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

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Pratique professionnelle - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session 2008 • Code sujet : **10 15 11** • 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 8**
3. **Réalisation et présentation de la production** (3 questions) — **Page 9**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

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 - 3-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 4 à 8 personnes. Il rédige les fiches techniques et organise le travail du candidat et de son commis.

Conception du sujet

Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats, de 4 à 8 personnes, en faisant preuve de créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier.

La production suit les effectifs et les dressages imposés. Elle met en valeur les produits du panier dans une progression fraîche, mijotée puis fruitée, avec une garniture et une crème pour le tartare.

Plat	Proposition	Effectif et dressage imposé
1	Tartare de saumon aux herbes, crème citronnée, garniture de tomate et olives	4 assiettes individuelles
2	Navarin d'agneau en ragoût, carottes, navets et pommes de terre tournés	6 personnes : 1 plat pour 4 et 2 assiettes individuelles
3	Feuilleté aux poires et fruits rouges, crème pâtissière vanillée, coulis de framboises	8 personnes : 1 bande pour 4 et 4 pièces individuelles

Les herbes, agrumes, légumes, fruits, produits laitiers et denrées d'économat complètent les ingrédients principaux. Les quantités sont ajustées au panier et aux rendements obtenus.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tartare de saumon pour 4, navarin d'agneau pour 6, feuilleté aux fruits pour 8, avec les dressages prescrits.

Rédaction des fiches techniques

Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Pour chaque proposition, ajouter un résumé à visée commerciale et indiquer les températures et les temps de cuisson.

Propositions pour les effectifs prescrits, avec quantités prélevées sur le panier. Les temps ci-dessous sont des repères de cuisson à adapter au matériel et à la cuisson réelle.

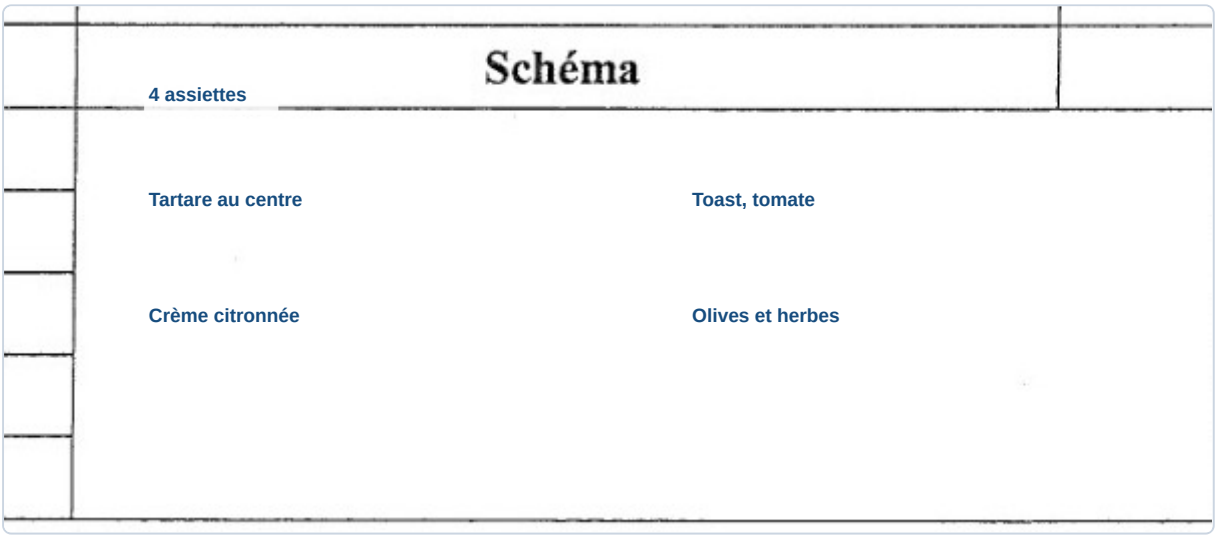
Fiche A, 4 couverts	Quantités	Phases et cuisson
Tartare	Saumon 500 g, citron vert 1, échalotes 40 g, ciboulette et cerfeuil 1/4 botte chacun	Tailler au couteau, assaisonner et conserver au froid. Sans cuisson.
Crème et garniture	Crème liquide 100 ml, citron 50 g, pain de mie 4 tranches, olives 20 g, tomate 100 g	Préparer la crème citronnée. Toaster le pain à 180 °C environ 5 min.

