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° 5** • 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 de la production** (1 question) — **Page 7**
3. **Réalisation et présentation de la production** (2 questions) — **Page 8**
4. **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 - 4-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 et prépare les documents de fabrication et d'organisation. La production comprend une terrine de légumes pour 8 personnes, un plat de bar pour 4 personnes et un dessert aux fraises pour 8 personnes.

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, tout en respectant les techniques imposées en annexe 1.

La proposition suit les effectifs et les techniques imposées. La terrine réunit les asperges et au moins quatre autres légumes, avec une sauce émulsionnée. Le bar est servi avec trois garnitures composées des légumes du panier et des feuilles de brick. Le dessert est un millefeuille aux fraises avec pâte feuilletée et crème pâtissière. Cerfeuil, ciboulette, tomates cerises et amandes peuvent compléter les assiettes.

Menu proposé et effectifs



Menu conforme aux contraintes de l’annexe 1.

✓ RÉPONSE À RETENIR

1. Terrine d’asperges et de légumes, sauce émulsionnée aux herbes. 2. Bar rôti, trois garnitures de légumes et brick croustillante. 3. Millefeuille aux fraises et crème pâtissière.

Rédaction des fiches techniques

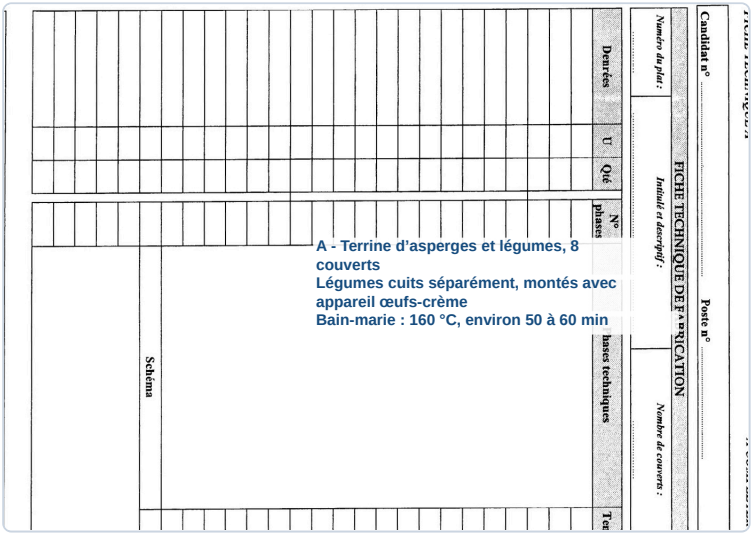
Question 2/. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Ajouter pour chaque production un résumé de la conception sous forme d'argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson.

Les quantités sont celles du panier ou une répartition de ces denrées entre les trois fiches. Les cuissons ci-dessous sont des repères à ajuster au matériel et à contrôler sur les produits. Réserver les préparations froides au frais et refroidir rapidement la crème pâtissière.

