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

BP Cuisinier, sous-épreuve EP-U1

Session 2008 • Code sujet : **EP-U1** • Durée : **Non indiquée** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Concevoir une production** (1 question) — **Page 3**
2. **Organiser la production** (2 questions) — **Page 4**
3. **Réaliser la production de cuisine et de pâtisserie** (2 questions) — **Page 6**
4. **Présenter la production** (2 questions) — **Page 8**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

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 - 4-Sujet.pdf

1. Concevoir une production

Cette partie écrite évalue la conception d'une production culinaire au moyen de cinq critères notés de 0 à 3. La grille porte sur l'originalité, le respect des contraintes, l'estimation des approvisionnements, la présentation des documents et la répartition des tâches.

Question Conception. Concevoir une production en proposant des éléments originaux, en respectant les contraintes fixées, en estimant les approvisionnements, en présentant les documents de façon adaptée et en équilibrant la répartition des tâches.

Proposer un menu saisonnier original, puis vérifier sa faisabilité selon les contraintes fixées pour l'épreuve : nombre de couverts, budget, temps et matériel. Établir les fiches techniques, calculer les approvisionnements à partir des portions et des effectifs, puis préparer une liste de commandes et un planning. Répartir les tâches par postes en équilibrant la charge et en coordonnant les cuissons et l'envoi.

Élément	Proposition de travail
Entrée	Velouté de légumes de saison, finition contrastée
Plat	Volaille, garniture et sauce adaptés aux contraintes
Dessert	Tarte aux fruits de saison
Documents	Fiches techniques, approvisionnements et planning
Répartition	Postes définis selon l'effectif, avec charge équilibrée

La grille attribue jusqu'à 3 points pour chacun des cinq critères, soit 15 points, convertis sur 20.

Proposition de conception et documents de production

Élément	Proposition de travail
Entrée	Velouté de légumes de saison, finition contrastée
Plat	Volaille, garniture et sauce adaptés aux contraintes
Dessert	Tarte aux fruits de saison
Documents	Fiches techniques, approvisionnements et planning
Répartition	Postes définis selon l'effectif, avec charge équilibrée

Exemple adaptable aux contraintes fixées pour l'épreuve.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Menu saisonnier faisable, approvisionnements calculés selon les portions, documents prêts et tâches réparties équitablement.

2. Organiser la production

Cette évaluation pratique observe l'organisation du travail et la conduite des commis. La grille porte aussi sur la gestion des ressources, la méthode de travail, l'hygiène, l'utilisation des matériels et le respect du sujet et des fiches techniques.

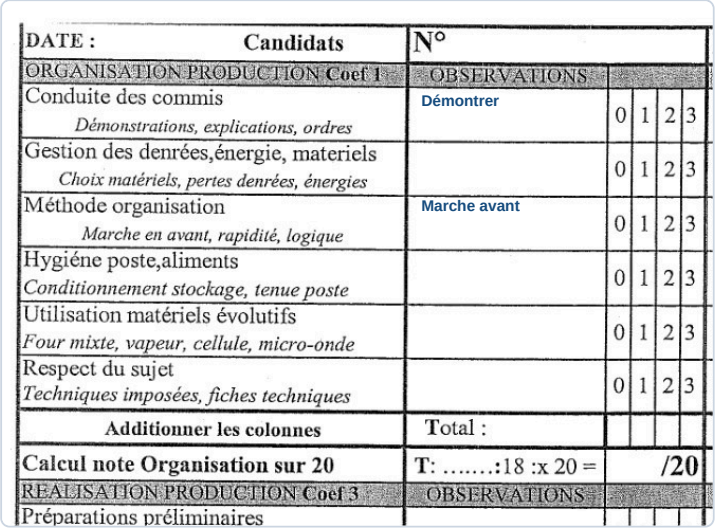
Conduite du travail

Question Organisation. Conduire les commis par des démonstrations, des explications et des ordres adaptés. Organiser les tâches de façon logique et rapide, notamment en respectant la marche en avant.

1. Présenter le résultat attendu, répartir les tâches selon les compétences et préciser leur ordre.
2. Démontrer les gestes, donner des consignes courtes et vérifier leur compréhension.
3. Enchaîner les opérations dans une progression logique, en respectant la marche en avant et en coordonnant préparations et cuissons.
4. Suivre l'avancement, contrôler les étapes clés et ajuster la répartition pour tenir les horaires.

La grille évalue la conduite des commis et la méthode d'organisation, chacune sur une échelle de 0 à 3.

Repères : conduite et méthode



DATE : Candidats	N°				
ORGANISATION PRODUCTION Coef 1	OBSERVATIONS				
Conduite des commis *Démonstrations, explications, ordres*	Démontrer	0	1	2	3
Gestion des denrées,énergie, materiels *Choix matériels, pertes denrées, énergies*		0	1	2	3
Méthode organisation *Marche en avant, rapidité, logique*	Marche avant	0	1	2	3
Hygiéne poste,aliments *Conditionnement stockage, tenue poste*		0	1	2	3
Utilisation matériels évolutifs *Four mixte, vapeur, cellule, micro-onde*		0	1	2	3
Respect du sujet *Techniques imposées, fiches techniques*		0	1	2	3
Additionner les colonnes	Total :				
Calcul note Organisation sur 20	T: .....:18 :x 20 =			/20	
REALISATION PRODUCTION Coef 3	OBSERVATIONS				
Préparations préliminaires					

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tâches réparties clairement, gestes démontrés, consignes comprises, marche en avant respectée et avancement suivi.

