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 : **05218** • Durée : **7 heures au total : partie écrite de 2 h 30 et partie pratique de 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 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 - 4-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir du panier, des techniques imposées et des horaires d'envoi, le candidat conçoit trois plats pour 4 à 8 personnes. Il rédige les fiches de fabrication et planifie son travail et celui de son commis en vue de la production.

Conception du sujet

Question 1. Concevoir et proposer trois plats pour 4 à 8 personnes, en faisant preuve de créativité, en utilisant tous les produits des rubriques poissons, volailles, viande et charcuterie, ainsi qu'un maximum de denrées du panier. Respecter les techniques imposées : préparer une omelette « 1 x 2 aux foies de volailles », à dresser sur plat, et « 2 x 1 aux asperges », à dresser sur assiette ; désosser et farcir une selle d'agneau à la duxelles, avec trois garnitures comprenant un flan de légume, une pomme duchesse et une tomate, et réaliser un jus d'agneau avec les os ; confectionner un bavarois bi-parfums à base de crème anglaise collée et un appareil à langues de chat, avec un décor libre à base de chocolat. Respecter les dressages prescrits.

Proposition pour 4 personnes : en entrée, omelette aux foies de volaille pour deux, présentée sur plat, et deux omelettes individuelles aux asperges, présentées sur assiette. En plat, selle d'agneau désossée et farcie à la duxelles de champignons, jus réalisé avec les os, flan de brocoli, pommes duchesse et tomate garnie. En dessert, bavarois bi-parfums chocolat-orange, langues de chat et décor en chocolat, présenté sur plat. Le panier ne comporte aucun produit de la rubrique « poissons » : les produits disponibles des rubriques volaille, viande et charcuterie sont valorisés.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Omelettes foie et asperges ; selle farcie, jus d'agneau et trois garnitures ; bavarois chocolat-orange, langues de chat et décor chocolat.

Rédaction des fiches techniques

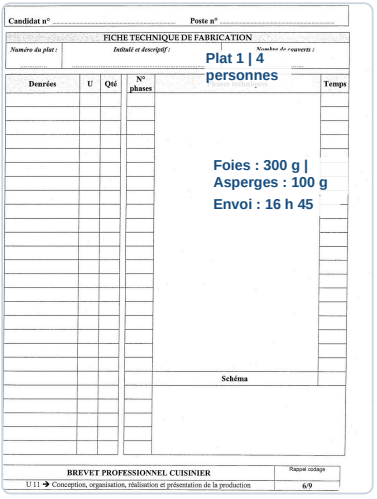
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Indiquer les denrées et quantités, les phases techniques et leur durée, un résumé des conceptions avec une argumentation commerciale, ainsi que les températures et temps de cuisson des productions.

Fiches proposées pour 4 personnes. Les quantités ci-dessous sont celles du panier utilisables pour chaque préparation, à répartir selon la recette retenue. Les temps de cuisson sont des repères de réalisation ; vérifier la cuisson de l'agneau à cœur et adapter au matériel.

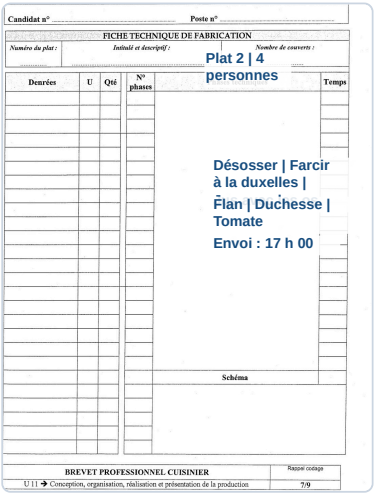
Fiche et denrées du panier	Phases, températures et temps indicatifs
A : foies de volaille 300 g, asperges 100 g, œufs 18 + 16 pièces, beurre 250 g disponible, crème 1 L disponible, ciboulette.	Parer et saisir les foies. Cuire l'omelette aux foies et les deux omelettes aux asperges à feu moyen, environ 2 à 3 min chacune. Dresser l'omelette aux foies sur plat et les omelettes aux asperges sur assiette.
B : selle d'agneau 1 pièce, crépine 200 g, champignons 400 g, échalotes 200 g, pommes de terre 1 kg, brocoli 700 g, tomates 4 pièces de 80 g, fond brun déshydraté.	Désosser, préparer la duxelles, farcir et crépiner. Rôtir à 180 °C jusqu'à 58-60 °C à cœur, puis reposer 10 min ; réaliser le jus avec les os. Flan de brocoli au bain-marie, environ 160 °C et 30-40 min. Duchesse et tomates au four à 200 °C, environ 10-20 min, jusqu'à coloration et cuisson.
C : crème 1 L, lait 750 ml, œufs 34 pièces disponibles, sucre 400 g, gélatine 8 feuilles, couverture noire 200 g, oranges confites 50 g, vanille ; farine 200 g et sucre glace 100 g pour les langues de chat.	Cuire la crème anglaise à 82-84 °C, ajouter la gélatine, diviser et parfumer chocolat-orange. Mouler et réserver au froid au moins 2 h. Cuire les langues de chat à 180 °C, 8-10 min ; réaliser le décor avec la couverture.

