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 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session 2008 • Code sujet : **10 10 08** • Durée : **7 heures** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation de la production** (4 questions) — **Page 3**
2. **Organisation de la production** (1 question) — **Page 7**
3. **Réalisation et présentation de la production** (4 questions) — **Page 8**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

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 - 2-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

En 2 h 30, le candidat conçoit trois plats en tenant compte des techniques imposées, du panier de denrées et des horaires d'envoi. Il rédige les fiches de fabrication et organise le travail avec son commis à l'aide du document prévu.

Conception du sujet

Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats pour 4 à 8 personnes, en faisant appel à sa créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier, dans le respect des techniques imposées en annexe 1.

Menu proposé : une entrée tiède d'œuf poché avec sauce émulsionnée, une truite farcie à la mousseline de merlan avec trois garnitures, puis un entremets chocolat-menthe. La proposition respecte les techniques imposées et utilise notamment les denrées obligatoires du panier : pain de mie, purée de brocolis et mesclun.

Plat	Proposition et dressage	Effectif
1	Œuf poché sur pain toasté, purée de brocolis, mesclun et sauce émulsionnée à l'estragon	6 assiettes
2	Truite farcie à la mousseline de merlan, sauce au fumet; carottes tournées, courgettes et champignons aux poivrons	6 personnes, 4 portions au plat et 2 assiettes
3	Entremets chocolat-menthe avec biscuit cacao, mousse chocolat et bavarois menthe	8 personnes : 4 portions individuelles et un entremets de 4 parts

Composition des trois plats



Menu conforme aux techniques imposées et aux portions demandées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Œuf poché, truite farcie et entremets chocolat-menthe; respectivement 6, 6 et 8 personnes.

Rédaction des fiches techniques

Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Ajouter un résumé des conceptions sous forme d'argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson prévus.

Les quantités ci-dessous sont une proposition de fabrication cohérente avec le panier. Les temps et températures sont des repères à contrôler selon le matériel et la taille des pièces. Le dressage respecte les portions imposées à l'annexe 1.

Fiche	Denrées proposées	Phases techniques, temps et températures
A, 6 couverts	6 œufs à pocher, 2 jaunes pour la sauce, 4 tranches de pain, 200 g de purée de brocolis, 150 g de mesclun, 180 g de beurre, citron, vinaigre et estragon	Toaster le pain et réchauffer la purée. Pocher les œufs environ 3 min dans l'eau frémissante vinaigrée. Monter la sauce au bain-marie doux, sans dépasser environ 65 °C.
B, 6 personnes	6 truites, 400 g de merlan, 150 ml de crème, 500 g d'arêtes, 200 ml de vin blanc; carottes 300 g, courgettes 300 g, champignons 250 g et poivrons 300 g	Préparer le fumet et la farce mousseline, farcir les truites. Cuire au four à 180 °C environ 20 à 25 min, puis vérifier la cuisson. Cuire les garnitures et finir la sauce au fumet.
C, 8 personnes	250 g de couverture, 3 œufs pour le biscuit et 2 jaunes pour la crème, 500 ml de crème, 500 ml de lait, 160 g de sucre, 12 g de gélatine, menthe, 80 g de farine et 20 g de cacao	Cuire le biscuit à 180 °C environ 10 à 12 min. Cuire la crème anglaise à 82-84 °C, réaliser mousse et bavarois, monter puis réserver au froid jusqu'à la prise.

Argumentaire commercial : une entrée tiède fraîche et onctueuse, une truite garnie de légumes variés et un dessert qui associe la puissance du chocolat à la fraîcheur de la menthe.