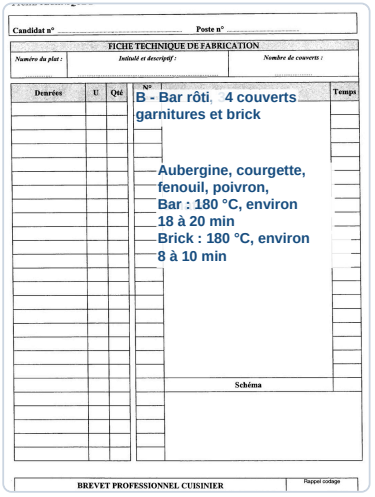
Fiche et denrées	Phases techniques, températures et temps
A, plat 1, 8 couverts : asperges blanches 1 kg, carottes 400 g, céleri-rave 400 g, épinards 300 g, haricots verts 200 g, œufs, crème, cerfeuil, ciboulette, huile et vinaigre.	Cuire séparément les légumes, les égoutter puis les monter en couches dans la terrine avec l'appareil œufs-crème. Cuire au bain-marie à 160 °C, environ 50 à 60 min. Refroidir. Réaliser une mayonnaise aux herbes pour la sauce émulsionnée.
B, plat 2, 4 couverts : 2 bars de 600 g, aubergines 200 g, courgettes 200 g, fenouils 2, poivrons 200 g, tomates 400 g, feuilles de brick 4, fumet, vin blanc et beurre.	Préparer trois garnitures : légumes compotés, fenouil braisé et poivrons. Rôtir les bars à 180 °C, environ 18 à 20 min, et vérifier la cuisson. Garnir ou façonner les feuilles de brick et les dorer à 180 °C, environ 8 à 10 min. Réaliser une sauce au fumet et au vin blanc.
C, plat 3, 8 couverts : farine 250 g, margarine à feuilletage 250 g, lait 500 ml, œufs 4, sucre en poudre, fraises 500 g, sucre glace et amandes effilées.	Réaliser le feuilletage et cuire les abaisses à 200 °C, environ 20 à 25 min. Faire la crème pâtissière, la cuire en remuant jusqu'à épaississement, puis la refroidir rapidement. Monter le millefeuille avec les fraises et décorer.

Argumentaire commercial : une entrée colorée et fraîche, un bar rôti accompagné de garnitures variées, puis un dessert feuilleté aux fraises, classique et gourmand.

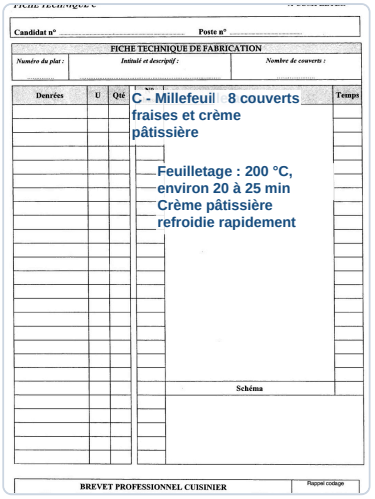
Fiche A, terrine de légumes



Fiche B, bar et garnitures



Fiche C, millefeuille aux fraises



✓ RÉPONSE À RETENIR

A : terrine au bain-marie, 160 °C, 50 à 60 min. B : bar rôti, 180 °C, environ 18 à 20 min. C : feuilletage, 200 °C, environ 20 à 25 min.

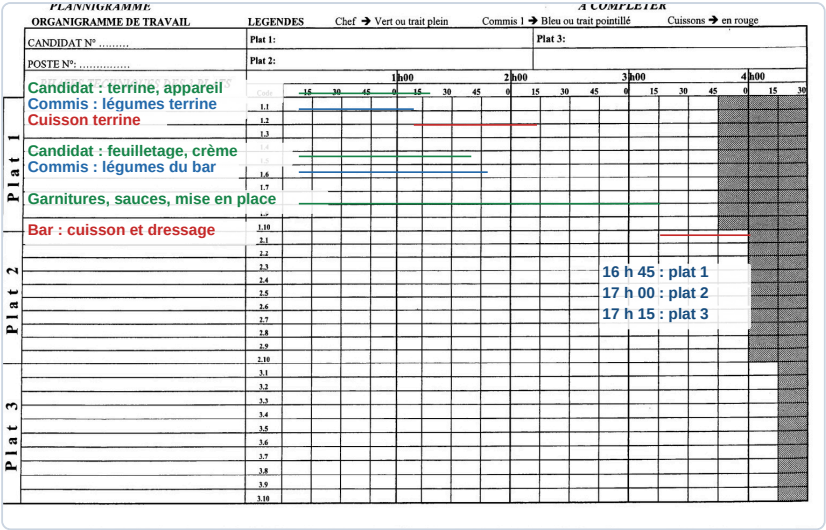
Organisation du travail

Question 3/. Organiser le travail du candidat et de son commis en précisant les techniques imposées au candidat, puis compléter le document 9/9 « Organisation du travail » à l'aide des codes d'identification indiqués.

