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

Session 2007 • Code sujet : **05232** • Durée : **7 heures : partie écrite 2 h 30 et 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/2007/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2007 - 2-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des techniques imposées, du panier n° 2 et des horaires d'envoi, le candidat conçoit une production de trois plats. Il rédige les fiches techniques et planifie son travail ainsi que celui du commis.

Conception du sujet

Question 1/. Concevoir et proposer trois plats pour 4 à 8 personnes, en faisant appel à sa créativité, en utilisant les produits des rubriques poissons, volailles, viande et charcuterie, ainsi qu'un maximum de denrées du panier. Respecter les exigences techniques : daurade en filets et en papillotes, avec une sauce libre et un champignon tourné; filet mignon de porc à cuisson libre, avec sauce courte par déglaçage et trois garnitures, un flan, une pomme de terre et un légume tourné; entremets portion avec génoise et base de chocolat blanc et noir. Prévoir un dressage à l'assiette pour chaque plat.

La proposition respecte les techniques imposées et les dressages à l'assiette. Pour le plat 1, les filets de daurade sont cuits en papillote avec citron et basilic; le fumet et le vin blanc composent la sauce, accompagnée d'un champignon tourné. Le plat 2 associe filet mignon farci de volaille et pruneaux, charcuterie, sauce courte au madère, flan d'épinards, pomme de terre et carotte tournée. Le plat 3 est un entremets individuel à la génoise, pommes reinette et chocolats blanc et noir. Volaille et charcuterie sont à prévoir en complément du panier.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1 : daurade en papillote. 2 : filet mignon farci, sauce madère et trois garnitures. 3 : entremets génoise, pommes reinette et chocolats noir et blanc.

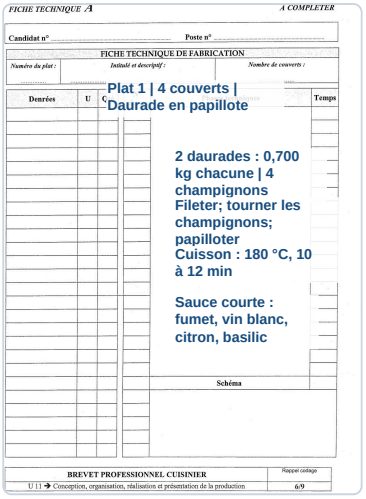
Rédaction des fiches techniques

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

Fiche	Denrées et quantités proposées	Phases, temps et température
A, 4 couverts	2 daurades de 0,700 kg; 4 champignons; citron, basilic, fumet, vin blanc et beurre	Lever les filets, tourner les champignons. Papillotes : 180 °C, 10 à 12 min. Sauce courte au fumet et vin blanc.
B, 4 couverts	2 filets mignons; volaille 150 g et charcuterie 80 g à prévoir; pruneaux 150 g; épinards 200 g, petits pois 100 g, pommes de terre 600 g, carottes 400 g	Farcir et rôtir à 180 °C, environ 25 à 35 min; contrôler la cuisson à cœur. Flan au bain-marie à 160 °C, 25 à 30 min; pommes de terre au four à 160 °C, 35 à 40 min. Déglacer au madère.
C, 8 portions	4 œufs, farine 250 g, sucre 250 g, pommes reinette 500 g, chocolat blanc et noir 100 g chacun, crème 400 ml	Génoise à 180 °C, 15 à 20 min. Refroidir, garnir de pommes cuites et assembler avec les deux chocolats; réserver au froid.

La composition valorise les produits du panier et propose des assiettes contrastées, adaptées à une présentation soignée. Les quantités sont des propositions de fiches pour les couverts demandés; ajuster les assaisonnements et vérifier les cuissons. Présenter chaque plat à l'assiette, avec une finition nette et régulière.

Fiche A : repères de fabrication


FICHE TECHNIQUE A — A COMPLETER

Candidat n° ____ Poste n° ____

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Denrées | U | Temps

Plat 1 | 4 couverts | Daurade en papillote

2 daurades : 0,700 kg chacune | 4 champignons

Fileter; tourner les champignons; papilloter

Cuisson : 180 °C, 10 à 12 min

Sauce courte : fumet, vin blanc, citron, basilic

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage

U 11 → Conception, organisation, réalisation et présentation de la production — 6/9