Argumentaire : une entrée classique, un plat de viande valorisé par un jus et des garnitures variées, puis un dessert aux deux parfums. Employer les grammages de produits d'assemblage fournis en cuisine.

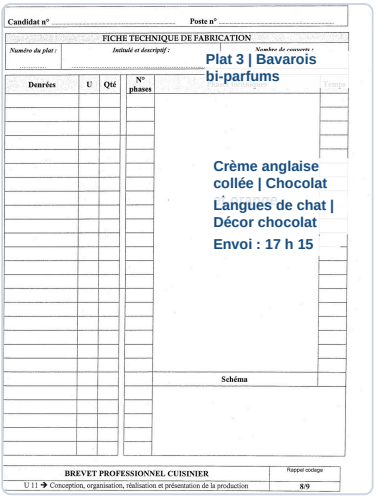
Fiche A, omelettes



Fiche B, selle d'agneau



Fiche C, bavarois



✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois fiches pour 4 personnes : omelettes, selle d'agneau et garnitures, bavarois bi-parfums et langues de chat.

Organisation du travail

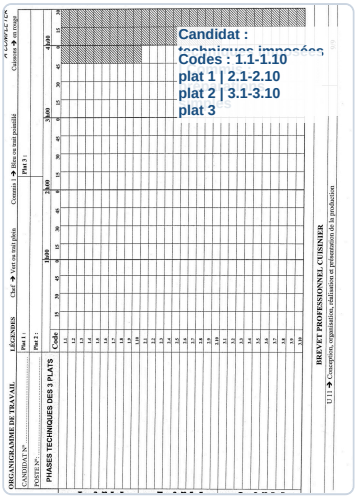
Question 3. Organiser votre travail et celui de votre commis en précisant les techniques imposées qui vous sont attribuées. Compléter le document d'organisation du travail de l'annexe en utilisant les codes d'identification indiqués.

Le candidat réalise les techniques imposées ; le commis prend en charge les préparations préliminaires et gestes simples, avec explication, démonstration et contrôle. Reporter les tâches dans les lignes codées 1.1 à 1.10, 2.1 à 2.10 et 3.1 à 3.10 du document 9/9.

Horaire	Candidat	Commis
13 h 00-14 h 00	Prise de contact, organisation et désossage de l'agneau.	Installer le poste, laver et préparer les légumes.
14 h 00-15 h 00	Préparer la farce et la selle ; commencer la crème anglaise et le bavarois.	Réaliser la duxelles et le jus avec les os ; préparer les pommes de terre et légumes.
15 h 00-16 h 00	Cuire le flan, préparer les duchesse et organiser les omelettes.	Préparer les tomates et les ingrédients des langues de chat.
16 h 00-17 h 15	Contrôler les cuissons, finir et dresser les plats aux heures prévues.	Finir les garnitures, assister au dressage et nettoyer au fur et à mesure.
17 h 15-17 h 30	Après le dernier envoi, remettre en état le poste, le matériel et les locaux.	

Maintenir la chaîne du froid, séparer les produits crus et cuits, respecter le lavage des mains et prévenir les risques liés aux couteaux, aux déplacements et aux plats chauds.

Organisation du travail



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Candidat : techniques imposées et contrôles. Commis : préparations simples et aide au dressage. Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Horaires d’envoi

Question 4. Prévoir les envois aux horaires indiqués : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Respecter les heures d’envoi du sujet. Terminer les dressages juste avant chaque départ ; maintenir le bavarois au froid et servir les omelettes immédiatement après cuisson. La remise en état commence après le dernier envoi, à 17 h 15, et se poursuit jusqu’à la fin de l’épreuve.

> **✓ 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 la production avec un commis tiré au sort, de la prise de contact à la remise en état des locaux. L'évaluation porte sur la conduite du commis, la méthode, l'hygiène, la sécurité et l'utilisation rationnelle des moyens.

Organisation et conduite du commis

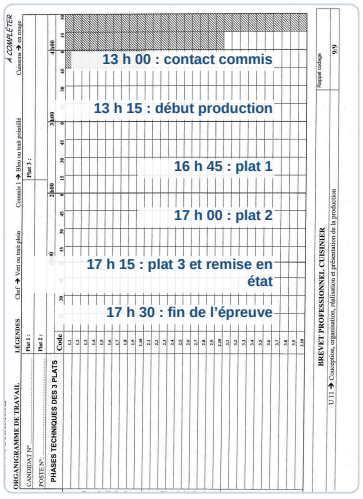
Question 1. Organiser votre travail et celui de votre commis pour produire et distribuer ou conditionner la production. Expliquer, démontrer et contrôler les tâches confiées, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité, et utiliser rationnellement les moyens. Respecter les horaires : prise de contact à 13 h 00, début de production à 13 h 15, remise en état des locaux à 17 h 15 et fin de l'épreuve à 17 h 30.