Le candidat réalise les techniques imposées : terrine, sauce émulsionnée, feuilletage, crème pâtissière et cuissons principales. Il explique, démontre et contrôle les tâches confiées au commis, notamment les préparations préliminaires et les découpes. Organiser les refroidissements et les cuissons en fonction des envois.

1. **13 h 15 à 14 h 15 :** commis lave et prépare les légumes ; candidat prépare et monte la terrine.
2. **14 h 15 à 15 h 15 :** cuisson de la terrine ; en parallèle, préparer et cuire le feuilletage puis réaliser la crème pâtissière. Le commis prépare les légumes du bar.
3. **15 h 15 à 16 h 30 :** refroidir et réserver les préparations ; réaliser les garnitures et les sauces, préparer les bricks et mettre en place les dressages.
4. **16 h 30 à 17 h 15 :** dresser et envoyer les plats aux heures prescrites, cuire le bar au dernier moment ; nettoyer au fur et à mesure et remettre le poste en état dès 17 h 15.

Organigramme de travail annoté



✓ RÉPONSE À RETENIR

Candidat : techniques imposées et cuissons. Commis : préparations préliminaires et tâches simples sous contrôle. Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Horaires

Question 4/. Respecter les horaires d'envoi imposés : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Les heures d’envoi sont fixes et suivent l’ordre des plats. Prévoir le dressage juste avant chaque envoi et garder les préparations sensibles aux températures adaptées. La remise en état des locaux commence à 17 h 15 ; la fin de l’épreuve est à 17 h 30.

Envois et fin de l’épreuve

16 h 45	Envoi du plat 1 : terrine de légumes
17 h 00	Envoi du plat 2 : bar
17 h 15	Envoi du plat 3 : millefeuille aux fraises et début de la remise en état
17 h 30	Fin de l’épreuve

Respecter l’ordre et les horaires imposés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

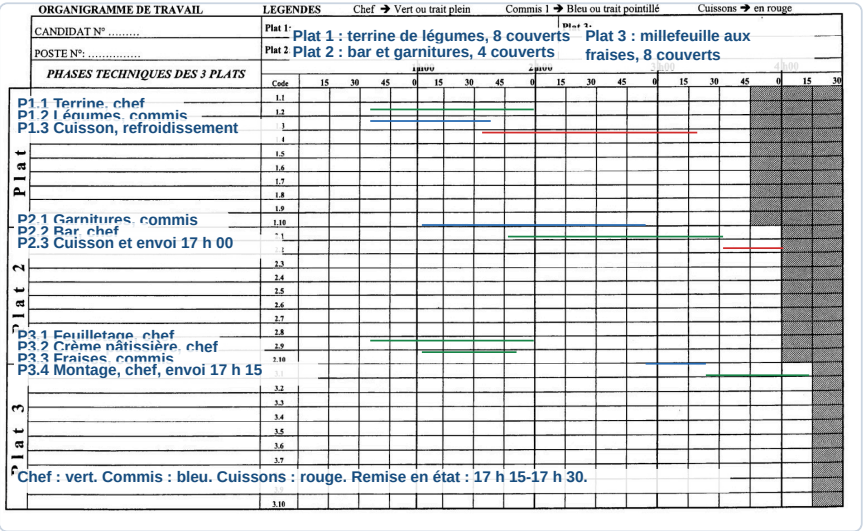
2. Organisation de la production

Le candidat organise le travail de production et de distribution ou de conditionnement avec un commis tiré au sort. Il doit le conduire, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité, utiliser rationnellement les moyens et remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes.

Question Organisation. Organiser le travail du candidat et du commis pour produire et distribuer ou conditionner la production. Expliquer, démontrer et contrôler le travail du commis, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens. Respecter les horaires : prise de contact à 13 h 00, début de production à 13 h 15, remise en état à 17 h 15 et fin de l'épreuve à 17 h 30.

