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

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Épreuve E.1 - Pratique professionnelle, sous-épreuve U 11

Session 2007 • Code sujet : **0521** • Durée : **7 heures** • 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 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2007/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2007 - 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 et prépare leur organisation. Il rédige les fiches techniques et un planning de travail, en précisant notamment les temps et températures de cuisson.

Conception du sujet

Question 1/. Concevoir et proposer une production de trois plats pour 4 à 8 personnes. Faire appel à sa créativité en utilisant tous les produits des rubriques « poissons », « volailles », « viande » et « charcuterie », ainsi qu'un maximum de denrées du panier, tout en respectant les techniques imposées.

La proposition respecte les techniques et les couverts indiqués. Elle emploie les produits de la rubrique poissons, le caneton comme volaille et viande, ainsi que la poitrine salée de charcuterie. Elle valorise aussi les denrées du panier : étrilles, légumes, agrumes, poires et chocolat. Les garnitures du caneton sont choisies selon les exigences du sujet : un féculent, un légume tourné et un légume libre.

Plat	Proposition	Techniques et éléments du panier
1, 4 couverts	Truites farcies à la mousseline, sauce Américaine	Merlan, étrilles, champignons tournés, dressage à l'assiette
2, 4 couverts	Caneton poêlé, gastrique à l'orange	Pommes de terre, carottes tournées, haricots verts et petits pois
3, 8 couverts	Assiette gourmande poire et chocolat	Poires cuites sous vide, crème vanillée et chocolat

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Truites farcies, sauce Américaine et champignons tournés ; caneton poêlé, gastrique et trois garnitures ; assiette gourmande de poire, crème et chocolat.

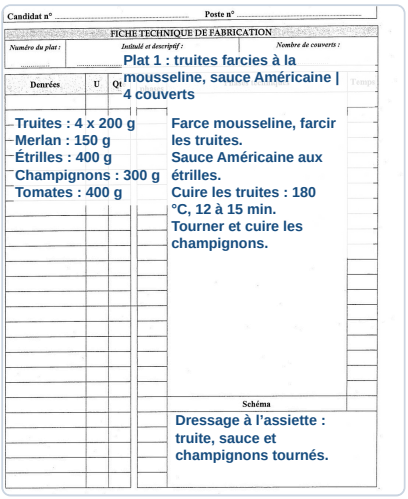
Rédaction des fiches techniques

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 temps de cuisson des productions.

Les quantités ci-dessous s'appuient sur les disponibilités du panier et les nombres de couverts imposés. Les durées de cuisson sont des repères de fabrication à vérifier selon la taille des pièces et le matériel. Le dressage reste à l'assiette pour les trois plats. Les préparations peuvent être présentées commercialement comme un menu marin raffiné, un caneton aux notes d'orange et un dessert classique poire-chocolat.

Fiche	Denrées du panier	Phases et repères de cuisson
A, 4 couverts	4 truites de 200 g, merlan 150 g, étrilles 400 g, champignons à tourner 300 g, tomates 400 g, fumet de poisson	Préparer la farce mousseline, farcir les truites. Cuire au four à 180 °C environ 12 à 15 min. Réaliser la sauce Américaine avec les étrilles. Tourner et cuire les champignons.
B, 4 couverts	1 caneton, 100 g de poitrine salée, pommes de terre 1 kg, carottes, haricots verts 150 g, petits pois 75 g, oranges	Habiller, brider et cuire le caneton poêlé à 180 °C, environ 1 h 15, en contrôlant la cuisson à cœur. Réaliser la gastrique. Cuire séparément les trois garnitures.
C, 8 couverts	8 poires William, chocolat couverture, poudre à crème, lait, crème, sucre et 1 gousse de vanille	Cuire les poires en sacs sous vide, repère 85 °C pendant environ 45 à 60 min, puis contrôler leur tendreté. Préparer la crème vanillée et le décor chocolat.