Schéma de dressage de la fiche A

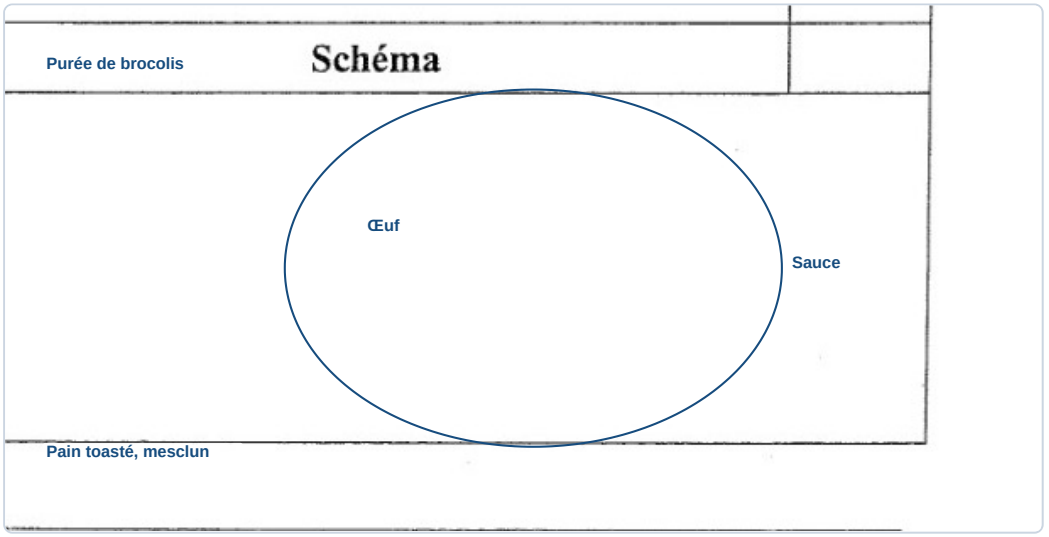


Schéma de dressage de la fiche B

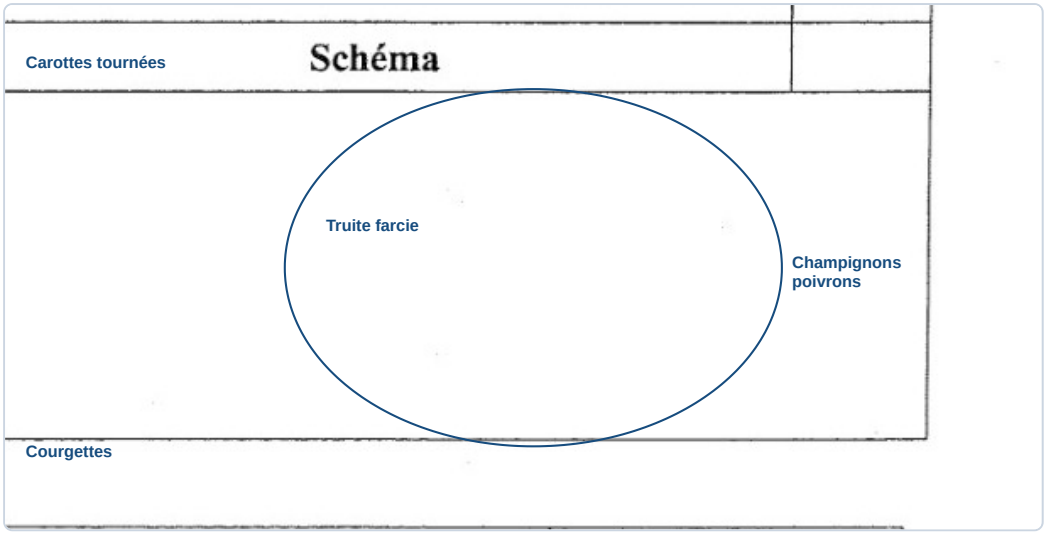
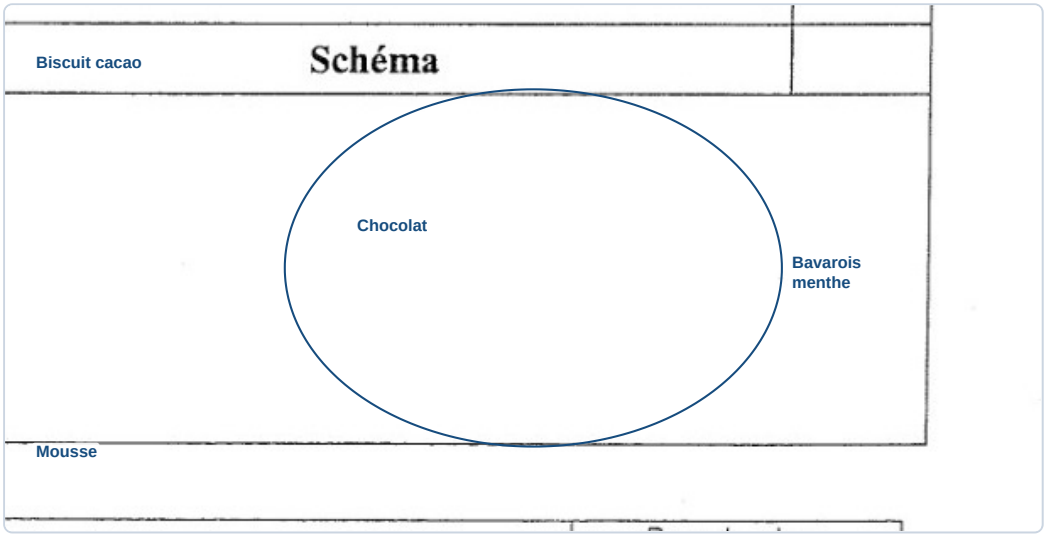


