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 et présentation de la production

Session 2007 • Code sujet : **05245** • 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** (5 questions) — **Page 8**
3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

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 - 3-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des techniques imposées, du panier n° 5 et des horaires d'envoi, le candidat conçoit trois plats et rédige les fiches techniques correspondantes. Il organise son travail et celui de son commis, en mobilisant les produits exigés et un maximum de denrées du panier.

Conception du sujet

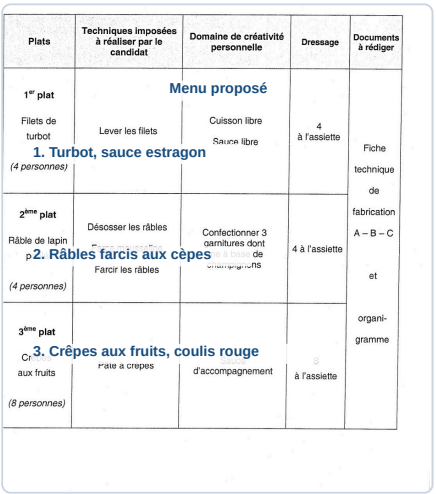
Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats en faisant preuve de créativité. Utiliser tous les produits des rubriques poissons, volailles, viande et charcuterie, ainsi qu'un maximum de denrées du panier n° 5. Les plats et nombres de couverts imposés sont précisés dans le tableau des exigences techniques.

La proposition respecte les techniques imposées et mobilise les quatre catégories demandées : turbot, blanc de poulet, râbles de lapin et crépine. Les arêtes servent au fumet; les cèpes apportent la garniture imposée. Les fruits, légumes, produits laitiers et denrées d'épicerie du panier complètent les trois plats.

Plat	Proposition	Couverts et dressage
1	Filets de turbot, sauce au vin blanc et à l'estragon, légumes glacés.	4, à l'assiette
2	Râbles de lapin farcis d'une mousseline de poulet et de cèpes, en crépine; pommes duchesse, cèpes poêlés et légumes glacés.	4, à l'assiette
3	Crêpes garnies de pommes, raisins et fruits confits, coulis de fruits rouges au kirsch.	8, à l'assiette

Le menu associe produits nobles, garnitures variées et dessert fruité; les sauces et cuissons restent dans le domaine de créativité autorisé.

Menu proposé dans le tableau des exigences



✓ RÉPONSE À RETENIR

Turbot sauce estragon; râbles farcis aux cèpes et trois garnitures; crêpes aux fruits et coulis rouge. 4, 4 et 8 couverts.

Rédaction des fiches techniques

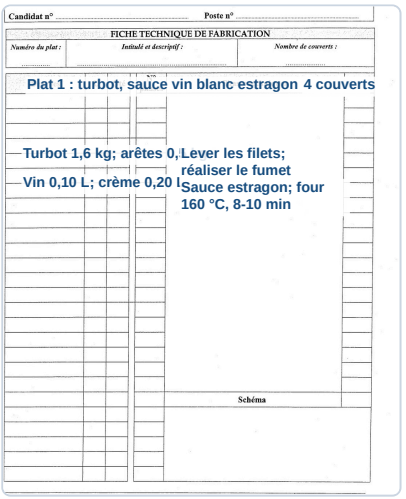
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Ajouter un résumé des conceptions sous forme d'argumentation commerciale ainsi que les températures et les temps de cuisson des productions.

Ces fiches sont une proposition de fabrication, ajustée aux couverts imposés et aux quantités disponibles dans le panier. Les temps sont indicatifs : contrôler la cuisson et adapter selon la taille des pièces et le matériel.