1. **13 h 00-13 h 15 :** accueillir le commis, répartir les tâches, vérifier le matériel et rappeler lavage des mains, tenue, séparation du cru et du cuit, chaîne du froid.
2. **13 h 15-16 h 30 :** le chef réalise les techniques imposées : feuilletage, crème pâtissière et terrine avec asperges et au moins quatre légumes. Il explique, démontre puis contrôle. Le commis lave et prépare légumes, fraises et garnitures, et exécute les tâches simples confiées. Préparer tôt la terrine pour son refroidissement ; organiser les cuissons selon les recettes.
3. **16 h 30-17 h 15 :** finir les garnitures et la cuisson du bar, dresser et envoyer la terrine à 16 h 45, le bar à 17 h 00 et le millefeuille à 17 h 15. Nettoyer au fur et à mesure et utiliser le matériel sans déplacements inutiles.
4. **17 h 15-17 h 30 :** remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes.

Organigramme de travail complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : terrine à 16 h 45, bar à 17 h 00, millefeuille à 17 h 15. Remise en état de 17 h 15 à 17 h 30.

3. Réalisation et présentation de la production

Le candidat réalise les trois plats avec l'aide de son commis, en mettant en œuvre les techniques obligatoires de cuisine et de pâtisserie. Il présente les préparations à l'assiette selon les exigences du sujet, les contraintes des examinateurs et les horaires d'envoi.

Réalisation de la production

Question 1/. Réaliser les trois plats et mettre en œuvre les techniques imposées. Préparer une terrine de légumes avec des asperges et au moins quatre légumes, accompagnée d'une sauce émulsionnée ; un plat de bar avec cuisson libre, trois garnitures à base des légumes indiqués et des feuilles de brick ; puis un dessert aux fraises comprenant un feuilletage, une crème pâtissière et un montage en millefeuille. Faire réaliser au commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

1. Le commis lave, épluche et taille les légumes. Le candidat réalise la terrine : asperges et au moins quatre légumes, cuits séparément si nécessaire, assemblés en couches puis cuits jusqu'à prise. Préparer et réserver au froid une sauce émulsionnée.
2. Préparer les deux bars pour quatre personnes et choisir leur cuisson. Réaliser trois garnitures parmi aubergines, courgettes, fenouil bulbe, poivrons et tomates ; utiliser les feuilles de brick.
3. Réaliser le feuilletage et la crème pâtissière, puis monter le millefeuille avec les fraises pour huit personnes. Le candidat conduit les techniques imposées ; le commis effectue les préparations simples. Maintenir la chaîne du froid, séparer les produits crus et cuits et garder le poste propre.

Techniques imposées

Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressa
Utiliser des asperges Utilisation minimum de 4 légumes **Terrine : asperges + 4 légumes minimum**	Sauce émulsionnée et présentation	À l'assie
Cuisson libre **Bar : 3 garnitures + feuilles de brick**	3 garnitures à base de : - aubergines - courgettes - fenouil bulbe - poivrons feuilles de brick	À l'assie
Réaliser un feuilletage **Fraises : feuilletage, crème, millefeuille** Montage en millefeuille	Décor libre	Dress à l'assie

✓ RÉPONSE À RETENIR

Terrine aux asperges et quatre légumes minimum, sauce émulsionnée ; deux bars, trois garnitures et feuilles de brick ; millefeuille aux fraises, feuilletage et crème pâtissière.