Schéma de dressage de la fiche C



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C : œuf poché, truite farcie et entremets chocolat-menthe, avec quantités et cuissons proposées.

Organisation du travail

Question 3. Organiser le travail du candidat et de son commis en précisant les techniques imposées, puis compléter le document « organisation du travail » avec les codes d'identification indiqués.

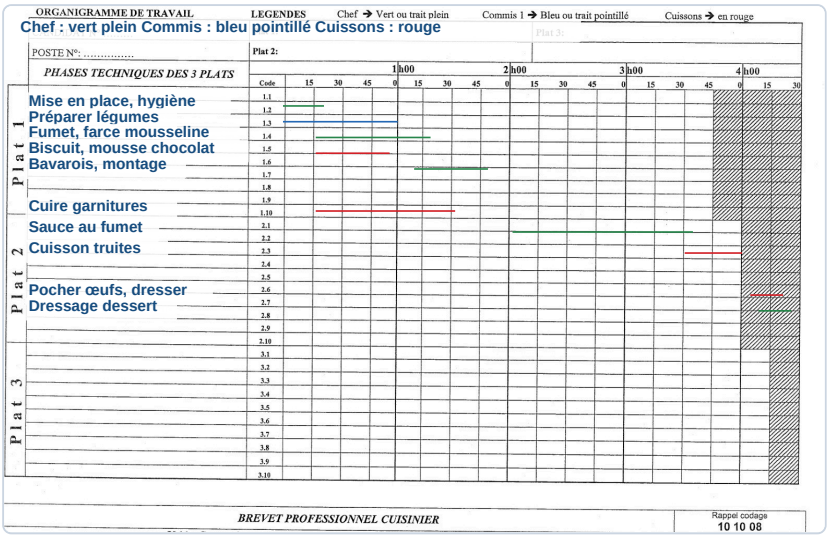
La production commence à 13 h 15 et les envois sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Le candidat réalise les techniques imposées; le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples. Au planning, chef : vert plein; commis : bleu pointillé; cuissons : rouge.

1. Au début, lancer fumet, biscuit et préparations des légumes; répartir le taillage avec le commis.
2. Préparer farce, truites, mousse et bavarois; cuire les garnitures et réserver les éléments à température adaptée.

3. Finir les sauces et les cuissons, pocher les œufs pour l'envoi de 16 h 45, dresser la truite pour 17 h 00 et terminer le dessert pour 17 h 15.
4. Remettre le poste et les locaux en état à partir de 17 h 15, fin de l'épreuve à 17 h 30.