Fiche et denrées	Phases techniques et cuisson
A, 4 couverts : 1 turbot de 1,6 kg; arêtes 0,5 kg; vin blanc 0,10 L; crème 0,20 L; échalote, estragon, beurre, citron.	Lever les filets. Faire le fumet avec les arêtes, puis réduire vin blanc et échalote et finir la sauce à la crème et à l'estragon. Cuire les filets au four à 160 °C, environ 8 à 10 min; vérifier la cuisson. Dresser à l'assiette.
B, 4 couverts : 2 râbles; poulet 0,10 kg; crépine 0,10 kg; cèpes 0,20 kg; crème; pommes de terre 0,60 kg; carottes, navets, oignons grelots; fond brun lié 0,05 kg, porto 0,05 L.	Désosser les râbles. Réaliser la mousseline, incorporer les cèpes, farcir et envelopper de crépine. Poêler puis cuire au four à 180 °C, environ 20 à 25 min; contrôler la cuisson à cœur. Préparer les trois garnitures : pommes duchesse, cèpes poêlés, légumes glacés. Dresser à l'assiette.
C, 8 couverts : farine 0,25 kg; lait 0,50 L; 4 œufs; pommes 0,40 kg; fruits confits 0,15 kg; raisins secs, pulpe de fruits rouges 0,25 kg, sucre, kirsch.	Réaliser et laisser reposer la pâte à crêpes. Cuire à la poêle chaude environ 1 min par face. Cuire les fruits 5 à 8 min; préparer le coulis de fruits rouges et le parfumer au kirsch. Dresser à l'assiette.

Argumentation commerciale : un menu équilibré et attractif, mariant finesse du turbot, lapin farci aux champignons et dessert fruité.

Fiche A - turbot


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

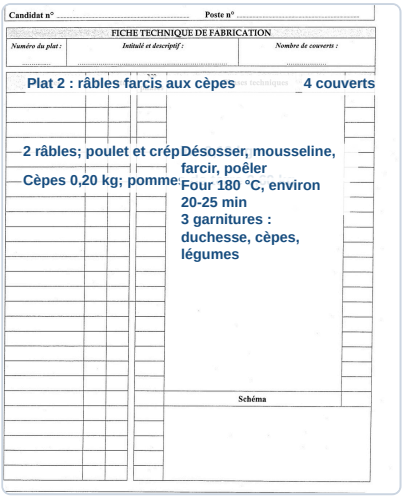
Plat 1 : turbot, sauce vin blanc estragon 4 couverts

Turbot 1,6 kg; arêtes 0,
Vin 0,10 L; crème 0,20 L

Lever les filets; réaliser le fumet
Sauce estragon; four 160 °C, 8-10 min

Schéma

Fiche B - râbles farcis


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

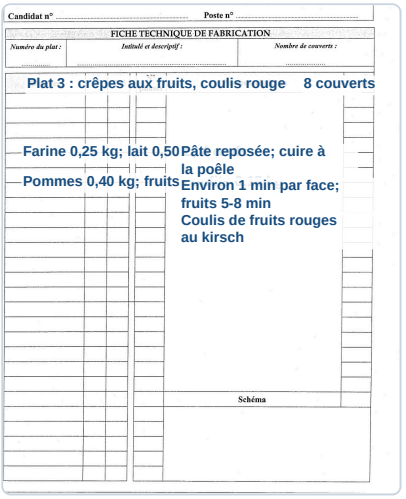
Numéro du plat :	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
.....	.....	.....

Plat 2 : râbles farcis aux cèpes — 4 couverts

2 râbles; poulet et crép	Désosser, mousseline, farcir, poêler
Cèpes 0,20 kg; pomme	Four 180 °C, environ 20-25 min
	3 garnitures : duchesse, cèpes, légumes

Schéma

Fiche C - crêpes aux fruits


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Plat 3 : crêpes aux fruits, coulis rouge — 8 couverts

Farine 0,25 kg; lait 0,50	Pâte reposée; cuire à la poêle
Pommes 0,40 kg; fruits	Environ 1 min par face; fruits 5-8 min
	Coulis de fruits rouges au kirsch

Schéma

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C : recettes pour 4, 4 et 8 couverts, avec techniques, cuissons et argumentation commerciale.

Organisation du travail

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

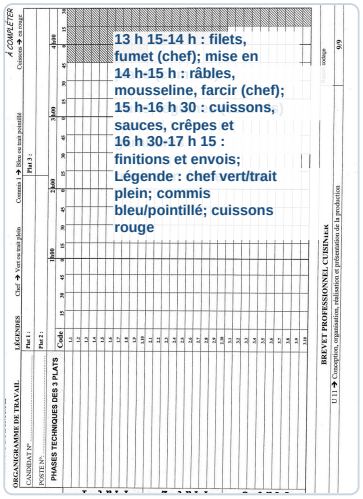
Le candidat réalise les techniques imposées : lever les filets, désosser les râbles, préparer la mousseline, farcir les râbles et réaliser la pâte à crêpes. Le commis effectue les préparations préliminaires et les tâches simples, sous explication, démonstration et contrôle.

