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 2008 • Code sujet : **10 09 07 - Sujet n° 7** • Durée : **7 heures : partie écrite 2 h 30, partie pratique 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, réalisation et présentation de la production** (3 questions) — **Page 6**

3. **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/2008/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2008 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des techniques imposées, du panier de denrées et des horaires d'envoi, le candidat conçoit trois plats pour les effectifs précisés : langoustines, filet mignon de porc et tarte à l'orange. Il rédige les fiches techniques et planifie le travail du candidat et du commis.

Conception du sujet

Question 1/. Concevoir et proposer trois plats pour les effectifs indiqués dans le tableau des exigences techniques, en respectant les préparations imposées et en faisant preuve de créativité avec le panier de denrées.

Les trois propositions respectent les techniques imposées, les effectifs et le dressage prévu. Le fenouil, les tomates et le Grand Marnier, denrées obligatoires, sont utilisés. Le filet est servi en deux assiettes avec les garnitures au plat ; le dessert utilise les deux cercles de 18 cm.

Plat et effectif	Proposition	Éléments du panier mobilisés
1, 4 personnes	Langoustines, pâte à nouilles, duxelles et sauce crustacés	Langoustines, étrilles, champignons, échalotes, fumet, crème
2, 6 personnes	Filet mignon rôti, sauce au madère ; carottes tournées, purée de céleri et fenouil braisé aux tomates	Filet mignon, madère, carottes, céleri, fenouil, tomates
3, 8 personnes	Deux tartes à l'orange confite, crème à l'orange au Grand Marnier	Oranges, Grand Marnier, farine, beurre, œufs, sucre

La progression marine, viande et dessert fruité forme un menu cohérent, avec un décor libre pour l'assiette de langoustines.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Langoustines en assiette pour 4, filet mignon et trois garnitures pour 6, deux tartes à l'orange pour 8.

Rédaction des fiches techniques

Question 2/. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Pour chaque plat, ajouter un résumé de la conception à titre d'argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson.

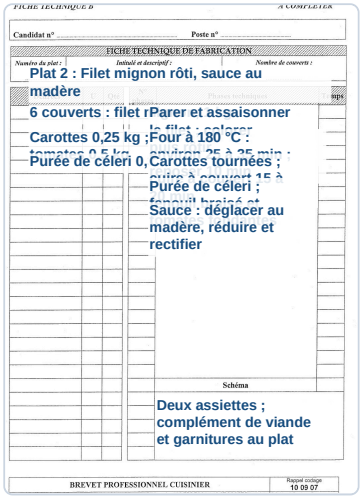
Les fiches A, B et C sont complétées sur les documents correspondants. Les durées indiquées sont des repères à adapter au matériel et au calibre des produits ; contrôler la cuisson avant l'envoi. La fiche B respecte les trois garnitures demandées, dont un légume tourné, et le dressage prévu en deux assiettes avec le complément au plat.

Pour la tarte, foncer les deux cercles de 18 cm et répartir les huit portions entre eux. Réfrigérer les préparations froides, maintenir les préparations chaudes à température de service et dresser au dernier moment.

Fiche technique A complétée



Fiche technique B complétée



Fiche technique C complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

A : langoustines, 4 couverts. B : filet mignon, 6 couverts. C : deux tartes à l'orange, 8 couverts.

