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 : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation de la production** (1 question) **Page 3**

2. **Réalisation et présentation de la production** (2 questions) **Page 4**

3. **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 - 7-Sujet.pdf

1. Organisation de la production

La grille d'indications pour les correcteurs évalue l'organisation d'une production culinaire. Elle porte sur la conduite des commis, la gestion des ressources, la méthode de travail, l'hygiène, l'utilisation des matériels et le respect du sujet.

Question 1. Organiser la production et conduire les commis en donnant démonstrations, explications et consignes. Gérer les denrées, l'énergie et le matériel, appliquer une méthode logique et rapide incluant la marche en avant, respecter l'hygiène et utiliser les matériels adaptés, tout en suivant les techniques imposées et les fiches techniques.

1. Lire les fiches techniques, répartir les tâches et les horaires, puis démontrer les gestes et donner des consignes claires aux commis.
2. Organiser une marche en avant logique et rapide. Choisir le matériel adapté, limiter les pertes de denrées et maîtriser les consommations d’énergie.
3. Maintenir une tenue et un poste propres ; conditionner et stocker correctement les aliments. Utiliser le four mixte, la vapeur, la cellule ou le micro-ondes selon les besoins.
4. Respecter les techniques imposées : lever les filets de turbot, désosser et poêler les râbles, réaliser la farce, utiliser les P.A.I. et préparer la pâte à crêpes. Surveiller la cuisson à point des légumes, du lapin et du turbot ; soigner assaisonnement, dressage, propreté et horaires, conformément aux fiches techniques.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Production menée en marche en avant, avec consignes claires, hygiène maîtrisée, ressources optimisées et respect des techniques, des horaires et des fiches techniques.

2. Réalisation et présentation de la production

La grille cite des techniques et préparations liées au turbot, aux râbles, aux légumes, au lapin et à la pâtisserie. Elle évalue également la maîtrise des cuissons, les finitions, la présentation et la conformité aux fiches techniques.

Préparations et techniques culinaires

Question 1. Mettre en œuvre les préparations et techniques indiquées : lever les filets de turbot, utiliser des produits alimentaires intermédiaires, poêler et désosser un râble, réaliser une farce et préparer une pâte à crêpes.

1. Habiller le turbot, lever les filets au contact des arêtes, retirer les arêtes résiduelles et réserver au froid.
2. Désosser le râble sans entamer la chair, puis parer. Réaliser la farce selon la fiche technique, avec ingrédients et matériel maintenus au froid.
3. Poêler les râbles selon la technique : colorer, couvrir et poursuivre la cuisson en surveillant et en arrosant si la recette le prévoit.
4. Utiliser les P.A.I. conformément à leur fiche technique et aux consignes de conservation et de remise en œuvre. Préparer la pâte à crêpes selon la fiche, la lisser, la laisser reposer si prévu, puis cuire des crêpes fines.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Filets de turbot levés, râbles désossés et poêlés, farce et pâte à crêpes réalisées, P.A.I. utilisés selon leurs consignes.

Cuissons, finitions et présentation

Question 2. Surveiller et contrôler les cuissons afin d'obtenir le point attendu pour les légumes, le lapin et le turbot. Soigner l'assaisonnement et présenter la production dans les délais, avec un dressage propre et conforme aux fiches techniques.

Adapter la surveillance au produit et à la cuisson prescrite : contrôler la texture des légumes, la cuisson à cœur du lapin et la chair du turbot, qui doit rester moelleuse. Ajuster la cuisson et vérifier le résultat avant l'envoi. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

- Respecter les horaires, les portions et l'ordre de dressage indiqués sur les fiches techniques.
- Vérifier la conformité des préparations et la propreté des assiettes, puis envoyer dans les délais.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Légumes, lapin et turbot cuits à point, assaisonnement juste, dressage propre et conforme aux fiches techniques, envoi dans les délais.

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

Bilan de l'épreuve : Cette grille concerne le Brevet professionnel Cuisinier, unité U 11, intitulée « Conception, organisation, réalisation et présentation de la production ». Elle correspond au sujet n° 5; la session, la durée et le coefficient ne sont pas indiqués. Elle évalue l'organisation du travail et la réalisation d'une production impliquant notamment turbot, lapin, légumes et pâte à crêpes.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'organisation englobe la conduite des commis, la gestion des ressources, la méthode de travail et l'hygiène.
- Les techniques citées comprennent le filetage du turbot, le désossage d'un râble et la réalisation d'une farce.
- Les cuissons doivent être surveillées et contrôlées pour atteindre le point attendu pour les légumes, le lapin et le turbot.
- La finition et la présentation tiennent compte de l'assaisonnement, des horaires, du dressage, de la propreté et des fiches techniques.

Points de vigilance & attentes du jury

- Organiser les opérations de façon logique et rapide, en appliquant la marche en avant.
- Veiller à l'hygiène du poste et des aliments, ainsi qu'au conditionnement et au stockage.
- Respecter les techniques imposées et contrôler le point de cuisson des préparations.
- Respecter les horaires et vérifier la conformité de la production aux fiches techniques.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quels aspects faut-il prendre en compte pour organiser la production ?

La grille retient la conduite des commis, la gestion des denrées, de l'énergie et du matériel, la méthode et la rapidité du travail, l'hygiène, l'utilisation des matériels évolutifs et le respect des techniques imposées.

Q : Quelles réalisations techniques sont explicitement mentionnées ?

La grille mentionne le filetage du turbot, l'utilisation de produits alimentaires intermédiaires, le poêlage et le désossage des râbles, la réalisation d'une farce et la préparation d'une pâte à crêpes.

Q : Le document précise-t-il la durée, le coefficient ou les points de l'épreuve ?

Non. Cette page ne précise ni durée, ni coefficient, ni valeur en points. Elle présente des indications qualitatives destinées aux correcteurs, sans barème chiffré visible.

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

La grille cite le respect des horaires, le choix du dressage et la propreté. Elle demande aussi une production conforme aux fiches techniques, sans préciser de norme supplémentaire.

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 - 7-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.