1. 13 h 15 à 14 h 00 : candidat, filets et fumet; commis, mise en place et légumes.
2. 14 h 00 à 15 h 00 : candidat, farce et râbles; commis, fruits, pâte à crêpes et garnitures simples.
3. 15 h 00 à 16 h 30 : lancer les cuissons et sauces; cuire les crêpes, préparer les garnitures et contrôler les assaisonnements.

4. 16 h 30 à 17 h 15 : finir, dresser et envoyer les plats aux heures prévues. De 17 h 15 à 17 h 30 : remise en état.

Sur le document, inscrire les tâches dans les phases codées 1.1 à 3.10. Suivre la légende : chef en vert ou trait plein, commis en bleu ou pointillé, cuissons en rouge.

Repères de répartition pour le planning



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Techniques imposées au candidat; préparations simples déléguées au commis; envois planifiés et remise en état de 17 h 15 à 17 h 30.

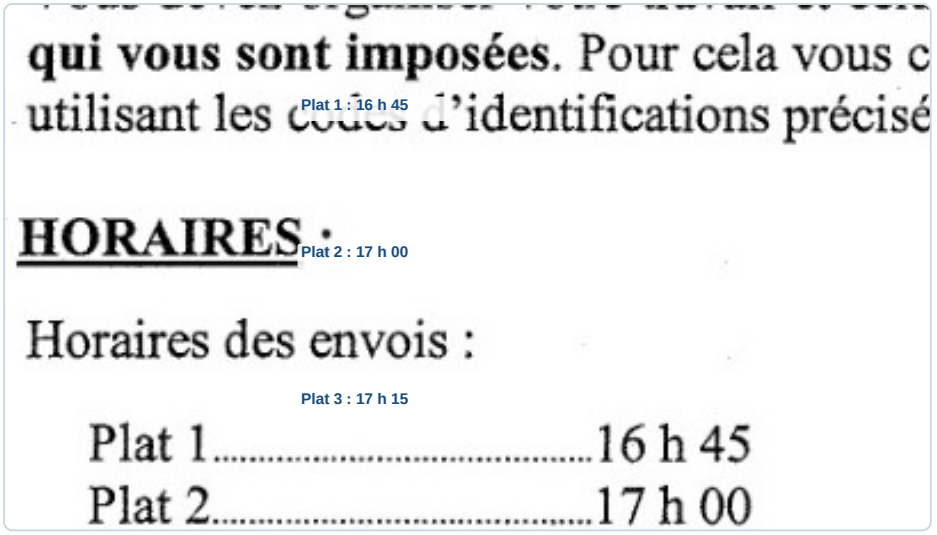
Horaires d’envoi

Question 4. Indiquer et respecter 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.

Servir les plats aux heures prescrites. Achever chaque préparation juste avant l’envoi, contrôler la cuisson et l’assaisonnement, puis vérifier la propreté et le dressage des assiettes. Anticiper les éléments qui peuvent être préparés à l’avance, sans envoyer un plat avant son heure.

- Plat 1, filets de turbot : 16 h 45.
- Plat 2, râbles de lapin : 17 h 00.
- Plat 3, crêpes aux fruits : 17 h 15.

Horaires d'envoi indiqués sur le sujet


qui vous sont imposées. Pour cela vous c
utilisant les codes d'identifications précisé

HORAIRES :

Horaires des envois :

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

Plat 1 : 16 h 45

Plat 2 : 17 h 00

Plat 3 : 17 h 15

✓ 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

Pendant 4 h 30, le candidat réalise et présente les trois plats avec l'aide d'un commis tiré au sort, en respectant les techniques imposées, les dressages et les horaires d'envoi. Il organise le travail, veille à l'hygiène et à la sécurité, utilise les moyens disponibles de façon rationnelle et remet les locaux en état.

Organisation de la production

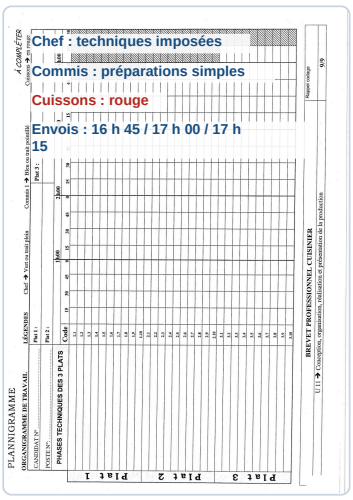
Question 1. Organiser son travail et celui du commis pour produire et distribuer ou conditionner la production. Conduire le commis par l'explication, la démonstration et le contrôle, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité, et utiliser rationnellement les moyens disponibles.