Fiche A complétée : truites farcies


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... Intitulé et descriptif : Plat 1 : truites farcies à la mousseline, sauce Américaine | 4 couverts Nombre de couverts :

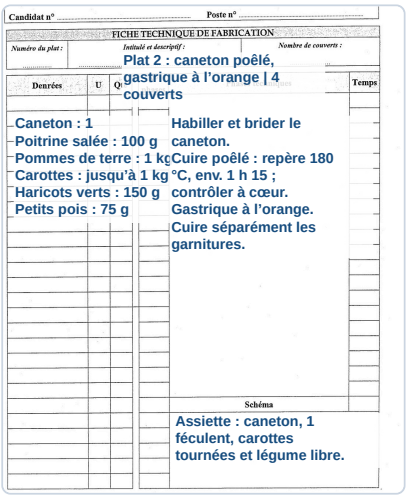
Denrées	U	Qt	Temps
Truites : 4 x 200 g			
Merlan : 150 g			
Étrilles : 400 g			
Champignons : 300 g			
Tomates : 400 g			

Farce mousseline, farcir les truites.
Sauce Américaine aux étrilles.
Cuire les truites : 180 °C, 12 à 15 min.
Tourner et cuire les champignons.

Schéma

Dressage à l'assiette : truite, sauce et champignons tournés.

Fiche B complétée : caneton poêlé


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... Intitulé et descriptif : Plat 2 : caneton poêlé, gastrique à l'orange | 4 couverts Nombre de couverts : .....

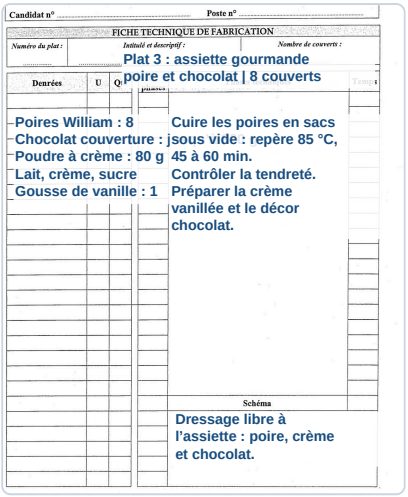
Denrées	U	Qt	Temps
Caneton : 1			
Poitrine salée : 100 g			
Pommes de terre : 1 kg			
Carottes : jusqu'à 1 kg			
Haricots verts : 150 g			
Petits pois : 75 g			

Habiller et brider le caneton.
Cuire poêlé : repère 180 °C, env. 1 h 15 ; contrôler à cœur.
Gastrique à l'orange.
Cuire séparément les garnitures.

Schéma

Assiette : caneton, 1 féculent, carottes tournées et légume libre.

Fiche C complétée : assiette gourmande


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : | Intitulé et descriptif : Plat 3 : assiette gourmande poire et chocolat | 8 couverts | Nombre de couverts :

Denrées	U	Q	Phases	Temps
Poires William : 8			Cuire les poires en sacs sous vide : repère 85 °C, 45 à 60 min. Contrôler la tendreté. Préparer la crème vanillée et le décor chocolat.	
Chocolat couverture : 200 g				
Poudre à crème : 80 g				
Lait, crème, sucre				
Gousse de vanille : 1				

Schéma

Dressage libre à l'assiette : poire, crème et chocolat.

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : truites farcies, 180 °C, 12 à 15 min. B : caneton poêlé, repère 180 °C, environ 1 h 15. C : poires sous vide, repère 85 °C, 45 à 60 min.

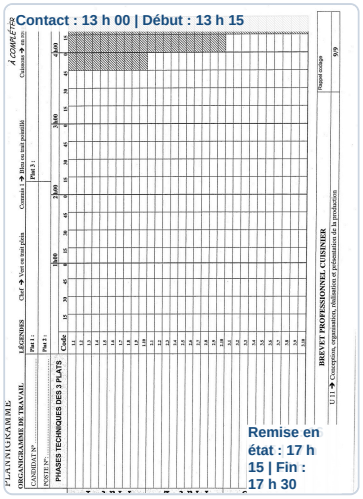
Organisation du travail

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

Le candidat réalise les techniques imposées, les sauces et les cuissons ; le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples, avec consignes et contrôles. Les codes ci-dessous sont à reporter dans les lignes 1.1 à 3.10 du planning, en distinguant les interventions du candidat et du commis. La prise de contact est à 13 h 00, le début de production à 13 h 15, la remise en état à 17 h 15 et la fin d'épreuve à 17 h 30.