Fiche B, 6 couverts	Quantités	Phases et cuisson
Agneau et garniture	Épaule avec os 1 pièce (800 g à 1 kg), collier 500 g, carottes 300 g, navets 200 g, pommes de terre 300 g	Désosser l'épaule, détailler et tourner au moins trois légumes.
Garniture aromatique et fond	Oignons 150 g, tomates 200 g, champignons 200 g, fond brun 20 g, bouquet garni 1	Colorer la viande, réaliser le ragoût et mijoter à couvert environ 1 h 15 à 1 h 30. Cuire les légumes séparément selon leur nature.

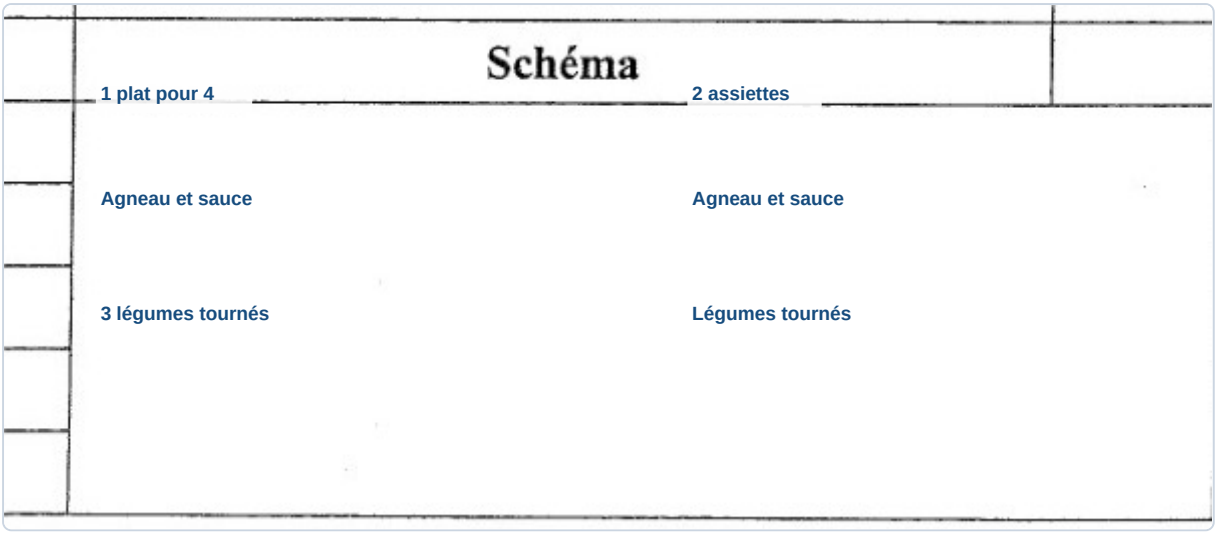
Fiche C, 8 couverts	Quantités	Phases et cuisson
Feuilletage	Farine 400 g, margarine à feuilletage 200 g	Réaliser la détrempe, incorporer la matière grasse, donner les tours et détailler une bande pour 4 et 4 pièces individuelles.
Crème et fruits	Lait 500 ml, œufs 4, poudre à crème 60 g, sucre 100 g, vanille 1 gousse, poires 4, cocktail de fruits rouges 300 g, framboises 150 g	Cuire la crème jusqu'à épaississement. Cuire le feuilletage vers 200 °C pendant 15 à 20 min. Mixer et chinoiser le coulis.

