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

Brevet professionnel cuisinier - U11

Session 2007 • Code sujet : **U11 - Sujet n° 8** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition**

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 - 8-Sujet.pdf

1. Organisation, réalisation et présentation de la production culinaire

La page présente une grille d'indications pour les correcteurs du BP Cuisinier, unité U11, sujet n° 8. Elle évalue l'organisation et la réalisation d'une production culinaire, de la gestion des ressources et de l'hygiène jusqu'aux techniques, aux finitions et à la présentation.

Organisation de la production

Question 1. L'évaluation porte sur la conduite des commis, la gestion des denrées, de l'énergie et du matériel, la méthode d'organisation, la marche en avant, l'hygiène du poste et des aliments, l'utilisation du four mixte, de la vapeur, de la cellule et du micro-ondes, ainsi que le respect des techniques imposées et des fiches techniques.

L’organisation de la production s’évalue à travers la coordination du travail, la gestion des ressources et le respect des règles d’hygiène. La grille retient les éléments suivants :

- conduire les commis par des démonstrations, des explications et des ordres clairs ;
- choisir le matériel, limiter les pertes de denrées et maîtriser les consommations d’énergie ;
- organiser le travail avec rapidité et logique, en respectant la marche en avant ;
- maintenir le poste propre et assurer le conditionnement et le stockage des aliments ;
- utiliser le four mixte, la vapeur, la cellule et le micro-ondes, puis respecter les techniques imposées et les fiches techniques.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conduite efficace des commis, gestion raisonnée des ressources, organisation logique, hygiène maîtrisée et respect du sujet.

Réalisation de la production

Question 2. L'évaluation porte sur les préparations préliminaires, les fonds et sauces, le respect des techniques de cuisson, la surveillance et le contrôle des cuissons jusqu'au point attendu, les techniques complexes telles que farce, mousseline, tournage et désossage, ainsi que les bases de pâtisserie.

La réalisation porte sur la maîtrise des gestes et des techniques pendant les différentes préparations. Les critères de la grille sont :

1. réaliser les habillages, taillages, bridages et filetages ;
2. respecter les techniques de base pour les appareils, fonds, sauces et cuissons ;
3. surveiller et contrôler les cuissons jusqu’au point attendu ;
4. maîtriser les techniques complexes citées : farce, mousseline, tournage et désossage ;
5. réaliser les pâtes, crèmes et appareils de base en pâtisserie.

L’évaluation concerne donc à la fois la précision des préparations et la maîtrise des techniques attendues.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparations et techniques maîtrisées, cuissons surveillées jusqu’au point attendu, pâtisserie comprise.

Finitions et présentation

Question 3. L'évaluation porte sur les finitions et l'assaisonnement, le respect des horaires, le choix du dressage, la propreté de la présentation et sa conformité aux fiches techniques.

La grille distingue les finitions de la présentation. Pour les finitions, elle évalue l’assaisonnement. Pour la présentation, elle retient le respect des horaires, le choix du dressage et la propreté.

La conformité aux fiches techniques est également explicitement indiquée dans la grille pour la présentation. Le résultat doit donc respecter les prescriptions de la fiche, tout en étant dressé proprement et dans les délais.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Assaisonnement maîtrisé ; horaires respectés ; dressage propre, adapté et conforme aux fiches techniques.

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

Bilan de l'épreuve : Cette page du Brevet professionnel cuisinier, unité U11, concerne le sujet n° 8. La session, la durée et le coefficient ne sont pas indiqués, et aucun barème chiffré n'est imprimé. La grille évalue l'organisation, l'hygiène et la gestion des ressources, les techniques de production culinaire, les finitions et la présentation conforme aux fiches techniques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La marche en avant, l'hygiène du poste et le stockage contribuent à une organisation sûre de la production.
- Les cuissons s'évaluent par le respect des techniques, la surveillance et le contrôle du point de cuisson.
- Les préparations préliminaires incluent notamment habillages, taillages, bridage et filetage.
- La production doit respecter les techniques imposées et les fiches techniques, jusqu'au dressage final.

Points de vigilance & attentes du jury

- Organiser le travail avec méthode, rapidité et logique, et transmettre des consignes claires aux commis.
- Maintenir l'hygiène du poste et des aliments, notamment lors du conditionnement et du stockage.
- Choisir le matériel adapté et maîtriser les pertes de denrées ainsi que les consommations d'énergie.
- Respecter les horaires, l'assaisonnement, le choix du dressage, la propreté et les fiches techniques.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment la grille évalue-t-elle la conduite des cuissons ?

La grille mentionne le respect des techniques de base, la surveillance et le contrôle des cuissons jusqu'au point attendu. Elle ne précise pas de température ni de durée particulière pour une préparation.

Q : Quels aspects de l'organisation de la production faut-il maîtriser ?

Il faut organiser le travail avec méthode et logique, appliquer la marche en avant, conduire les commis, gérer les denrées, l'énergie et le matériel, et assurer l'hygiène du poste et des aliments.

Q : Quel barème et quelle durée sont indiqués pour cette épreuve ?

La page ne précise ni durée, ni coefficient, ni points par critère. Elle fournit des indications de correction sans barème chiffré; aucune valeur ne peut donc être déduite de ce seul document.

Q : Quels critères comptent pour la présentation finale ?

La grille cite le respect des horaires, le choix du dressage, la propreté et la conformité aux fiches techniques. Elle indique également que les finitions et l'assaisonnement font partie des éléments évalués.

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 - 8-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.