Expliquer et contrôler les tâches du commis, respecter l'hygiène et éviter les contaminations croisées.

Planning de production complété



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Planning partagé entre candidat et commis; envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Remise en état de 17 h 15 à 17 h 30.

Horaires

Question 4. Prendre en compte les horaires d'envoi prévus pour les plats : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Programmer le dressage et le contrôle de chaque plat pour respecter son heure d'envoi.

Horaires d'envoi des plats

16 h 45	Plat 1 : entrée tiède aux œufs pochés
17 h 00	Plat 2 : truite farcie
17 h 15	Plat 3 : entremets chocolat-menthe

Horaires indiqués sur la page 3 du sujet.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plat 1 : 16 h 45. Plat 2 : 17 h 00. Plat 3 : 17 h 15.

2. Organisation de la production

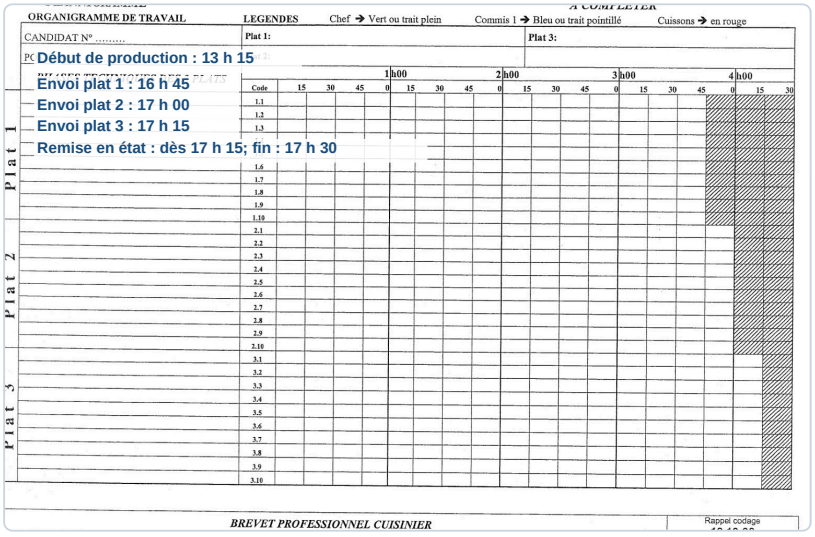
Le candidat organise son travail et celui de son commis pour produire, distribuer ou conditionner les préparations. L'évaluation porte sur la conduite du commis, la méthode, l'hygiène et la sécurité, ainsi que l'utilisation rationnelle des moyens.

Organisation et conduite du commis

Question 1. Organiser le travail du candidat et de son commis, expliquer et démontrer les tâches confiées, contrôler leur réalisation, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens disponibles. Respecter les horaires de prise de contact, de début de production, de remise en état et de fin d'épreuve, puis assurer la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

1. **13 h 00 :** prendre contact avec le commis, répartir les rôles et présenter les consignes d'hygiène et de sécurité.
2. **13 h 15 :** lancer la production après lavage des mains et organisation du poste. Confier au commis les préparations préliminaires et les tâches simples; réaliser et démontrer les techniques imposées.
3. Travailler en parallèle, expliquer les gestes, vérifier régulièrement l'avancement et les préparations. Séparer les denrées crues et prêtes à consommer, maintenir les produits aux températures adaptées et nettoyer au fur et à mesure. Envoyer les plats aux horaires prescrits.
4. **À partir de 17 h 15 :** assurer la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes; terminer et contrôler avant la fin de l'épreuve à **17 h 30**.

Repères horaires à reporter sur le plan de travail



✓ RÉPONSE À RETENIR

Contact : 13 h 00; début : 13 h 15; envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15; remise en état : dès 17 h 15; fin : 17 h 30.

3. Réalisation et présentation de la production

Avec l'aide de son commis, le candidat réalise les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie à partir du panier fourni. Il présente les trois plats selon les modes de dressage et les horaires d'envoi indiqués.