Ressources, hygiène et consignes

Question Organisation. Gérer les denrées, l'énergie et les matériels en limitant les pertes, maintenir l'hygiène du poste et des aliments, assurer le conditionnement et le stockage, utiliser les matériels évolutifs, puis respecter le sujet et les fiches techniques.

Anticiper les besoins selon le sujet et les fiches techniques, choisir le matériel adapté et limiter les pertes de denrées et d'énergie. Organiser le travail pour préserver la qualité des produits et tenir les horaires.

- Maintenir le poste propre, appliquer les règles d'hygiène et éviter les contaminations croisées.

- Conditionner et stocker les préparations de façon appropriée.
- Utiliser le four mixte, la vapeur, la cellule ou le micro-ondes selon les besoins et les consignes.
- Respecter le sujet et les techniques prescrites par les fiches techniques.

La grille évalue ces critères de 0 à 3.

Repères : ressources, hygiène et consignes

DATE : Candidats	N°				
ORGANISATION PRODUCTION Coef 1	OBSERVATIONS				
Conduite des commis *Démonstrations, explications, ordres*		0	1	2	3
Gestion des denrées,énergie, materiels *Choix matériels, pertes denrées, énergies*	Ressources	0	1	2	3
Méthode organisation *Marche en avant, rapidité, logique*		0	1	2	3
Hygiéne poste,aliments *Conditionnement stockage, tenue poste*	Hygiène	0	1	2	3
Utilisation matériels évolutifs *Four mixte, vapeur, cellule, micro-onde*	Matériels	0	1	2	3
Respect du sujet *Techniques imposées, fiches techniques*	Sujet, fiches	0	1	2	3
Additionner les colonnes	Total :				
Calcul note Organisation sur 20	T: .....:18 :x 20 =				/20
REALISATION PRODUCTION Coef 3	OBSERVATIONS				
Préparations préliminaires					

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ressources maîtrisées, pertes limitées, hygiène assurée, matériels adaptés et consignes respectées.

3. Réaliser la production de cuisine et de pâtisserie

Cette évaluation pratique porte sur les techniques de réalisation en cuisine et en pâtisserie. La grille apprécie les préparations préliminaires, les appareils, fonds et sauces, les cuissons, les techniques complexes, les finitions, l'assaisonnement et la présentation.

Préparations et cuissons

Question Réalisation. Effectuer les préparations préliminaires, réaliser les appareils, fonds et sauces, appliquer les techniques de base et conduire les cuissons en surveillant et contrôlant leur point.

1. Préparer et tailler les denrées, puis réaliser les appareils, fonds et sauces selon les techniques de base et les fiches techniques.
2. Respecter l'ordre des préparations et adapter le matériel aux opérations.
3. Conduire les cuissons en surveillant leur évolution, puis contrôler le point de cuisson avant l'envoi.

La grille évalue séparément les préparations préliminaires, les appareils, fonds et sauces, les cuissons et leur conduite.

Repères de la grille : préparations et cuissons

Habillages, taillages, bridage, filetage						
Appareils fonds et sauces *Respects des techniques de bases*	Préparations	0	1	2	3	
Cuissons *Respect des techniques de bases*	Appareils, fonds, sauces Cuissons	0	1	2	3	
Conduite cuissons *Surveillance, contrôle, à point de cuisson*		0	1	2	3	
Techniques complexes *Farce, mousseline, tourner, désosser*	Conduite des cuissons	0	1	2	3	
Pâtisserie						

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparations préliminaires maîtrisées, appareils, fonds et sauces réalisés selon les techniques de base, cuissons surveillées et contrôlées à point.

Techniques, finitions et présentation

Question Réalisation. Mettre en œuvre les techniques complexes et les préparations de pâtisserie, assurer les finitions et l'assaisonnement, puis présenter la production en respectant les horaires, le choix du dressage et la propreté.

Mettre en œuvre les techniques complexes adaptées à la production, notamment farce, mousseline, tournage ou désossage. En pâtisserie, réaliser les pâtes, crèmes et appareils de base en respectant les pesées et les étapes de préparation.

- Assaisonner et goûter pour obtenir un équilibre adapté.
- Soigner les finitions et le dressage, respecter les horaires et garder les contenants ainsi que le poste propres.

Repères de la grille : techniques et présentation

Farce, mousseline, tourner, désosser						
Pâtisserie *Pâtes , créme, appareil de bases*	Techniques complexes	0	1	2	3	
Finitions *Assaisonnement*	Pâtisserie	0	1	2	3	
Présentation *Respect horaires, choix dressage, propreté*	Finitions, assaisonnement	0	1	2	3	
Additionner les colonnes	Présentation					T
Calcul note Organisation sur 20	T: ……:24 :x 20 =			**/20**		T: .