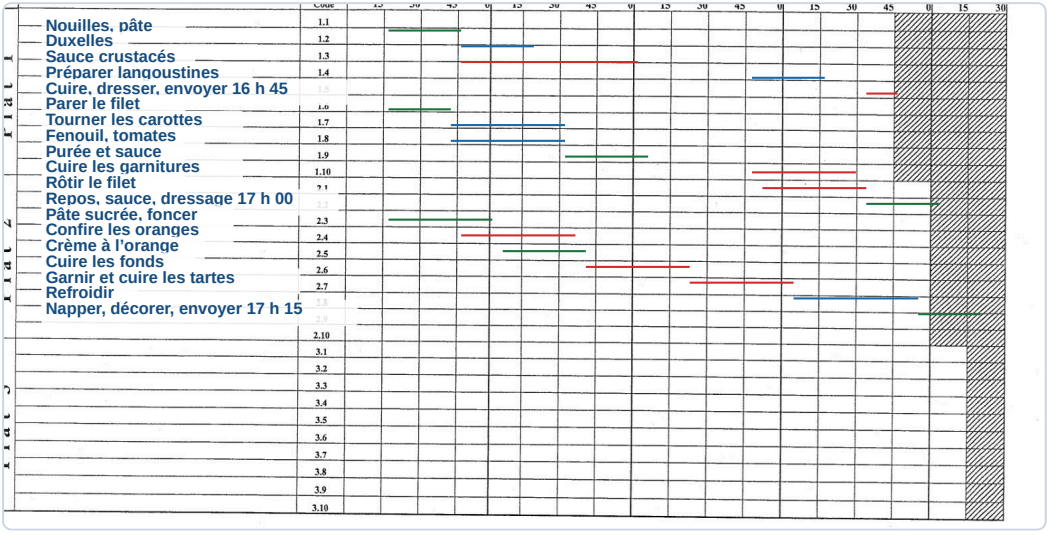
Organisation du travail

Question 3/. Organiser le travail du candidat et du commis en précisant les techniques imposées, puis compléter l'organigramme de travail avec les codes d'identification indiqués.

La production commence à 13 h 15. Le chef réalise les techniques imposées et conduit les cuissons ; le commis prend en charge les pesées, lavages, taillages et préparations simples sous contrôle. Les pâtes, les fonds et les garnitures sont lancés tôt pour libérer le poste avant les envois.

Le planigramme répartit les tâches en parallèle, puis réserve les dernières minutes à la finition et au dressage. Chef : vert ou trait plein ; commis : bleu ou trait pointillé ; cuissons : rouge. Maintenir la séparation entre cru et prêt à consommer, contrôler les températures et remettre les locaux en état dès 17 h 15.

Planigramme complété : phases et répartition



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chef : techniques imposées et contrôles. Commis : préparations simples. Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Horaires

Question 4/. Tenir compte des horaires d'envoi : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15. Le répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier, sans annotation personnelle, est autorisé pendant la partie écrite.

Les horaires d'envoi sont ceux de la page 3. Depuis le début de la production à 13 h 15, les délais disponibles sont de 3 h 30 pour le plat 1, 3 h 45 pour le plat 2 et 4 h pour le plat 3. La remise en état commence à 17 h 15 et l'épreuve se termine à 17 h 30.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat 1 : 16 h 45. Plat 2 : 17 h 00. Plat 3 : 17 h 15.

2. Organisation, réalisation et présentation de la production

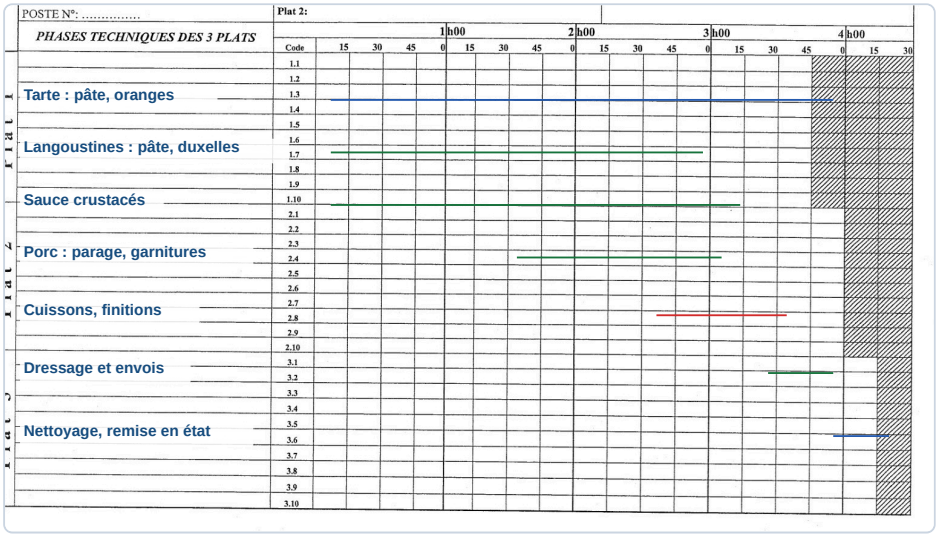
En 4 h 30, le candidat réalise et présente les trois plats avec l'aide d'un commis, conformément aux techniques, aux modes de dressage et aux horaires prévus. Il organise le travail, veille à l'hygiène et à la sécurité, conduit le commis et assure la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Organisation de la production