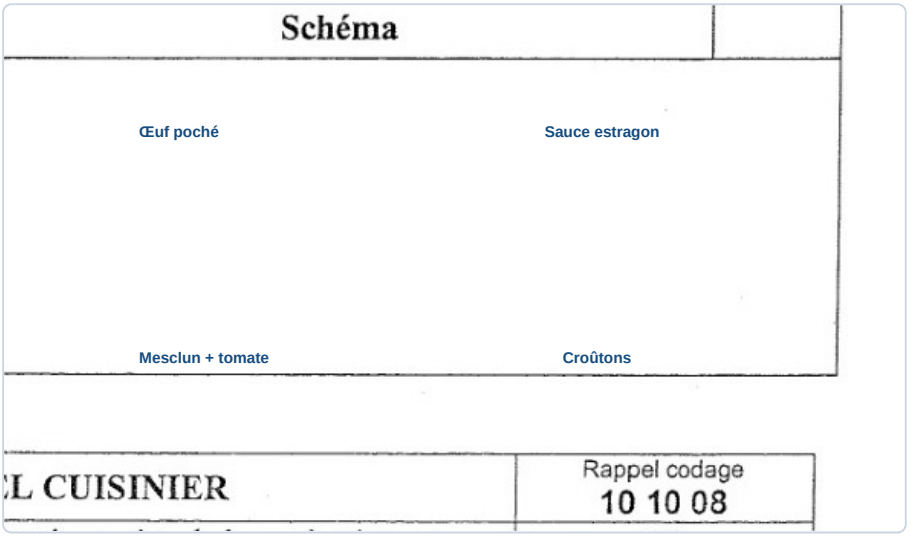
Entrée tiède aux œufs pochés

Question 1. Réaliser une entrée tiède à base d'œufs pochés pour six personnes, avec une sauce émulsionnée et des garnitures librement conçues, puis dresser six portions à l'assiette.

1. Préparer le mesclun et la tomate; tailler les quatre tranches de pain de mie en croûtons.
2. Réaliser une sauce émulsionnée chaude : réduire vinaigre et échalote, monter les jaunes au bain-marie, puis incorporer le beurre clarifié. Parfumer à l'estragon et maintenir tiède.
3. Pocher six œufs dans une eau frémissante légèrement vinaigrée, les égoutter et les parer. Dresser un œuf par assiette avec la sauce, le mesclun, la tomate et les croûtons.

Assaisonner le mesclun au dernier moment et envoyer les assiettes sans laisser les œufs refroidir.

Fiche A : proposition de dressage



✓ RÉPONSE À RETENIR

Six assiettes : un œuf poché, sauce émulsionnée à l'estragon, mesclun, tomate et croûtons.