Argumentaire commercial : entrée fraîche et acidulée, plat généreux mijoté, dessert croustillant aux fruits. Garder le saumon cru au froid et dresser au dernier moment.

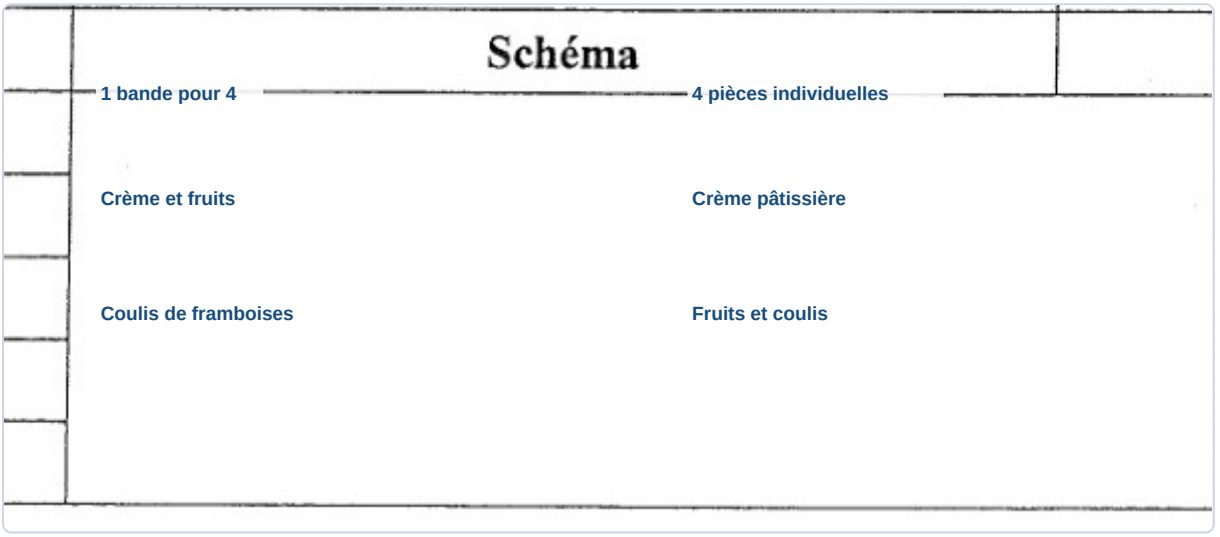
Fiche A : dressage du tartare



Fiche B : dressage du navarin



Fiche C : dressage du feuilleté



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C : tartare de saumon, navarin d'agneau et feuilleté aux fruits, avec garnitures, dressages et repères de cuisson.

Organisation du travail

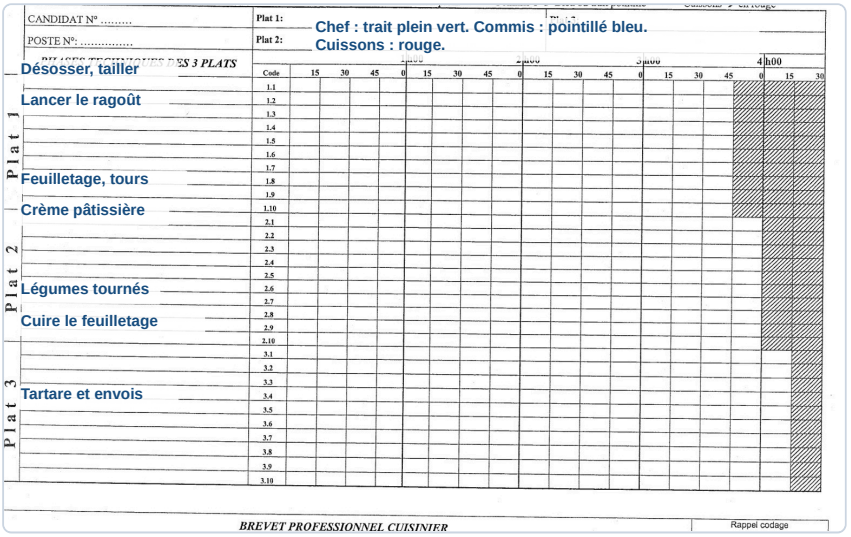
Question 3. Organiser le travail du candidat et du commis, préciser les techniques imposées et compléter le document d'organisation du travail en utilisant les codes d'identification indiqués.