Question 1/. Organiser le travail avec méthode, conduire le commis par l'explication, la démonstration et le contrôle, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens disponibles. Prendre contact avec le commis à 13 h 00 et commencer la production à 13 h 15.

À 13 h 00, faire le point avec le commis, répartir les tâches et présenter les règles d'hygiène. Dès 13 h 15, lancer en parallèle la pâte sucrée et les oranges confites, puis préparer les bases des autres plats. Le chef prend en charge les gestes imposés et les cuissons ; le commis effectue les pesées, lavages, épluchages et préparations simples sous contrôle. Avancer selon les envois : langoustines à 16 h 45, porc à 17 h 00, tarte à 17 h 15. Séparer les denrées crues et prêtes à consommer, maîtriser le froid et garder le poste rangé. À 17 h 15, envoyer la tarte et commencer la remise en état.

Organisation du travail annotée



✓ RÉPONSE À RETENIR

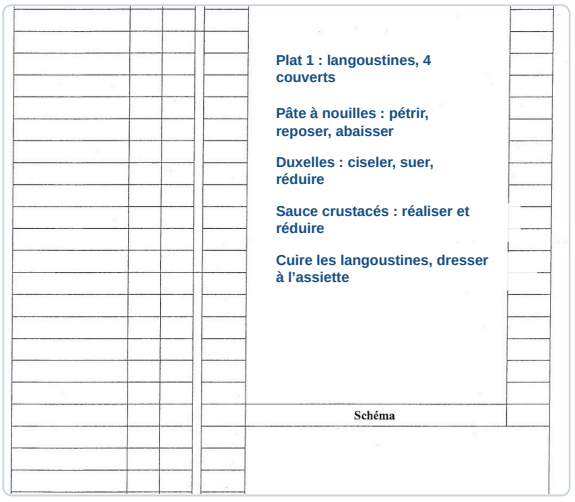
Contact à 13 h 00, production à 13 h 15. Envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 ; remise en état dès 17 h 15, fin à 17 h 30.

Réalisation des plats

Question 2/. Réaliser les techniques imposées : pour les langoustines, pâte à nouilles, duxelles et sauce crustacés ; pour le filet mignon de porc, parage et réalisation d'un légume tourné, avec cuisson, sauce et deux autres garnitures libres ; pour la tarte à l'orange, pâte sucrée, oranges confites et crème à l'orange. Faire réaliser au commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

Le chef exécute les techniques imposées ; le commis prépare les denrées et les garnitures simples. Pour les langoustines, pétrir et abaisser la pâte à nouilles, préparer la duxelles, réaliser la sauce crustacés et cuire les langoustines au dernier moment. Pour le porc, parer et cuire le filet, tourner un légume et préparer deux garnitures libres, ainsi qu'une sauce. Pour la tarte, confectionner et cuire la pâte sucrée, confire les oranges au Grand Marnier et réaliser la crème à l'orange. Utiliser les denrées marquées d'un astérisque, notamment fenouil et tomates. Contrôler les cuissons, l'assaisonnement et le maintien à température adaptée.