À 13 h, répartir les tâches et présenter les consignes au commis. Dès 13 h 15, lancer les préparations qui demandent du temps. Le candidat conserve les techniques imposées : lever les filets, désosser et farcir les râbles, réaliser la pâte à crêpes.

Chef	Commis
Techniques imposées, cuissons, sauces et contrôle des assiettes	Préparations préliminaires, taillages, garnitures simples et aide aux finitions
Coordination des envois	Nettoyage progressif et rangement du matériel

Expliquer, montrer puis faire exécuter avant de contrôler. Séparer les produits crus et cuits, maintenir au froid les denrées sensibles, se laver les mains et nettoyer au fur et à mesure. Utiliser le matériel sans gêner les postes voisins.

Planning de production complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chef : techniques imposées et contrôle. Commis : préparations simples et aide aux envois. Travail propre, organisé et contrôlé.

Premier plat : filets de turbot

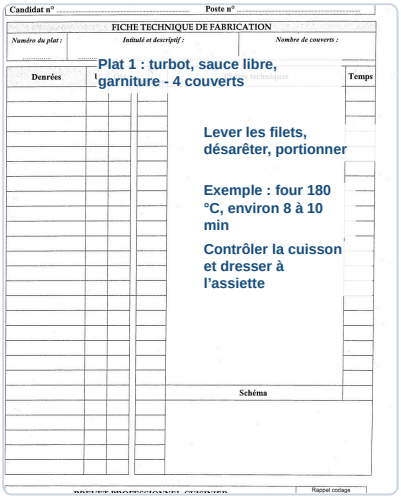
Question 2. Lever les filets du turbot d'élevage. Choisir librement la cuisson et la sauce, puis dresser à l'assiette pour 4 personnes.

Pour quatre personnes, lever les filets du turbot entier de 1,6 kg, retirer les arêtes et portionner. La cuisson et la sauce sont libres. Exemple de fiche : cuire les filets au four à 180 °C pendant environ 8 à 10 minutes, en adaptant à leur épaisseur et en vérifiant la cuisson.

Élément	Proposition
Sauce	Faire suer l'échalote, réduire avec le vin blanc, ajouter la crème et monter au beurre.
Garniture	Choisir des légumes et des pommes de terre du panier, cuits séparément.

Garder les filets au froid jusqu'à cuisson, éviter de les dessécher et dresser à l'assiette avec une sauce maîtrisée et des portions régulières.

Fiche A : filets de turbot



✓ RÉPONSE À RETENIR

Filets de turbot cuits au four, sauce au vin blanc et garniture de légumes, dressés à l'assiette pour 4 personnes.

Deuxième plat : râbles de lapin poêlés

Question 3. Désosser les râbles, confectionner une farce mousseline et farcir les râbles. Préparer trois garnitures, dont une à base de champignons, puis dresser à l'assiette pour 4 personnes.

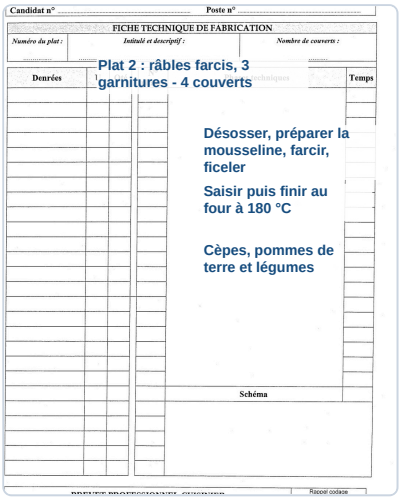
Désosser les deux râbles et réserver les os pour le jus. Pour la mousseline, travailler le blanc de poulet très froid avec du blanc d'œuf et de la crème, puis assaisonner. Garnir les râbles, les ficeler sans trop serrer et les saisir à la poêle.

1. Finir la cuisson au four à 180 °C, environ 20 à 25 minutes selon la taille, puis laisser reposer.

2. Préparer trois garnitures, dont les petits cèpes sautés. Compléter, par exemple, avec pommes de terre et légumes du panier.
3. Contrôler la cuisson, trancher régulièrement et dresser quatre assiettes.