Créneau	Candidat	Commis
13 h 15 à 14 h 00	3.1 : poires sous vide ; 3.2 : crème vanillée	Préparer, laver et peser les denrées
14 h 00 à 14 h 45	1.1-1.3 : mousseline et truites ; 1.4 : sauce Américaine ; 2.1-2.2 : habiller et brider le caneton	1.5 : tourner les champignons ; préparer les légumes et les pommes de terre
14 h 45 à 16 h 00	2.3 : cuire le caneton ; 2.4 : gastrique	Cuire les garnitures, surveiller les préparations et préparer le poste d'envoi
16 h 00 à 17 h 15	Finir les sauces ; cuire et dresser les plats aux heures prescrites	Assister au dressage et aux envois
17 h 15 à 17 h 30	Remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes	

Planning : repères d’envoi et de remise en état



✓ RÉPONSE À RETENIR

Candidat : techniques imposées, sauces et cuissons. Commis : préparations préliminaires, garnitures simples et assistance. Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Horaires

Question 4/. Prendre en compte 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. Le document autorisé pendant la partie écrite est le Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier, exempt de toute annotation personnelle.

Les trois envois sont espacés de quinze minutes. Le candidat doit coordonner les finitions et le dressage pour respecter chaque horaire, sans retarder le plat suivant. Pour la partie écrite, le document autorisé indiqué dans le sujet est le *Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier*, qui doit être exempt de toute annotation personnelle.

Envoi	Horaire
Plat 1	16 h 45
Plat 2	17 h 00
Plat 3	17 h 15

Horaires d’envoi des trois plats

16 h 45	Plat 1 : truites farcies
17 h 00	Plat 2 : caneton poêlé
17 h 15	Plat 3 : assiette gourmande

Envois espacés de quinze minutes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat 1 : 16 h 45. Plat 2 : 17 h 00. Plat 3 : 17 h 15. Document autorisé : Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier, sans annotation.

2. Organisation, réalisation et présentation de la production

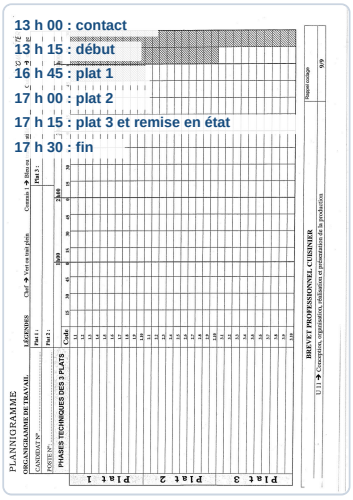
Pendant la partie pratique de 4 h 30, le candidat organise et réalise la production avec l'aide d'un commis tiré au sort, puis présente les plats aux horaires imposés. Il doit aussi respecter l'hygiène et la sécurité et assurer la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

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 explication, démonstration et contrôle, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens disponibles.

À 13 h 00, prendre contact avec le commis, répartir les tâches et vérifier le matériel. À 13 h 15, commencer la production. Le candidat réalise les techniques imposées; le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples, après explication et démonstration. Contrôler régulièrement l'avancement. Sur le planning, distinguer les tâches du chef, du commis et les cuissons selon le code indiqué. Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et l'usage rationnel du matériel. Envoyer les plats aux heures prévues, commencer la remise en état à 17 h 15 et terminer l'épreuve à 17 h 30.

Repères horaires du planning



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contact à 13 h 00, production dès 13 h 15, remise en état à 17 h 15 et fin à 17 h 30.

Réalisation de la production

Question 2/. Mettre en œuvre les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie avec l'aide du commis, auquel sont confiées les préparations préliminaires et les techniques simples. Réaliser des truites farcies à la farce mousseline avec une sauce crustacé type « Américaine »; cuire le canard à la poêle après l'avoir habillé et bridé, et préparer une sauce à base de gastrique avec trois garnitures, un féculent, un légume tourné et un légume libre en accord avec la pièce; préparer une assiette gourmande comprenant des poires cuites sous vide, du chocolat et une crème.