À 13 h, présenter le menu, les envois et les règles d'hygiène. Dès 13 h 15, garder la responsabilité des techniques imposées ; expliquer, démontrer puis contrôler les tâches simples confiées au commis. Avancer les préparations selon leur durée et leur besoin de refroidissement.

Moment	Organisation
Production	Candidat : omelette, selle désossée et farcie, jus d'agneau, bavarois et langues de chat. Commis : préparations préliminaires, aide aux garnitures et au dressage.
16 h 45, 17 h 00, 17 h 15	Envoyer successivement les plats 1, 2 et 3.
17 h 15 à 17 h 30	Remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes.

Maintenir le froid, séparer cru et cuit, utiliser les couteaux et appareils chaudement en sécurité, nettoyer au fur et à mesure et contrôler chaque dressage.

Repères horaires de l'organisation



✓ 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

Avec l'aide de son commis, le candidat réalise les trois plats selon les techniques obligatoires et les contraintes du sujet. Il les présente selon les dressages et horaires imposés, puis veille avec son commis à la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Réalisation de la production

Question 1. Mettre en œuvre les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie pour réaliser la production conçue. Faire réaliser au commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

1. Confier au commis les préparations préliminaires et techniques simples, avec consignes, démonstration et contrôles réguliers.
2. Réaliser une omelette aux foies de volaille pour deux, à dresser sur plat, et deux omelettes individuelles aux asperges, à dresser sur assiette.
3. Désosser la selle d'agneau, préparer la duxelles et farcir la viande. Réaliser le jus avec les os, puis les garnitures imposées : flan de légume, pomme duchesse et tomate farcie.
4. Confectionner les deux parfums de bavarois à base de crème anglaise collée, réaliser l'appareil à langues de chat et cuire les biscuits. Préparer un décor libre à base de chocolat.

Contrôler les cuissons, textures et assaisonnements. Respecter l'hygiène, séparer les produits crus et cuits et nettoyer au fur et à mesure.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les techniques imposées sont réalisées et contrôlées ; les tâches simples sont confiées au commis sous supervision.

Présentation de la production

Question 2. Présenter la production en respectant les modes de dressage, les horaires d'envoi et les contraintes fixées par les examinateurs. Assurer avec le commis la tenue et la remise en état du poste de travail, du matériel et des locaux annexes à la cuisine.

Présenter les omelettes aux foies de volaille sur plat et les deux omelettes aux asperges sur assiette. Dresser la selle et ses garnitures sur assiette, puis le bavarois bi-parfums sur plat. Soigner la netteté des dressages et respecter les consignes des examinateurs.

- Envoyer le plat 1 à 16 h 45, le plat 2 à 17 h 00 et le plat 3 à 17 h 15.
- Après le dernier envoi, remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes, en terminant avant la fin de l'épreuve à 17 h 30.

Coordonner le commis pour assurer les envois et le nettoyage sans perturber le service.

> **✓ 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 achevée avant 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2007, sujet 05218, dure 7 heures et porte le coefficient 8. L'épreuve U 11 combine 2 h 30 d'écrit et 4 h 30 de pratique. Elle évalue la conception de trois plats à partir du panier, la rédaction des fiches, la planification et la conduite d'un commis, puis la réalisation, le dressage, l'hygiène et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une fiche technique indique les denrées, les quantités, les phases de fabrication, leur durée et les informations de cuisson demandées.
- La selle d'agneau est à désosser et farcir à la duxelles, avec un jus réalisé à partir des os.
- Le bavarois bi-parfums doit comporter un appareil à base de crème anglaise collée et un appareil à langues de chat.
- Les envois sont prévus à 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

- Vérifier que les propositions respectent les techniques imposées, le nombre de personnes et les dressages prescrits.
- Compléter les fiches avec les denrées, les quantités, les phases, leurs durées et les informations de cuisson requises.
- Planifier le travail du candidat et du commis selon les envois et le calendrier de l'épreuve pratique.
- Maintenir l'hygiène et la sécurité et prévoir la remise en état du poste, du matériel et des locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les fiches techniques pour cette épreuve ?

Consacrez une fiche à chacun des trois plats. Indiquez l'intitulé, le nombre de couverts, les denrées et quantités, puis ordonnez les phases techniques avec leur durée. Ajoutez le résumé commercial et les informations de cuisson demandées.

Q : Quelles sont les principales techniques imposées par le sujet ?

Le sujet demande deux préparations d'omelettes, une selle d'agneau désossée et farcie à la duxelles avec ses garnitures et son jus, puis un bavarois bi-parfums et un appareil à langues de chat.

Q : Quels horaires faut-il respecter pendant l'épreuve pratique ?

La prise de contact avec le commis a lieu à 13 h 00 et la production commence à 13 h 15. Les plats partent à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. La remise en état débute à 17 h 15 et l'épreuve finit à 17 h 30.

Q : Quels critères de notation sont indiqués dans le sujet ?

L'écrit porte le coefficient 2. En pratique, l'organisation porte le coefficient 1, et la réalisation et la présentation le coefficient 5, réparti en 3 et 2. Le sujet évalue notamment méthode, techniques, dressage, horaires, hygiène et sécurité.

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 - 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.