Fiche B : repères de fabrication


FICHE TECHNIQUE B — A COMPLETER

Candidat n° ____ Poste n° ____

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Denrées | U | Temps

Plat 2 | 4 couverts | Filet mignon farci

Farce volaille-pruneaux; barder de charcuterie

Rôtir à 180 °C, environ 25 à 35 min

Flan d'épinards; pomme de terre; carotte tournée

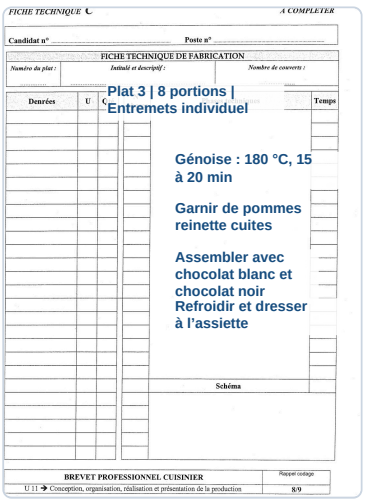
Sauce courte par déglaçage au madère

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage

U 11 → Conception, organisation, réalisation et présentation de la production — 7/9

Fiche C : repères de fabrication


FICHE TECHNIQUE C — A COMPLETER

Candidat n° ____ Poste n° ____

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Denrées | U | Temps

Plat 3 | 8 portions | Entremets individuel

Génoise : 180 °C, 15 à 20 min

Garnir de pommes reinette cuites

Assembler avec chocolat blanc et chocolat noir

Refroidir et dresser à l'assiette

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage

U 11 → Conception, organisation, réalisation et présentation de la production — 8/9

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : daurade en papillote. B : porc farci, sauce courte et flan, pomme de terre, légume tourné. C : entremets génoise et chocolats noir et blanc.

Organisation du travail

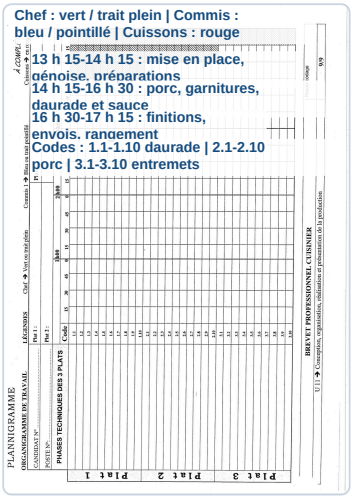
Question 3/. Organiser le travail du candidat et de son commis, en indiquant les techniques imposées au candidat. Compléter le document « organisation du travail » avec les codes d'identification précisés.

La production commence à 13 h 15; remise en état à 17 h 15. Inscrire dans les lignes 1.1 à 1.10 les opérations de la daurade, 2.1 à 2.10 celles du porc et de ses garnitures, et 3.1 à 3.10 celles de l'entremets. Le candidat prend en charge les techniques imposées; le commis effectue les préparations préliminaires et gestes simples, avec démonstration et contrôle.

1. 13 h 15 à 14 h 15 : mise en place, génoise et premières préparations.
2. 14 h 15 à 16 h 30 : farce et cuisson du porc, garnitures, préparation de la daurade et de la sauce.
3. 16 h 30 à 17 h 15 : finitions, envois successifs et rangement.

Respecter la séparation cru-cuit, la chaîne du froid, le lavage des mains et le nettoyage régulier du poste.

Planning : légende et séquence de travail



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chef : vert ou trait plein. Commis : bleu ou pointillé. Cuissons : rouge. Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Horaires

Question 4/. Respecter les horaires d'envoi : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15. Pendant la partie écrite, le Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier est autorisé s'il est exempt de toute annotation personnelle.

Les plats sont dressés et envoyés aux horaires fixés : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15. Organiser les cuissons et les finitions en fonction de ces échéances, sans compromettre la qualité ni la sécurité alimentaire. Pendant la partie écrite, le document autorisé est le *Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier*, à condition qu'il soit exempt de toute annotation personnelle.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat 1 : 16 h 45. Plat 2 : 17 h 00. Plat 3 : 17 h 15. Répertoire autorisé sans annotation personnelle.

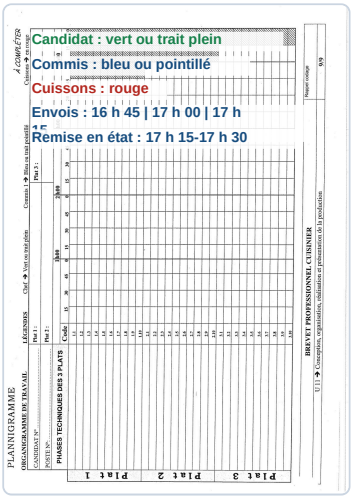
2. Organisation de la production

Le candidat organise sa production avec un commis tiré au sort, pour produire et distribuer ou conditionner les plats. L'évaluation porte sur la conduite du commis, la méthode de travail, l'hygiène, la sécurité et l'utilisation rationnelle des moyens.