Respecter la chaîne du froid pour la farce crue et nettoyer le matériel après manipulation de la viande crue.

Fiche B : râbles de lapin


Candidat n° Poste n°

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Denrées Temps

Plat 2 : râbles farcis, 3 garnitures - 4 couverts

Désosser, préparer la mousseline, farcir, ficeler

Saisir puis finir au four à 180 °C

Cèpes, pommes de terre et légumes

Schéma

Raccol cuisine

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Râbles désossés, farcis à la mousseline, poêlés puis finis au four, avec trois garnitures dont des champignons, pour 4 personnes.

Troisième plat : crêpes aux fruits

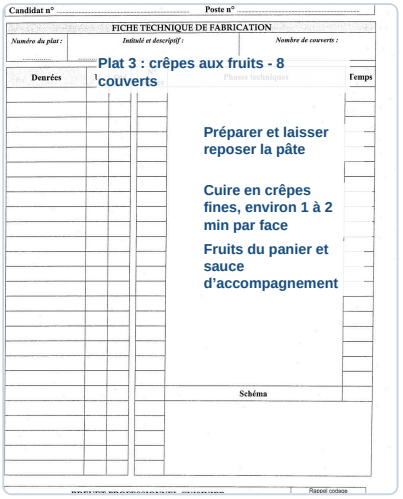
Question 4. Réaliser une pâte à crêpes et une sauce d'accompagnement, puis dresser les crêpes aux fruits à l'assiette pour 8 personnes.

Pour huit personnes, préparer une pâte fluide avec farine, lait et œufs, puis la laisser reposer. Cuire des crêpes fines dans une poêle légèrement graissée, environ 1 à 2 minutes par face selon la chaleur. Utiliser les fruits du panier et préparer la sauce d'accompagnement pendant le repos.

Préparation	Finition
Fruits	Poêler ou réchauffer les fruits ; ajouter, selon le choix, raisins et fruits confits.
Sauce	Réduire la pulpe de fruits rouges et rectifier la texture.

Garder les crêpes couvertes sans les dessécher. Dresser huit assiettes avec une portion régulière, la sauce en accompagnement et des bords propres.

Fiche C : crêpes aux fruits


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... Intitulé et descriptif : Plat 3 : crêpes aux fruits - 8 couverts Nombre de couverts : .....

Denrées | Temps

Préparer et laisser reposer la pâte

Cuire en crêpes fines, environ 1 à 2 min par face

Fruits du panier et sauce d'accompagnement

Schéma

Rappel codage

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Crêpes aux fruits, avec sauce d'accompagnement, dressées à l'assiette pour 8 personnes.

Présentation et horaires

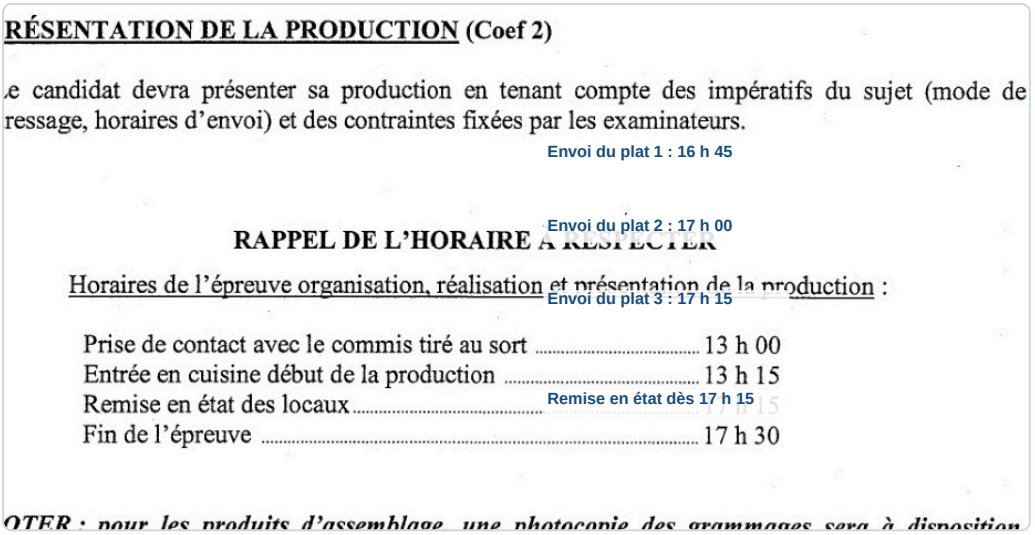
Question 5. Présenter la production en respectant les modes de dressage, les horaires d'envoi et les contraintes fixées par les examinateurs. Prendre contact avec le commis à 13 h 00, commencer la production en cuisine à 13 h 15, remettre les locaux en état à 17 h 15 et terminer l'épreuve à 17 h 30.