✓ RÉPONSE À RETENIR

Techniques complexes et pâtisseries maîtrisées, assaisonnement équilibré, finitions propres et présentation soignée dans les délais.

4. Présenter la production

La grille évalue la présentation de trois plats selon des critères esthétiques et gustatifs. Elle prend en compte la netteté, l'aspect et l'originalité du dressage, ainsi que la température, le goût, l'assaisonnement et les textures.

Esthétique

Question Présentation. Présenter les plats en soignant la netteté des contenants, l'aspect et la structure, notamment la brillance, le glaçage, la disposition et les volumes, ainsi que l'originalité de l'assemblage des formes, des couleurs et des produits.

Pour chacun des trois plats, évaluer séparément les critères esthétiques de 0 à 3 : 3 signifie largement supérieur aux exigences, 2 conforme, 1 maîtrise insuffisante et 0 aucune maîtrise.

- **Netteté :** contenant propre, sans trace ni coulure.
- **Aspect et structure :** brillance et glaçage adaptés, disposition lisible et volumes équilibrés.
- **Originalité :** assemblage harmonieux des formes, couleurs et produits, sans surcharge.

Repères d'évaluation esthétique

Critères	Observations	Plat 1				Plat 2				Plat 3			
NETTETÉ du contenant (assiette, plat)	Contenant propre	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
ASPECT – STRUCTURE brillance – glaçage – disposition – volumes	Disposition et volumes	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
ORIGINALITÉ – CRÉATIVITÉ assemblage des formes, couleurs, produits	Formes et couleurs	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois plats propres, bien structurés et originaux, avec des formes, couleurs et volumes harmonieux.

Équilibre gustatif

Question Présentation. Respecter la température prévue par la recette et proposer un goût et un assaisonnement équilibrés, conformes et agréables, avec des textures adaptées, notamment croustillantes, moelleuses ou tendres.

Pour chacun des trois plats, contrôler les critères au moment du service, selon la recette :

1. Respecter la température prévue, chaude ou froide.
2. Goûter et ajuster l'assaisonnement pour obtenir un résultat équilibré, conforme et agréable.
3. Préserver la texture recherchée : croustillante, moelleuse ou tendre, sans altération liée à l'attente.

Chaque critère est noté de 0 à 3. Le total des neuf critères est converti en note sur 20 par le calcul : total × 10/27.

Repères d'évaluation gustative

Critères	Observations	Plat 1				Plat 2				Plat 3			
TEMPÉRATURE selon recette (chaud, froid)	Température selon recette	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
GOÛT ET ASSAISONNEMENT équilibré – conforme - agréable	Goût et assaisonnement	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
TOUCHER croustillant, moelleux, tendre	Texture recherchée	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0

✓ RÉPONSE À RETENIR

Température conforme, goût équilibré et textures adaptées pour chacun des trois plats.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, sous-épreuve EP-U1, session 2008, porte sur la conception, l'organisation, la réalisation et la présentation d'une production. Le coefficient total est 8, sans durée indiquée sur les pages fournies. L'épreuve combine une conception écrite et des évaluations pratiques de cuisine et pâtisserie, portant sur l'organisation, les techniques, l'hygiène, la présentation esthétique et l'équilibre gustatif.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La conception comprend cinq critères notés de 0 à 3, soit un total sur 15 à convertir sur 20.
- La note d'organisation est calculée à partir d'un total sur 18, converti sur 20.
- La réalisation est évaluée sur 24 points, convertis sur 20.
- La présentation est évaluée sur 27 points et convertie sur 20 par multiplication par 10/27, sans arrondi.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour la conception, vérifier l'originalité, les contraintes, les approvisionnements, les documents et la répartition des tâches.
- En organisation, appliquer la marche en avant et surveiller l'hygiène du poste, des aliments et du stockage.
- En réalisation, maîtriser les techniques de base, les cuissons, les techniques complexes et les préparations de pâtisserie.
- Pour la présentation, contrôler la température, la netteté, le dressage, l'assaisonnement, le goût et les textures.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment convertir le total des points de conception en note sur 20 ?

Additionnez les cinq critères, chacun noté de 0 à 3, pour obtenir un total sur 15. Multipliez ce total par 20 puis divisez-le par 15 afin d'obtenir la note sur 20.

Q : Quels aspects faut-il surveiller pour réussir l'organisation de la production ?

La grille évalue la conduite des commis, la gestion des denrées, de l'énergie et des matériels, la méthode de travail, l'hygiène, l'utilisation des équipements et le respect du sujet ainsi que des fiches techniques.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et quels sont les coefficients des phases ?

La durée n'est pas indiquée sur les pages fournies. Les coefficients sont 2 pour la conception, 1 pour l'organisation, 3 pour la réalisation et 2 pour la présentation, soit un total de 8.

Q : Comment est calculée la note de présentation et faut-il l'arrondir ?

Le total des critères de présentation est converti sur 20 en le multipliant par 10/27. La grille indique explicitement que la note sur 20 est non arrondie.

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 - 4-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.