Le candidat prend en charge les techniques imposées ; le commis réalise les préparations préliminaires et les gestes simples sous contrôle. Les codes renvoient aux lignes 1.1 à 3.10 du document. Ce planning indicatif tient compte du début de production à 13 h 15 et des trois envois.

Horaire	Candidat	Commis
13 h 15 à 14 h 00	Désosser l’épaule, tailler la viande, lancer le ragoût (2.1 à 2.4).	Laver et éplucher les légumes, préparer la garniture aromatique (2.5 à 2.8).
13 h 15 à 15 h 00	Réaliser et tourer le feuilletage, préparer la crème pâtissière (3.1 à 3.5).	Préparer les fruits et le coulis, aider aux tâches simples du dessert (3.6 à 3.8).
15 h 00 à 16 h 30	Surveiller le ragoût, préparer la garniture tournée et cuire le feuilletage (2.9 à 2.10, 3.9).	Cuire les légumes, préparer les toasts et la garniture de l’entrée.
16 h 30 à 17 h 15	Assaisonner et dresser le tartare, finir les plats et contrôler les envois.	Maintenir les garnitures, aider au dressage et nettoyer au fil de l’eau.

Le candidat explique, démontre et contrôle. Séparer le poisson cru des autres denrées, maintenir la chaîne du froid, utiliser un matériel propre et remettre le poste en état après les envois.

Organigramme : phases de travail annotées



✓ RÉPONSE À RETENIR

Candidat : techniques imposées, cuissons, contrôles et envois. Commis : préparations préliminaires, légumes, fruits, garnitures et nettoyage continu.

Horaires

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

Respecter les envois inscrits au sujet. Dresser le tartare au dernier moment et maintenir le navarin chaud jusqu’au service. Organiser la cuisson du feuilletage pour qu’il reste croustillant à la présentation. La remise en état des locaux débute après le dernier envoi et doit être achevée à 17 h 30.

Plat	Heure d’envoi
1, tartare de saumon	16 h 45
2, navarin d’agneau	17 h 00
3, feuilleté aux fruits	17 h 15

✓ 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 sa production avec l'aide d'un commis tiré au sort, pour distribuer ou conditionner les préparations. Il doit conduire le commis, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité, utiliser rationnellement les moyens disponibles et remettre le poste en état.

Organisation et conduite du commis

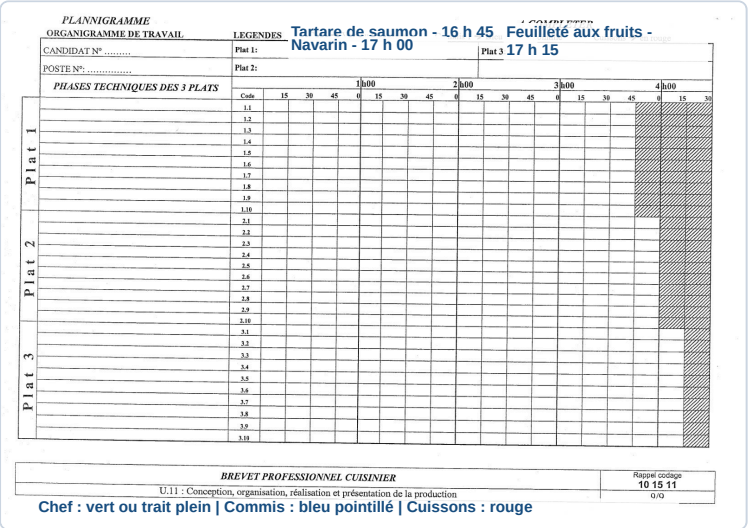
Question 1. Organiser méthodiquement le travail du candidat et du commis, expliquer et démontrer les tâches, contrôler leur réalisation, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens. Respecter les horaires pratiques : prise de contact à 13 h 00, début de production à 13 h 15, remise en état à 17 h 15 et fin de l'épreuve à 17 h 30. Utiliser le codage du planigramme pour distinguer le travail du chef, du commis et les cuissons.