Respecter les trois horaires d'envoi de la partie écrite : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Avant chaque départ, contrôler la régularité des portions, la température, la propreté des assiettes et la conformité au dressage prévu. Annoncer l'envoi au commis.

1. 13 h 00 : prise de contact avec le commis tiré au sort.
2. 13 h 15 : entrée en cuisine et début de la production.
3. 17 h 15 : troisième envoi et début de la remise en état, sans retarder le service.
4. 17 h 30 : fin de l'épreuve, locaux et poste remis en état.

Nettoyer et ranger progressivement pendant la production pour achever la remise en état dans le temps imparti.

Horaires de l’épreuve et envois



RÉSENTATION DE LA PRODUCTION (Coef 2)

e candidat devra présenter sa production en tenant compte des impératifs du sujet (mode de ressage, horaires d’envoi) et des contraintes fixées par les examinateurs.

Envoi du plat 1 : 16 h 45

Envoi du plat 2 : 17 h 00

RAPPEL DE L’HORAIRE À RESPECTER

Horaires de l’épreuve organisation, réalisation et présentation de la production :

Envoi du plat 3 : 17 h 15

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 ..... Remise en état dès 17 h 15
Fin de l’épreuve ..... 17 h 30

OTER : pour les produits d’assemblage, une photocopie des grammages sera à disposition

✓ RÉPONSE À RETENIR

Commis : 13 h 00 ; début en cuisine : 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 : Cette épreuve E.1 du BP Cuisinier, session 2007, code 05245, dure 7 heures et a le coefficient 8. Elle comprend 2 h 30 d'écrit et 4 h 30 de pratique autour de filets de turbot, de râbles de lapin poêlés et de crêpes aux fruits. Elle évalue la conception, l'organisation, les techniques culinaires, l'encadrement du commis et la présentation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour le turbot, le lever des filets est imposé, tandis que la cuisson et la sauce sont libres.
- Les râbles doivent être désossés, farcis avec une farce mousseline et accompagnés de trois garnitures, dont une aux champignons.
- Chaque fiche technique précise les denrées et quantités, les phases techniques, les temps et les températures de cuisson.
- Les horaires d'envoi sont 16 h 45 pour le plat 1, 17 h 00 pour le plat 2 et 17 h 15 pour le plat 3.

Points de vigilance & attentes du jury

- Utiliser tous les produits des rubriques poissons, volailles, viande et charcuterie, et un maximum de denrées du panier.
- Respecter les quantités par plat : 4 personnes pour le turbot et le lapin, 8 pour les crêpes.
- Organiser et encadrer le commis, en assurant l'hygiène, la sécurité et une utilisation rationnelle des moyens.
- Respecter les horaires de contact, de début, de remise en état et de fin d'épreuve.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment établir les fiches techniques demandées ?

Rédigez une fiche par plat avec son numéro, son intitulé, le nombre de couverts, les denrées et quantités, les phases techniques et les temps. Ajoutez l'argumentation commerciale demandée ainsi que les températures et durées de cuisson.

Q : Quelles techniques sont imposées pour les plats ?

Pour le turbot, il faut lever les filets, mais la cuisson et la sauce sont libres. Pour le lapin, les râbles sont désossés et farcis avec une farce mousseline, puis accompagnés de trois garnitures, dont une aux champignons.

Q : Quels sont les horaires de la partie pratique ?

La pratique dure 4 h 30. La prise de contact avec le commis a lieu à 13 h 00 et le début en cuisine à 13 h 15. La remise en état est prévue à 17 h 15 et la fin de l'épreuve à 17 h 30.

Q : Quels éléments sont pris en compte pour la notation ?

Le sujet indique un coefficient 2 pour la conception et l'organisation écrites, 1 pour l'organisation de la production et 5 pour la réalisation et la présentation. La réalisation compte pour 3 et la présentation pour 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 - 3-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.