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 2009 • Code sujet : **13100902** • 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 de la production** (3 questions) — **Page 9**
4. **Présentation de la production** (1 question) — **Page 12**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2009/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2009 - 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 une production de trois plats pour 4 à 8 personnes. Il rédige trois fiches techniques comprenant une argumentation commerciale, les temps et températures de cuisson, puis organise son travail et celui du commis.

Conception du sujet

Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats pour 4 à 8 personnes, en faisant preuve de créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier, tout en respectant les techniques imposées et les exigences de dressage.

Plat	Proposition	Exigences
1, 6 personnes	Beignets de moules, encornets et gambas, marinade citronnée, sauce tartare et sauce cocktail	Pâte à frire, marinade, deux sauces froides, service à l'assiette
2, 8 personnes	Paupiettes de saumon à la mousseline de merlan, sauces vin blanc et vin rouge, carotte tournée, riz composé, courgette farcie aux pleurotes	Farce mousseline, deux sauces, trois garnitures, service à l'assiette
3, 8 personnes	Deux tartes à l'orange, crème d'orange, rondelles confites et décor libre	Pâte sucrée, deux fonds de 4 personnes, service au plat

La proposition respecte les effectifs, les techniques obligatoires et les modes de dressage. Elle valorise les fruits de mer, le saumon, le merlan et les pleurotes du panier. L'entrée croustillante, le plat de poisson accompagné de garnitures variées et le dessert aux agrumes offrent une progression claire et une présentation colorée. Les quantités sont à adapter aux fiches de fabrication tout en restant dans les disponibilités du panier.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Beignets de fruits de mer; paupiettes de saumon et trois garnitures; deux tartes à l'orange pour 8 personnes.

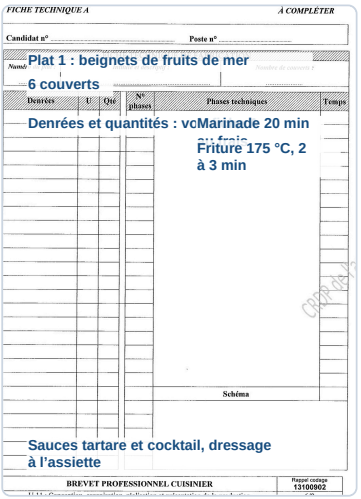
Rédaction des fiches techniques

Question 2. Rédiger les fiches techniques de fabrication A, B et C. Pour chaque plat, indiquer les informations demandées sur la fiche, notamment les denrées et quantités, les phases techniques, les temps et températures de cuisson, ainsi qu'un résumé des conceptions avec une argumentation commerciale.

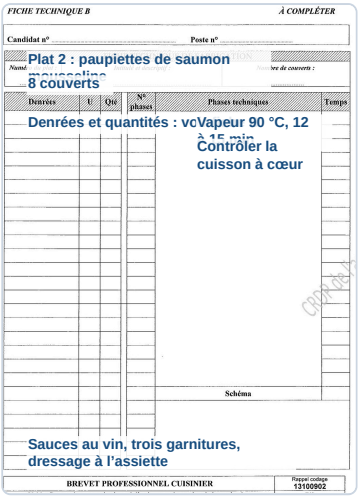
Fiche et denrées proposées	Phases, cuisson et argumentation commerciale
A, 6 couverts Moules 1 kg, encornets 200 g, gambas 400 g, farine 250 g, bière 25 cl, œufs 2, citron 1, échalote 50 g, câpres 25 g, cornichons 25 g, moutarde 20 g, ketchup et huile de friture.	Mariner les fruits de mer 20 min au frais avec citron et échalote. Préparer la pâte à frire et les sauces tartare et cocktail. Frire à 175 °C environ 2 à 3 min. Une entrée croustillante relevée par deux sauces froides.
B, 8 couverts Saumon 1,2 kg, merlan 400 g, crème 300 g, œufs 3, riz 200 g, carottes 250 g, courgettes 250 g, pleurotes 200 g, tomates 200 g, poivron 200 g, vin blanc 30 cl, Noilly 15 cl, vin rouge 25 cl, beurre 250 g.	Réaliser la mousseline de merlan et farcir les paupiettes. Cuire à la vapeur à 90 °C environ 12 à 15 min, puis vérifier la cuisson à cœur. Préparer les sauces vin blanc et vin rouge. Cuire le riz composé, tourner les carottes et farcir les courgettes aux pleurotes. Une assiette de poisson aux garnitures contrastées.
C, 8 couverts Oranges 10, farine 320 g, beurre 180 g, sucre semoule 150 g, œufs 4, lait 30 cl, crème 200 g, vanille 1 gousse, sucre en morceaux 250 g.	Préparer la pâte sucrée et foncer deux fonds de 4 personnes. Cuire à blanc à 180 °C environ 15 à 20 min. Réaliser la crème d'orange et la cuire doucement vers 82 °C jusqu'à épaississement. Confire les rondelles d'orange à frémissement environ 30 min. Garnir et décorer au plat. Un dessert maison frais et acidulé.