À 13 h 00, prendre contact avec le commis, répartir les postes et rappeler lavage des mains, tenue, marche en avant, séparation des denrées crues et cuites et maintien au froid. À 13 h 15, organiser les préparations dans l'ordre des envois : lancer le navarin et les préparations longues, avancer le feuilletage et la crème, puis préparer le tartare près de son envoi. Le chef démontre les gestes techniques et contrôle les étapes; le commis réalise les tâches simples. Mutualiser le matériel et nettoyer au fur et à mesure.

1. Envoyer le tartare à 16 h 45.
2. Envoyer le navarin à 17 h 00.
3. Envoyer le feuilleté à 17 h 15, puis remettre le poste et les locaux en état avant la fin à 17 h 30.

Planigramme : chef en vert ou trait plein, commis en bleu ou trait pointillé, cuissons en rouge.

Planigramme : plats et horaires d'envoi



✓ RÉPONSE À RETENIR

Contact : 13 h 00; production : 13 h 15; envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15; remise en état : 17 h 15 à 17 h 30.

3. Réalisation et présentation de la production

La production comprend un tartare de saumon, un navarin d'agneau et un feuilleté aux fruits, avec les techniques et formats de présentation précisés dans le sujet. Le candidat réalise les techniques imposées avec l'aide du commis et respecte les horaires d'envoi ainsi que les contraintes des examinateurs.

Tartare de saumon et navarin

Question 1. Réaliser un tartare de saumon pour 4 personnes, avec une garniture issue du panier et une crème d'accompagnement. Pour le navarin de 6 personnes, désosser l'épaule d'agneau, réaliser un ragoût et une garniture d'au moins trois légumes tournés.

1. **Tartare :** Parer le saumon, retirer les arêtes, le tailler au couteau et le maintenir au froid. Au dernier moment, assaisonner avec citron vert, échalote, ciboulette et huile d'olive. Préparer une crème d'accompagnement et une garniture avec les produits du panier, par exemple tomates et mâche.
2. **Navarin :** Désosser et parer l'épaule, puis tailler la viande. Réaliser le ragoût avec le collier, les aromates, le fond brun et la tomate. Cuire doucement à couvert jusqu'à tendreté. Tourner au moins trois légumes, par exemple carottes, navets et panais, et les cuire séparément avant de les ajouter. Maintenir le saumon au froid et éviter les contaminations croisées.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tartare pour 4 avec garniture du panier et crème d'accompagnement ; navarin pour 6 avec épaule désossée, ragoût et au moins trois légumes tournés.

Feuilleté aux fruits

Question 2. Réaliser un feuilletage, une crème dérivée de la pâtissière et une sauce ou un coulis de fruits pour 8 personnes. Détailler le feuilletage en une bande pour 4 personnes et en 4 pièces individuelles de forme libre.

Réaliser la détrempe, préparer la matière grasse de tourage, l'enfermer dans la détrempe puis effectuer les tours avec repos au froid entre les tours. Abaisser et détailler une bande pour quatre personnes et quatre pièces individuelles de forme libre. Dorer sans laisser couler sur les bords, puis cuire jusqu'à développement et coloration régulière. Préparer une crème pâtissière vanillée, la refroidir rapidement, puis la dériver selon la finition choisie. Réaliser un coulis avec les fruits rouges du panier. Garnir au dernier moment afin de préserver le croustillant.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Feuilleté aux fruits, crème dérivée de la pâtissière et coulis : une bande pour 4 personnes et 4 pièces individuelles.