Présentation de la production

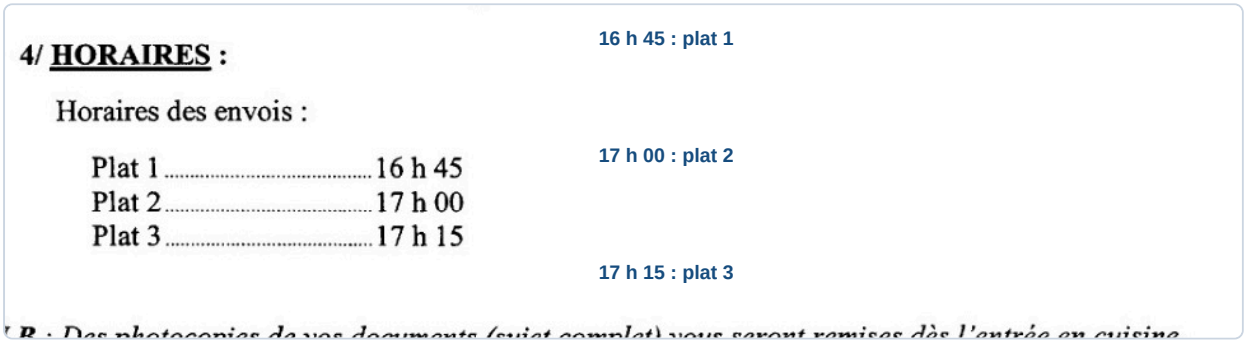
Question 2/. Présenter la production en tenant compte des impératifs du sujet, des contraintes fixées par les examinateurs, du dressage à l'assiette et des horaires d'envoi : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Dresser à l'assiette et respecter les trois horaires d'envoi. Garder la terrine et sa sauce au froid, maintenir les éléments chauds à température de service et éviter tout dressage anticipé qui nuirait à leur qualité.

Envoi	Préparation	Horaire
Plat 1	Terrine de légumes	16 h 45
Plat 2	Bar	17 h 00
Plat 3	Millefeuille aux fraises	17 h 15

Le commis peut aider au dressage et au contrôle final. Vérifier la propreté des assiettes, la régularité des portions et la netteté des présentations. Garder le poste et le matériel propres pendant le service, puis respecter l'horaire de remise en état fixé à 17 h 15 et la fin d'épreuve à 17 h 30.

Horaires d'envoi de la production



✓ RÉPONSE À RETENIR

Terrine : 16 h 45 ; bar : 17 h 00 ; millefeuille : 17 h 15. Remise en état : 17 h 15 ; fin d'épreuve : 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve E.1, sous-épreuve U.11 du BP Cuisinier, session 2006, sujet n° 5, durée totale de 7 heures, coefficient 8. Le candidat conçoit, organise, réalise et présente une terrine de légumes, un plat de bar et un dessert aux fraises monté en millefeuille. Sont évalués les fiches techniques, la planification, les techniques culinaires, la conduite du commis, l'hygiène et le respect des horaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La terrine de légumes doit intégrer des asperges et au moins quatre légumes, avec une sauce émulsionnée.
- Le plat de bar impose une cuisson libre, trois garnitures à base des légumes indiqués et l'emploi de feuilles de brick.
- Le dessert impose de réaliser un feuilletage et une crème pâtissière, puis de les monter en millefeuille.
- Les fiches techniques doivent inclure un résumé commercial, les températures et les temps de cuisson.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les nombres de couverts : 8 pour la terrine, 4 pour le bar et 8 pour le dessert.
- Utiliser les techniques obligatoires et distinguer celles que le candidat doit réaliser de celles confiées au commis.
- Reporter les phases et leur répartition dans l'organigramme, avec les codes et couleurs prévus.
- Respecter les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, ainsi que la remise en état à 17 h 15.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment planifier les horaires d'envoi des trois plats ?

Organisez les tâches à rebours depuis les envois imposés : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15. Inscrivez les étapes et leur durée dans les fiches et l'organigramme.

Q : Quelles sont les exigences techniques obligatoires pour le dessert ?

Le dessert comprend des fraises, un feuilletage et une crème pâtissière à réaliser, puis un montage en millefeuille. Le décor est libre et le dessert doit être dressé à l'assiette.

Q : Quelle est la durée de chaque partie et quels coefficients sont indiqués ?

La partie écrite dure 2 h 30 et compte au coefficient 2. La partie pratique dure 4 h 30 : organisation au coefficient 1, réalisation au coefficient 3 et présentation au coefficient 2. Le coefficient total est 8.

Q : Que faut-il faire apparaître dans l'organigramme de travail ?

Inscrivez les phases techniques des trois plats, leur position dans le temps et leur répartition entre le candidat et le commis. Utilisez le code couleur prévu : vert pour le chef, bleu pour le commis et rouge pour les cuissons.

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 - 4-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.