Question Organisation. Organiser le travail du candidat et du commis pour produire et 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. Assurer avec le commis la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

1. **13 h 00-13 h 15 :** prendre contact avec le commis, répartir les tâches et présenter les consignes d'hygiène, de sécurité et les horaires d'envoi.
2. **Dès 13 h 15 :** le candidat réalise les techniques imposées : lever les filets de daurade, les cuire en papillote et préparer la génoise. Il conduit aussi la cuisson du filet mignon, la sauce courte par déglaçage et les garnitures. Le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples. Expliquer, démontrer puis contrôler les gestes, les cuissons et l'avancement. Séparer les produits crus et cuits, nettoyer au fur et à mesure et limiter les déplacements.
3. **Envois :** dresser aux horaires prévus. Remettre en état les locaux dès 17 h 15 et terminer à 17 h 30.

Repères du planning de production



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

3. Réalisation et présentation de la production

Le candidat réalise les trois préparations en appliquant les techniques imposées, avec l'aide de son commis pour les préparations préliminaires et les techniques simples. Il présente les plats selon les exigences de dressage et d'envoi, tout en respectant les contraintes des examinateurs.

Réalisation de la production - Coefficient 3

Question 1/. Mettre en œuvre les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie pour les trois plats : réaliser les filets de daurade en papillotes, le filet mignon avec cuisson libre et sauce courte par déglaçage, et la génoise de l'entremets. Réaliser aussi les éléments de créativité demandés : sauce libre et champignon tourné pour la daurade; flan, pomme de terre et légume tourné pour le porc; base de chocolat blanc et noir pour l'entremets. Confier au commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

Le candidat réalise les techniques imposées et garde la maîtrise des cuissons. Il confie au commis les préparations préliminaires et les gestes simples, en expliquant puis en contrôlant leur exécution.

Pour la daurade : lever les filets, assaisonner, fermer en papillotes et cuire ; préparer une sauce libre et tourner un champignon. Pour le porc : choisir une cuisson, laisser reposer la viande, déglacer les sucs et réduire la sauce ; réaliser un flan, une garniture de pomme de terre et un légume tourné. Pour l'entremets : préparer et cuire la génoise, puis réaliser la base au chocolat blanc et noir. Contrôler assaisonnement, cuisson, hygiène et propreté du poste.

Repérage des trois plats à réaliser

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Daurade *(4 personnes)*	Filets de daurade en papillotes	Lever les filets Sauce libre 1 champignon tourné	Assiette	P1 Fiches techniques A – B – C P2 et organi-gramme P3
2ème plat Filet mignon de porc *(4 personnes)*	Cuisson libre Sauce courte par déglaçage	Réaliser 3 garnitures : - 1 flan - 1 pomme de terre - 1 légume tourné	Assiette	
3ème plat Entremets portion *(8 personnes)*	Réalisation d'une génoise	Base de chocolat blanc et noir. Présentation dans les assiettes.	Assiette	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Daurade en papillote avec sauce et champignon tourné ; filet mignon, sauce courte et trois garnitures ; génoise avec chocolat blanc et noir.

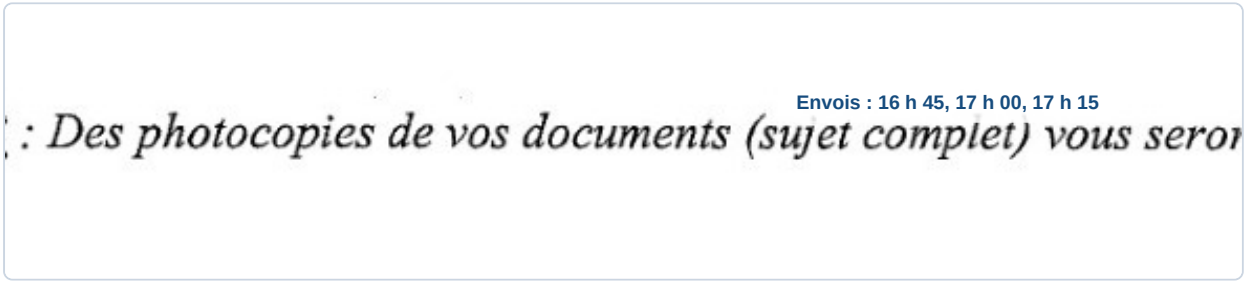
Présentation de la production - Coefficient 2

Question 2/. Présenter les trois plats en respectant les modes de dressage, les horaires d'envoi et les contraintes fixées par les examinateurs. Envoyer le plat 1 à 16 h 45, le plat 2 à 17 h 00 et le plat 3 à 17 h 15. Respecter également la prise de contact avec le commis à 13 h 00, le début de production à 13 h 15, la remise en état à 17 h 15 et la fin de l'épreuve à 17 h 30.