Les quantités sont des propositions cohérentes avec le panier et les effectifs. Les durées et températures sont des repères de réalisation à contrôler selon le matériel et l'épaisseur des pièces. Maintenir les préparations froides au frais, éviter les contaminations croisées et vérifier l'assaisonnement ainsi que la cuisson avant le dressage.

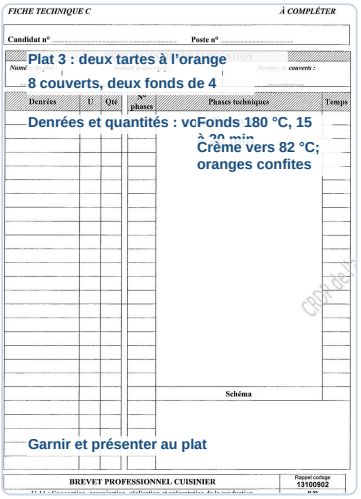
Fiche A complétée



Fiche B complétée



Fiche C complétée



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fiches A, B et C renseignées pour 6, 8 et 8 couverts, avec denrées, phases, repères de cuisson et argumentation commerciale.

Organisation du travail

Question 3. Organiser votre travail et celui du commis, en précisant les techniques imposées que vous réaliserez vous-même, puis compléter le planigramme d'organisation du travail avec les codes d'identification indiqués.

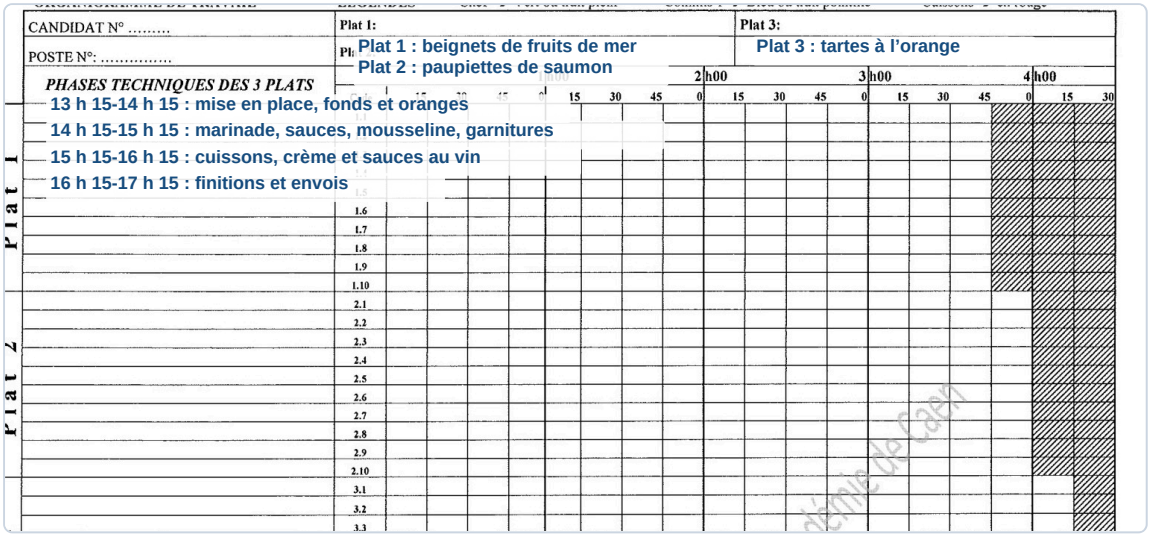
Le candidat réalise lui-même les techniques imposées : pâte à frire, marinade, mousseline, sauces, tournage des légumes, pâte sucrée et appareil à l'orange. Le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples, sous explication, démonstration et contrôle du candidat. La production commence à 13 h 15; la remise en état débute à 17 h 15.

1. **13 h 15 à 14 h 15 :** candidat, pâte sucrée et oranges confites; commis, lavage et préparation des fruits de mer et légumes.
2. **14 h 15 à 15 h 15 :** candidat, marinade, pâte à frire, sauces froides et mousseline; commis, riz et préparations des garnitures.

3. **15 h 15 à 16 h 15 :** candidat, paupiettes, sauces au vin et crème d’orange; commis, aide aux garnitures et rangement progressif.
4. **16 h 15 à 17 h 15 :** cuissons finales, dressages et envois; candidat contrôle et assaisonne, commis assiste et nettoie au fur et à mesure.