Le commis assure les préparations préliminaires et les gestes simples sous contrôle. Le candidat prépare la farce mousseline, farcit les truites et réalise la sauce crustacé type « Américaine »; il prépare aussi les champignons tournés. Pour le canard, il habille et bride la pièce, réalise la cuisson poêlée, puis la sauce à base de gastrique et trois garnitures : un féculent, un légume tourné et un légume libre en accord gustatif. Pour le dessert de huit personnes, il cuit les poires sous vide avec le matériel prévu, puis travaille le chocolat et réalise une crème. Noter les temps et températures de cuisson sur les fiches.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Truites farcies et sauce Américaine; canard poêlé, gastrique et trois garnitures; dessert de poires sous vide, chocolat et crème.

Présentation de la production

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

Dresser les trois plats à l'assiette en respectant les exigences du sujet. Mettre en valeur les truites farcies, leur sauce et les champignons tournés. Pour le canard, rendre visibles la pièce, la sauce à base de gastrique et les trois garnitures. Composer l'assiette gourmande avec les poires cuites sous vide, le chocolat et la crème. Soigner la propreté, l'équilibre du dressage et la température de service; vérifier chaque assiette avant l'envoi.

Plat	Heure d'envoi
1 : truites farcies	16 h 45
2 : canard	17 h 00
3 : assiette gourmande	17 h 15

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plat 1 : 16 h 45; plat 2 : 17 h 00; plat 3 : 17 h 15.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2007, sous-épreuve U 11, code 0521, dure 7 heures et compte un coefficient 8. Elle comprend 2 h 30 de conception et d'organisation écrites, puis 4 h 30 de pratique. Le sujet porte sur trois plats autour de la truite, du canard et d'une assiette gourmande, et évalue la conception, les fiches techniques, l'organisation, la réalisation, le dressage et l'hygiène.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La production comporte trois plats pour 4 à 8 personnes et mobilise tous les produits des rubriques demandées ainsi qu'un maximum de denrées du panier.
- Les fiches A, B et C indiquent les denrées, quantités, phases techniques, temps, températures de cuisson et une argumentation commerciale.
- Le canard est cuit à la poêle après avoir été habillé et bridé; prévoir une sauce à base de gastrique et trois garnitures.
- Le dessert est une assiette gourmande pour 8 personnes comprenant des poires cuites sous vide, du chocolat et une crème.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les nombres de couverts : 4 pour les truites, 4 pour le canard et 8 pour l'assiette gourmande.
- Ne pas omettre la farce mousseline, la sauce crustacé type « Américaine » et le champignon tourné pour le premier plat.
- Planifier les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, dans l'ordre des trois plats.
- Prévoir l'encadrement du commis, l'hygiène, la sécurité et la remise en état du poste, du matériel et des locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

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

Rédigez une fiche A, B et C, une par plat. Précisez le numéro, l'intitulé, le nombre de couverts, les denrées et quantités, les phases techniques et les temps. Ajoutez l'argumentation commerciale et les temps et températures de cuisson.

Q : Quelles techniques sont explicitement imposées pour les plats ?

Le premier plat impose une farce mousseline et une sauce crustacé type « Américaine ». Le canard doit être habillé, bridé et cuit à la poêle. Pour le dessert, les poires sont cuites sous vide, du chocolat est utilisé et une crème est réalisée.

Q : Quels horaires faut-il respecter pendant la partie pratique ?

Le contact avec le commis est prévu à 13 h 00 et le début de production à 13 h 15. Les envois ont lieu à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15; la remise en état commence à 17 h 15 et l'épreuve se termine à 17 h 30.

Q : Comment le coefficient est-il réparti entre les parties et les critères pratiques ?

La conception et l'organisation écrites ont un coefficient 2. La partie pratique comprend l'organisation de la production, coefficient 1, et la réalisation et la présentation, coefficient 5; ces dernières se répartissent en réalisation, coefficient 3, et présentation, coefficient 2.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2007/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2007 - 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.