Fiche technique A : langoustines



Fiche technique B : filet mignon



Fiche technique C : tarte à l'orange



✓ RÉPONSE À RETENIR

Langoustines : pâte à nouilles, duxelles, sauce crustacés. Porc : filet paré, légume tourné, deux garnitures libres et sauce. Tarte : pâte sucrée, oranges confites au Grand Marnier, crème à l'orange.

Présentation et fin d'épreuve

Question 3/. Présenter les langoustines sur assiette, le filet mignon sur deux assiettes et quatre portions au plat, et la tarte à l'orange sur plat. Respecter les envois des trois plats à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, remettre les locaux en état à 17 h 15 et terminer l'épreuve à 17 h 30.

Envoyer les langoustines à 16 h 45, dressées à l'assiette pour 4 personnes. À 17 h 00, présenter le filet mignon et ses garnitures pour 6 personnes : deux assiettes et quatre portions au plat. Envoyer la tarte à l'orange sur plat à 17 h 15 pour 8 personnes. Avant chaque départ, vérifier le dressage, la propreté et la température de service. Coordonner les finitions avec le commis ; à 17 h 15, lancer la remise en état des locaux et du poste tout en envoyant la tarte. Fin de l'épreuve à 17 h 30.

Horaires d'envoi et de fin



✓ RÉPONSE À RETENIR

16 h 45 : langoustines à l'assiette. 17 h 00 : porc, 2 assiettes et 4 portions au plat. 17 h 15 : tarte sur plat et remise en état. Fin : 17 h 30.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2008)

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2008, sujet 10 09 07, porte sur la conception, l'organisation, la réalisation et la présentation d'une production. L'épreuve dure 7 heures, dont 2 h 30 d'écrit et 4 h 30 de pratique, coefficient 8. Le candidat prépare des langoustines, un filet mignon de porc et une tarte à l'orange, tout en organisant le travail avec un commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche technique décrit les denrées, leurs quantités, les phases de fabrication, les temps et les températures de cuisson.
- Le planning répartit les tâches du candidat et du commis et intègre les cuissons ainsi que les heures d'envoi.
- Le plat de filet mignon comprend un légume tourné et deux garnitures libres, en plus d'une cuisson et d'une sauce libres.
- Les techniques imposées comprennent pâte à nouilles, duxelles et sauce crustacés, puis pâte sucrée, oranges confites et crème à l'orange.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les effectifs, les techniques imposées et les modes de dressage propres à chacun des trois plats.
- Reporter les temps et températures de cuisson sur les fiches techniques et les intégrer au planning.
- Répartir clairement les tâches entre le candidat et le commis, avec les exigences d'hygiène et de sécurité.
- Respecter les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, puis la remise en état prévue à 17 h 15.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire le planning de production pour cette épreuve ?

Listez les phases de chaque plat, estimez leur durée et placez les préparations longues en priorité. Répartissez les tâches entre le candidat et le commis, prévoyez les cuissons et vérifiez que les trois plats peuvent être envoyés aux horaires imposés.

Q : Quelles techniques sont explicitement imposées par le sujet ?

Pour les langoustines, le sujet impose la pâte à nouilles, la duxelles et la sauce crustacés. Pour le filet mignon, il impose le parage et un légume tourné. Pour la tarte, il demande pâte sucrée, oranges confites et crème à l'orange.

Q : Combien de temps dure chaque partie et quels sont les horaires pratiques ?

L'épreuve dure 7 heures : 2 h 30 d'écrit et 4 h 30 de pratique. La prise de contact avec le commis a lieu à 13 h 00, le début de production à 13 h 15, la remise en état à 17 h 15 et la fin à 17 h 30.

Q : Quels critères de notation faut-il particulièrement surveiller ?

Les coefficients indiqués sont 2 pour la conception et l'organisation écrites, 1 pour l'organisation pratique, 3 pour la réalisation et 2 pour la présentation. Respectez les techniques, le dressage, les horaires, l'hygiène et la sécurité, et la conduite du commis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2008/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2008 - 1-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.