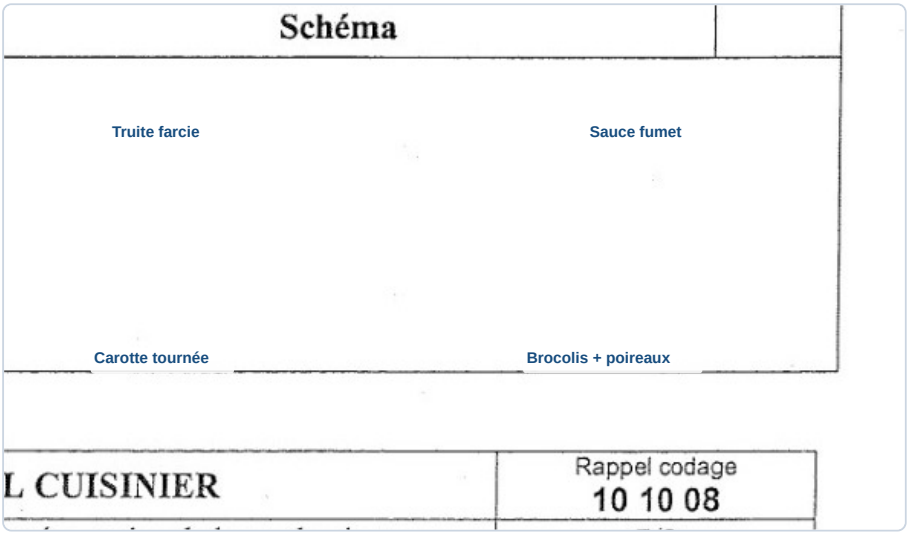
Truite farcie

Question 2. Réaliser une truite farcie pour six personnes en confectionnant une farce mousseline de poissons additionnée d'éléments aromatiques et une sauce à base de fumet. Prévoir trois garnitures, dont un légume tourné et deux garnitures libres, puis dresser quatre portions au plat et deux assiettes.

Élément	Réalisation proposée
Farce	Mousseline de merlan, crème et blanc d'œuf, assaisonnée et enrichie d'aromates.
Cuisson et sauce	Farcir les six truites et les cuire doucement. Réaliser un fumet avec les arêtes et le vin blanc, filtrer, réduire puis finir au beurre ou à la crème.
Garnitures	Carotte tournée, purée de brocolis, poireaux étuvés.

La carotte constitue le légume tourné; brocolis et poireaux sont les deux garnitures libres. Dresser quatre portions au plat et deux assiettes, avec la sauce servie proprement. Séparer le poisson cru des garnitures prêtes à servir.

Fiche B : proposition de dressage



✓ RÉPONSE À RETENIR

Six truites farcies à la mousseline de merlan, sauce au fumet, carotte tournée, purée de brocolis et poireaux; quatre portions au plat et deux assiettes.

Entremets chocolat-menthe

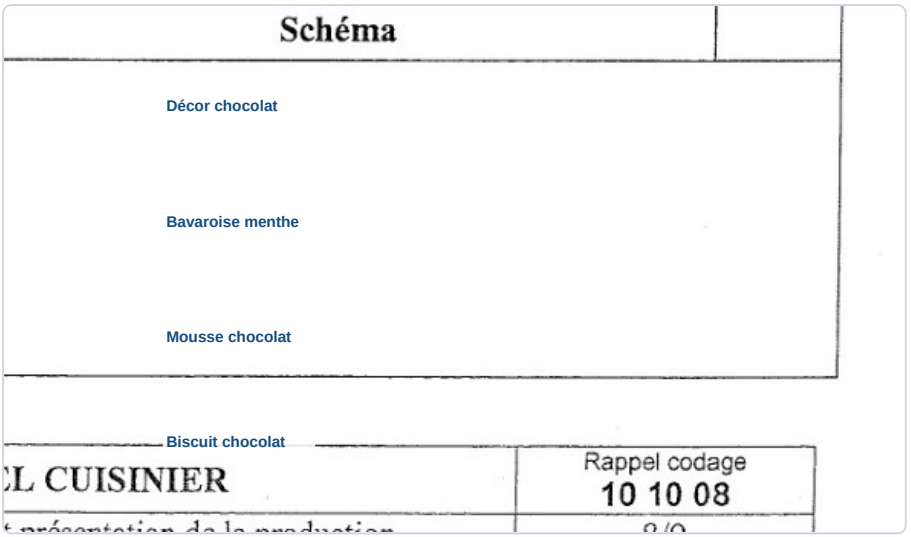
Question 3. Réaliser un entremets chocolat-menthe pour huit personnes en confectionnant une mousse au chocolat et une base bavaroise à la menthe. Choisir librement le biscuit au chocolat, le montage et le décor, puis présenter un entremets pour quatre personnes et quatre portions individuelles.

Choisir un biscuit au chocolat, par exemple une génoise cacao, le cuire puis le refroidir. Préparer une mousse au chocolat avec la couverture noire et une crème fouettée souple.

Pour la bavaroise, infuser la menthe dans le lait, réaliser une crème anglaise, y dissoudre la gélatine réhydratée, puis refroidir avant d'incorporer la crème fouettée. Monter les préparations avec le biscuit dans un entremets de quatre personnes et quatre formats individuels. Réserver au froid jusqu'à prise complète.