Présentation et envois

Question 3. Présenter le tartare en 4 assiettes individuelles, le navarin avec une portion pour 4 au plat et 2 portions individuelles à l'assiette, puis le feuilleté avec un plat et 4 assiettes. Respecter les modes de dressage et les contraintes des examinateurs, ainsi que les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 pour les plats 1, 2 et 3.

Plat	Présentation exigée	Envoi
Tartare	4 assiettes individuelles	16 h 45
Navarin	1 plat pour 4 et 2 assiettes individuelles	17 h 00
Feuilleté aux fruits	1 plat et 4 assiettes	17 h 15

Respecter les portions et le dressage libre prévu au sujet. Envoyer le tartare bien froid, le navarin chaud avec sauce et garniture soignées, puis le feuilleté sans détremper la pâte. Vérifier la présentation avec les examinateurs et coordonner le commis pour chaque envoi.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tartare : 4 assiettes à 16 h 45 ; navarin : 1 plat pour 4 et 2 assiettes à 17 h 00 ; feuilleté : 1 plat et 4 assiettes à 17 h 15.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2008, sujet 10 15 11, épreuve E.1, sous-épreuve U.11, dure 7 heures au total et vaut coefficient 8. À partir du panier, le candidat conçoit, planifie, réalise et présente un tartare de saumon, un navarin d'agneau et un feuilleté aux fruits, en appliquant les techniques culinaires et pâtissières, l'hygiène, la conduite du commis et la gestion des envois.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le tartare de saumon est prévu pour 4 personnes, avec garniture issue du panier, crème d'accompagnement et présentation en 4 assiettes.
- Le navarin de 6 personnes impose de désosser l'épaule, de réaliser un ragoût et au moins trois légumes tournés.
- Le feuilleté aux fruits de 8 personnes impose un feuilletage, une crème dérivée de la pâtissière et une sauce ou un coulis de fruits.
- Les envois sont échelonnés : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Points de vigilance & attentes du jury

- Utiliser un maximum de denrées du panier tout en proposant trois plats cohérents et commercialement présentables.
- Compléter chaque fiche technique avec les denrées, quantités, phases techniques, temps et températures de cuisson.
- Répartir les tâches entre le candidat et le commis et planifier les cuissons sur le planigramme avec le codage demandé.
- Respecter les portions, les formats de dressage, les horaires d'envoi, l'hygiène et la remise en état des locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le planigramme de production ?

Inscrivez les phases techniques des trois plats, attribuez les tâches au chef ou au commis selon la légende, puis positionnez-les sur la grille horaire. Distinguez les cuissons avec le code prévu et gardez en vue les trois horaires d'envoi.

Q : Quelles sont les contraintes techniques du navarin ?

Le sujet demande un navarin pour 6 personnes. Il faut désosser l'épaule d'agneau, réaliser un ragoût et préparer au moins trois légumes tournés. Le dressage prévoit une portion pour 4 au plat et deux portions individuelles à l'assiette.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment sont répartis les coefficients ?

L'épreuve dure 7 heures au total : 2 h 30 pour la partie écrite et 4 h 30 pour la partie pratique. Le coefficient total est 8, réparti entre conception écrite (2), organisation pratique (1), réalisation (3) et présentation (2).

Q : Quels formats de présentation faut-il respecter ?

Présentez le tartare en quatre assiettes individuelles. Pour le navarin, prévoyez une portion pour quatre au plat et deux portions à l'assiette. Pour le feuilleté, présentez un plat et quatre assiettes, selon le découpage demandé.

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 - 3-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.