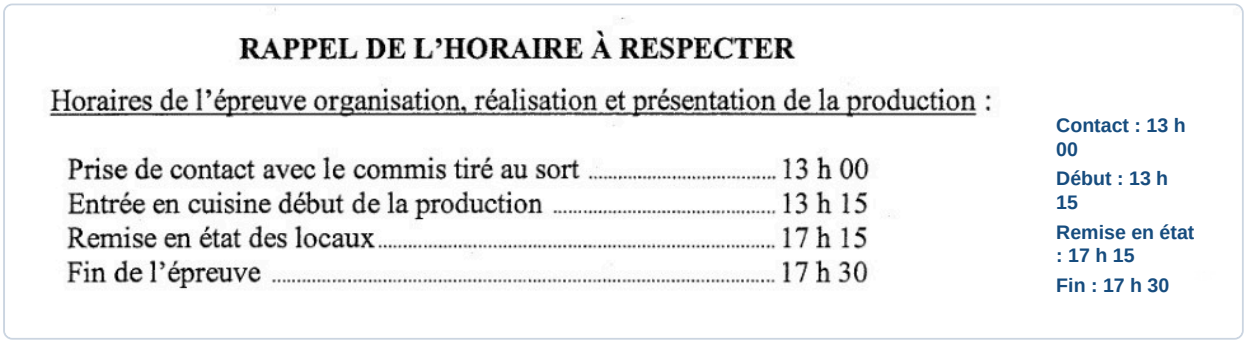
Repère	Horaire
Prise de contact avec le commis	13 h 00
Début de production	13 h 15
Envoi du plat 1	16 h 45
Envoi du plat 2	17 h 00
Envoi du plat 3 et remise en état	17 h 15
Fin de l'épreuve	17 h 30

Présenter les deux plats salés à l'assiette pour 4 personnes chacun et l'entremets à l'assiette pour 8 personnes. À chaque envoi, vérifier le dressage demandé, la propreté des assiettes et la qualité des cuissons. La remise en état est prévue à 17 h 15, à l'horaire du troisième envoi ; organiser le poste pour respecter les deux impératifs, puis terminer à 17 h 30.

Horaires d'envoi des plats



Repères horaires de l'épreuve pratique



✓ RÉPONSE À RETENIR

Contact : 13 h 00 ; début : 13 h 15. Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Remise en état : 17 h 15 ; fin : 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2007, sujet n° 2, code 05232, porte sur l'épreuve E.1, sous-épreuve U 11, d'une durée de 7 heures et de coefficient 8. Le candidat conçoit et réalise une daurade, un filet mignon de porc et un entremets portion à partir du panier n° 2. Sont évaluées la planification, les techniques culinaires et pâtissières, la conduite du commis, l'hygiène et la présentation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La daurade se présente en filets cuits en papillotes, avec une sauce libre et un champignon tourné.
- Le filet mignon impose une cuisson libre, une sauce courte par déglaçage et trois garnitures : flan, pomme de terre et légume tourné.
- L'entremets portion exige une génoise et une base de chocolat blanc et noir; le dressage se fait à l'assiette.
- Les envois sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15; les fiches indiquent temps et températures de cuisson.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que les techniques imposées figurent dans les fiches techniques et dans le planning.
- Respecter les exigences propres à chaque plat et utiliser un maximum de denrées du panier.
- Répartir les tâches avec le commis et contrôler son travail, l'hygiène et la sécurité.
- Respecter les horaires d'envoi, le dressage à l'assiette et la remise en état prévue à 17 h 15.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser la production pour respecter les horaires d'envoi ?

Construisez le planning à rebours depuis les envois de 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Prévoyez les cuissons et préparations longues, répartissez les tâches avec le commis et gardez du temps pour le dressage.

Q : Quelles techniques sont imposées pour les trois plats ?

La daurade doit être levée en filets et cuite en papillotes. Le porc demande une sauce courte par déglaçage et trois garnitures. Pour l'entremets, il faut réaliser une génoise avec une base de chocolat blanc et noir.

Q : Comment se répartissent les durées et coefficients ?

L'épreuve dure 7 heures : 2 h 30 à l'écrit et 4 h 30 en pratique. Le coefficient global est 8; la conception écrite vaut 2, l'organisation pratique 1, puis la réalisation 3 et la présentation 2.

Q : Quels critères d'évaluation doivent être particulièrement surveillés ?

Le sujet évalue les techniques imposées, l'organisation méthodique, la conduite et le contrôle du commis, l'hygiène, la sécurité et l'usage rationnel des moyens. Le dressage et les horaires d'envoi comptent aussi; aucun détail de barème par critère n'est fourni.

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 - 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.