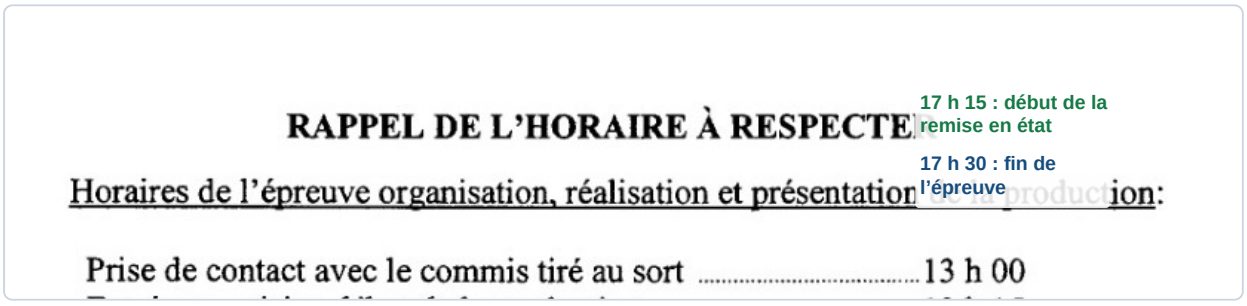
Plat 1 ..... 16 h 45
Plat 2 ..... 17 h 00
Plat 3 ..... 17 h 15

16 h 45 : plat 1

17 h 00 : plat 2

17 h 15 : plat 3

Remise en état et fin de l'épreuve


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

17 h 15 : début de la remise en état

17 h 30 : fin de l'épreuve

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Remise en état dès 17 h 15, terminée avant 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2006, sujet n° 2, porte sur l'épreuve U.11, d'une durée totale de 7 heures et de coefficient 8. La production comprend une truite farcie, un plat d'agneau et une tarte aux fraises. Le candidat conçoit les plats, rédige les fiches techniques, organise le travail du commis, puis réalise et présente les préparations en respectant les techniques, les horaires et les règles d'hygiène.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La truite doit être désarêtée par le dos, garnie d'une farce mousseline et cuite à court mouillement.
- La réalisation d'un fumet est une technique imposée pour le plat de truite.
- Le plat d'agneau comprend des côtes détaillées, quatre fonds d'artichaut tournés et escalopés et un flan de légumes.
- La tarte comporte une pâte sucrée et deux cercles de quatre personnes chacun, soit huit personnes au total.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les techniques imposées des choix de création personnelle et respecter les modes de dressage prévus.
- Compléter les fiches A, B et C avec les denrées, les phases techniques, l'argumentation commerciale et les temps et températures de cuisson.
- Utiliser les codes du plannigramme pour répartir le travail du chef, du commis et les cuissons.
- Respecter les horaires d'envoi, l'hygiène et la sécurité, puis remettre en état le poste, le matériel et les locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les horaires des trois envois ?

Le plat 1 est envoyé à 16 h 45, le plat 2 à 17 h 00 et le plat 3 à 17 h 15. Il faut planifier les préparations et les cuissons à rebours depuis ces heures, en tenant compte des temps indiqués dans les fiches techniques.

Q : Quelles techniques sont obligatoires pour la truite ?

La truite doit être désarêtée par le dos, préparée avec une farce mousseline et cuite à court mouillement. Le candidat doit aussi réaliser un fumet. Le choix de la sauce est libre.

Q : Quelle est la durée de chaque partie de l'épreuve ?

La partie écrite dure 2 h 30 et la partie pratique 4 h 30, soit 7 heures au total. En pratique, la prise de contact avec le commis a lieu à 13 h 00, le début de production à 13 h 15 et la fin de l'épreuve à 17 h 30.

Q : Quels coefficients sont indiqués pour les différentes parties ?

Le coefficient global est 8. La conception et l'organisation de la partie écrite ont un coefficient 2 ; en pratique, l'organisation vaut 1, la réalisation 3 et la présentation 2.

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 - 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.