Terminer par un décor libre au chocolat, au cacao ou à la menthe. Veiller à obtenir des portions régulières et un montage net.

Fiche C : coupe de montage



✓ RÉPONSE À RETENIR

Un entremets chocolat-menthe pour quatre personnes et quatre individuels : biscuit chocolat, mousse chocolat, bavaroise menthe et décor libre.

Présentation et envoi

Question 4. Présenter la production en respectant les modes de dressage, les contraintes fixées par les examinateurs et les horaires d'envoi : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Organiser les préparations pour que chaque plat soit prêt à l'heure d'envoi, en gardant les œufs pochés pour une finition proche du service et l'entremets au froid. La remise en état des locaux est indiquée à 17 h 15, soit à l'heure du troisième envoi : anticiper le nettoyage du poste et du matériel sans gêner le dressage final.

1. 16 h 45 : envoyer le plat 1, six assiettes.
2. 17 h 00 : envoyer le plat 2, quatre portions au plat et deux assiettes.
3. 17 h 15 : envoyer le plat 3, un entremets de quatre personnes et quatre individuels; remise en état des locaux.
4. 17 h 30 : fin de l'épreuve.

Envois et échéances de l'épreuve

16 h 45	Plat 1 : six assiettes
17 h 00	Plat 2 : quatre portions au plat et deux assiettes
17 h 15	Plat 3 : un entremets de quatre personnes et quatre individuels; remise en état des locaux
17 h 30	Fin de l'épreuve

La remise en état est indiquée à la même heure que l'envoi du plat 3.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Plat 1 : 16 h 45. Plat 2 : 17 h 00. Plat 3 et remise en état : 17 h 15. Fin de l’épreuve : 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2008, sous-épreuve U.11 (code 10 10 08), dure 7 heures et a un coefficient 8. L'épreuve comprend 2 h 30 de conception écrite et 4 h 30 de pratique. Elle porte sur une entrée tiède aux œufs pochés, une truite farcie et un entremets chocolat-menthe, et évalue la conception, les techniques culinaires, l'organisation, l'hygiène et la présentation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'entrée impose des œufs pochés et une sauce émulsionnée; sauce et garnitures sont libres.
- La truite farcie impose une farce mousseline de poissons avec éléments aromatiques et une sauce à base de fumet.
- La truite comporte trois garnitures, dont un légume tourné; le dressage prévu est quatre portions au plat et deux assiettes.
- L'entremets impose une mousse au chocolat et une base bavaroise à la menthe; biscuit, montage et décor sont libres.

Points de vigilance & attentes du jury

- Utiliser un maximum de denrées du panier et respecter toutes les techniques imposées.
- Vérifier les quantités, le nombre de personnes, les garnitures et les modes de dressage prescrits.
- Inscrire sur les fiches techniques les temps et températures de cuisson et coordonner le planning du commis.
- Respecter les horaires d'envoi, les règles d'hygiène et de sécurité, puis remettre en état poste et locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que faut-il faire figurer sur les fiches techniques ?

Pour chaque plat, indiquez l'intitulé, le nombre de couverts, les denrées, les quantités et les phases techniques. Ajoutez le résumé de conception avec son argumentaire commercial, ainsi que les températures et temps de cuisson prévus.

Q : Quelles sont les exigences techniques pour la truite farcie ?

La truite est prévue pour six personnes. Il faut une farce mousseline de poissons additionnée d'éléments aromatiques, une sauce à base de fumet et trois garnitures, dont un légume tourné et deux garnitures libres.

Q : Quels sont les horaires à retenir pour la pratique ?

La partie pratique dure 4 h 30. Le contact avec le commis est prévu 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. Les envois sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Q : Quels coefficients sont indiqués pour les parties de l'épreuve ?

La conception et l'organisation écrites ont un coefficient 2. En pratique, l'organisation de la production a un coefficient 1, et la réalisation et la présentation ont ensemble un coefficient 5, réparti en 3 pour la réalisation et 2 pour la présentation.

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 - 2-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.