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 : **Sujet n° 2** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation, réalisation et présentation de la 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 - 6-Sujet.pdf

1. Organisation, réalisation et présentation de la production culinaire

La page est une grille d'indications pour les correcteurs du sujet n° 2 de l'U 11 du BP Cuisinier. Elle évalue l'organisation de la production, les préparations et cuissons, ainsi que les finitions et la présentation des mets.

Organisation de la production

Question 1. Organiser la production en conduisant les commis, en gérant les denrées, l'énergie et le matériel, et en limitant les pertes. Respecter la marche en avant, l'hygiène, les techniques imposées et les fiches techniques, en utilisant les matériels disponibles, notamment le four mixte, la vapeur, la cellule et le micro-ondes.

1. Lire les fiches techniques, organiser les tâches et répartir les postes. Donner des consignes claires aux commis, expliquer les gestes nécessaires et vérifier leur exécution.
2. Planifier une marche en avant logique et rapide. Maintenir le poste propre, respecter l'hygiène, le conditionnement et le stockage des aliments.
3. Choisir les matériels adaptés, notamment le four mixte, la vapeur, la cellule et le micro-ondes. Coordonner leur utilisation pour maîtriser le temps et l'énergie.
4. Surveiller l'emploi des denrées, limiter les pertes et respecter les techniques imposées ainsi que les fiches techniques.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Production organisée, commis guidés, hygiène et marche en avant respectées, matériels adaptés et utilisation des denrées maîtrisée.

Réalisation de la production

Question 2. Réaliser les préparations et techniques indiquées : lever les filets de daurade, parer les filets mignons, utiliser des fonds P.A.I., préparer une sauce courte par déglaçage, tourner des champignons et confectionner un appareil à flan de légumes. Appliquer les techniques de cuisson en papillote, à blanc et la cuisson génoise, et réaliser une génoise.

Préparer les produits selon les fiches techniques : lever les filets de daurade en suivant l'arête, puis retirer les arêtes restantes ; parer les filets mignons. Utiliser les fonds P.A.I. conformément aux indications et réaliser la sauce courte par déglaçage.

- Tourner les champignons et préparer l'appareil à flan de légumes.
- Réaliser les cuissons en papillote, à blanc et la cuisson génoise selon les techniques de base.
- Pour la génoise, monter les œufs et le sucre, incorporer délicatement la farine, puis cuire selon la fiche technique.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Filets, fonds, sauce, champignons, flan, cuissons et génoise réalisés selon les techniques de base et les fiches techniques.

Conduite des cuissons, finitions et présentation

Question 3. Surveiller les cuissons et atteindre le point de cuisson attendu pour les dorades, les légumes, le flan et la viande. Rectifier les assaisonnements, valoriser les mets et monter les assiettes ou les plats conformément aux fiches techniques, en respectant les horaires et la propreté.

Surveiller et contrôler les cuissons pour obtenir le point attendu des dorades, des légumes, du flan et de la viande. S'appuyer sur les signes adaptés à chaque préparation et respecter les consignes des fiches techniques.

1. Goûter, puis rectifier progressivement les assaisonnements.
2. Valoriser les mets et dresser les assiettes ou les plats conformément aux fiches techniques.
3. Respecter les horaires et assurer la propreté du poste, des assiettes et de la présentation avant l'envoi.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Dorades, légumes, flan et viande cuits à point ; assaisonnements rectifiés et présentation propre, conforme aux fiches et aux horaires.

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

Bilan de l'épreuve : Cette grille de correction concerne le BP Cuisinier, U 11, sujet n° 2. La session, la durée, le coefficient et le barème chiffré ne sont pas indiqués sur la page. Le thème est la production culinaire, de son organisation à sa présentation. Les critères portent sur l'hygiène, la gestion des ressources, les préparations, les cuissons, les finitions et le respect des fiches techniques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Organiser le travail selon la marche en avant et gérer les denrées, l'énergie et le matériel en limitant les pertes.
- Respecter les techniques de préparation et les fiches techniques, notamment pour les filets, les fonds et les sauces.
- Surveiller les cuissons et contrôler le point de cuisson des dorades, des légumes, du flan et de la viande.
- Soigner les assaisonnements et le dressage, et vérifier la conformité de la présentation aux fiches techniques.

Points de vigilance & attentes du jury

- Maintenir l'hygiène du poste et des aliments, ainsi que le conditionnement et le stockage.
- Coordonner les commis par des démonstrations, des explications et des consignes claires.
- Surveiller les cuissons et contrôler le point de cuisson de chaque élément indiqué.
- Respecter les horaires, la propreté et la conformité du dressage aux fiches techniques.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser efficacement la production pendant l'épreuve ?

Planifiez les tâches selon leur durée et leurs dépendances, appliquez la marche en avant et répartissez clairement le travail. Surveillez le poste et les cuissons, en gérant avec attention les denrées, le matériel et l'énergie.

Q : Quels éléments de cuisson faut-il particulièrement contrôler ?

La grille demande de surveiller le point de cuisson des dorades, des légumes, du flan et de la viande. Elle cite aussi les cuissons en papillote, à blanc et la cuisson génoise, sans préciser de températures ni de durées.

Q : La page indique-t-elle la durée ou le barème de l'épreuve ?

Non. Cette page présente des indications de correction pour le sujet n° 2, mais ne donne ni durée, ni coefficient, ni répartition chiffrée des points. Ces informations ne peuvent pas être déduites de la grille.

Q : Quels critères de présentation sont explicitement attendus ?

La grille mentionne le respect des horaires, le choix du dressage, la propreté et la conformité aux fiches techniques. Elle demande aussi de valoriser les mets, de monter les assiettes ou les plats et de rectifier les assaisonnements.

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 - 6-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.