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

U 11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session 2007 • Code sujet : **U 11** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation, réalisation et présentation d’une production culinaire** (3 questions) **Page 3**

2. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

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 - 5-Sujet.pdf

1. Organisation, réalisation et présentation d'une production culinaire

La page présente une grille d'indications pour les correcteurs du sujet n° 1 du BP Cuisinier, unité U 11. Elle détaille les compétences observées pendant l'organisation, la réalisation et la présentation de la production, sans indiquer de barème chiffré.

Organisation de la production

Question 1. Organiser et conduire la production : encadrer les commis par des démonstrations, des explications et des consignes, appliquer une méthode logique et la marche en avant, maintenir l'hygiène du poste et des aliments, gérer les denrées, l'énergie et le matériel, et respecter les techniques imposées et les fiches techniques.

Organisez le travail à partir des fiches techniques, des tâches à réaliser et du matériel disponible. Répartissez les opérations dans un ordre logique, en appliquant la marche en avant. Donnez des consignes claires aux commis, expliquez les gestes et montrez-les si nécessaire. Pendant la production :

- maintenez propres le poste, les ustensiles et les denrées ; conditionnez et stockez correctement les aliments ;
- limitez les pertes et maîtrisez l'utilisation de l'énergie et du matériel, notamment du matériel sous-vide ;
- respectez les techniques imposées et contrôlez l'avancement du travail.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Travail ordonné, commis correctement guidés, marche en avant et hygiène respectées, denrées et matériels maîtrisés.

Réalisation de la production

Question 2. Réaliser les préparations et les techniques culinaires évaluées : désarêter un poisson par le dos, habiller et brider un canard, utiliser des fonds P.A.I., préparer une gastrique et une sauce de type américaine, poêler, cuire la truite selon le procédé choisi et cuire les poires sous-vide. Tourner des champignons et des légumes et réaliser une farce mousseline de merlan.

1. Préparez les postes et les denrées dans le respect des règles d'hygiène. Désarêtez le poisson par le dos, puis habillez et bridez le canard.
2. Réalisez la farce mousseline de merlan et tournez les champignons et les légumes. Préparez la gastrique et la sauce de type américaine en respectant les techniques de base ; utilisez les fonds P.A.I. selon les consignes.
3. Poêlez du début à la fin. Cuisez la truite selon le procédé choisi et réalisez la cuisson sous-vide des poires avec le matériel adapté.

Respectez les fiches techniques et les règles d'utilisation des équipements pour chaque préparation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poisson, canard, sauces, garnitures et cuissons exécutés conformément aux techniques demandées et aux fiches techniques.

Cuissons, finitions et présentation

Question 3. Surveiller et contrôler la cuisson du canard, des truites farcies et des légumes, puis vérifier leur point de cuisson. Respecter les consignes d'utilisation des P.A.I. en pâtisserie, personnaliser le produit fini, rectifier les assaisonnements et valoriser les mets par un dressage propre, ponctuel et conforme aux fiches techniques.

Surveillez et contrôlez la cuisson du canard, des truites farcies et des légumes ; vérifiez le point de cuisson selon le procédé utilisé. Rectifiez les assaisonnements. En pâtisserie, respectez les consignes d'utilisation des produits P.A.I. et personnalisez le produit fini.

Valorisez les mets par un dressage propre. Vérifiez le respect des fiches techniques, le choix de présentation et l'horaire de service.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cuissons contrôlées, assaisonnements rectifiés et mets présentés proprement, à l'heure et conformément aux fiches techniques.

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

Bilan de l'épreuve : Cette grille d'indications pour les correcteurs concerne le BP Cuisinier, unité U 11, sujet n° 1. La session, la durée et le coefficient ne sont pas indiqués. Elle porte sur la conception, l'organisation, la réalisation et la présentation d'une production culinaire, en évaluant l'encadrement, l'hygiène, la gestion des ressources, les techniques de préparation, les cuissons, les finitions et la conformité aux fiches techniques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Organiser le travail selon une marche en avant logique, en maîtrisant les denrées, le matériel, l'énergie et les pertes.
- Respecter les techniques de préparation et de cuisson précisées, notamment le désarêtage par le dos et la cuisson sous-vide des poires.
- Surveiller les cuissons du canard, des truites farcies et des légumes, et contrôler leur point de cuisson.
- Rectifier les assaisonnements et présenter des mets propres, valorisés et conformes aux fiches techniques.

Points de vigilance & attentes du jury

- Maintenir l'hygiène du poste et des aliments, ainsi que les bonnes pratiques de conditionnement et de stockage.
- Suivre les techniques imposées et les fiches techniques, y compris les consignes relatives aux produits P.A.I.
- Contrôler régulièrement les cuissons et organiser les tâches pour respecter les horaires.
- Soigner la propreté, le dressage et la valorisation des mets tout en limitant les pertes de denrées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser efficacement la production pendant cette épreuve ?

Planifiez les tâches selon leur durée et les horaires, appliquez une marche en avant logique et donnez des consignes claires aux commis. Maintenez le poste propre et surveillez l'utilisation des denrées, du matériel et de l'énergie.

Q : Quels éléments faut-il surveiller pour les cuissons indiquées ?

La grille demande de contrôler la cuisson du canard, des truites farcies et des légumes ainsi que leur point de cuisson. Elle précise aussi de cuire la truite selon le procédé choisi et les poires sous-vide.

Q : La page indique-t-elle une durée, un coefficient ou un barème chiffré ?

Non. La page ne donne ni durée, ni coefficient, ni points par critère. Elle présente des indications de correction pour le sujet n° 1 et énumère les compétences observées lors de l'organisation et de la réalisation.

Q : Quels critères de présentation et de conformité sont attendus ?

Les mets doivent être valorisés et dressés proprement, dans le respect des horaires et des fiches techniques. Les assaisonnements sont rectifiés si nécessaire, et les consignes d'utilisation des P.A.I. en pâtisserie doivent être respectées.

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 - 5-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.