Respecter la marche en avant, séparer les produits crus et cuits, étiqueter et réfrigérer les denrées sensibles. Utiliser les codes du planigramme : chef en vert ou trait plein, commis en bleu ou pointillé, cuissons en rouge.

Planigramme annoté



✓ RÉPONSE À RETENIR

Candidat : techniques imposées, cuissons et contrôle. Commis : préparations préliminaires et tâches simples, sous conduite du candidat.

Horaires

Question 4. Respecter les horaires d’envoi prévus pour les trois plats : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Caler les finitions sur les trois envois, sans retarder les plats. Frire les beignets au plus près du premier départ pour préserver leur croustillant. Terminer les paupiettes et les garnitures avant le deuxième envoi. Garnir et présenter les tartes au plat pour le dernier. Avant chaque départ, le candidat contrôle la conformité au dressage prévu, l’assaisonnement, la température de service et la propreté de l’assiette ou du plat.

- **Plat 1 :** beignets de fruits de mer, deux sauces froides, dressage à l’assiette.
- **Plat 2 :** paupiettes de saumon, sauces vin blanc et vin rouge, trois garnitures, dressage à l’assiette.
- **Plat 3 :** tarte à l’orange, présentée au plat.

Horaires d'envoi repérés

Vous devez rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C, en indiquant en plus :

- ➢ Un résumé de vos conceptions (argumentation commerciale).
- ➢ Les températures et temps de cuisson de vos productions.

Plat 1 : 16 h 45

Plat 2 : 17 h 00

Plat 3 : 17 h 15

3/ ORGANISATION DE TRAVAIL :

Vous devez organiser votre travail et celui de votre commis en précisant pour vous **les techniques qui vous sont imposées**. Pour cela vous compléterez le document 9/9 « organisation du travail » en

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

2. Organisation de la production

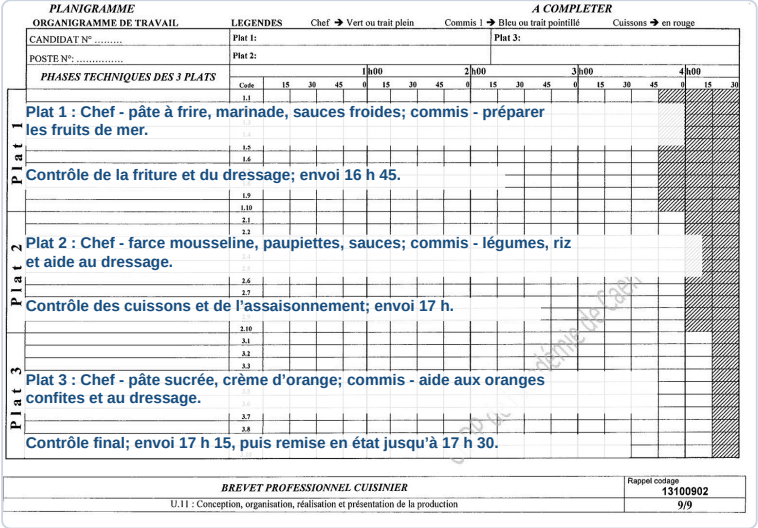
Le candidat organise son travail et celui de son commis pendant la production, de la prise de contact à la remise en état des locaux. L'évaluation porte sur la conduite du commis, la méthode, l'hygiène et la sécurité, ainsi que l'utilisation rationnelle des denrées, de l'énergie et du matériel.

Organisation et conduite du commis

Question 1. Organiser la production et conduire le commis par des explications, des démonstrations et des contrôles. Travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité, utiliser rationnellement les moyens et assurer, avec le commis, la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

1. À 13 h, prendre contact avec le commis, répartir les tâches et vérifier denrées, matériel et poste. À 13 h 15, commencer en marche en avant, mains et surfaces propres, produits crus séparés des produits prêts à servir et denrées sensibles maintenues au froid.
2. Le chef démontre et réalise les techniques imposées; le commis prépare les éléments simples. Donner des consignes précises, contrôler les étapes et les cuissons, et limiter les pertes et consommations d'énergie.
3. Coordonner les envois : beignets à 16 h 45, paupiettes à 17 h, tarte à 17 h 15. Après les envois, nettoyer et ranger poste, matériel et locaux annexes avant la fin à 17 h 30.

Planigramme annoté : répartition et envois



✓ RÉPONSE À RETENIR

Travail réparti et contrôlé; envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15; remise en état avant 17 h 30.

3. Réalisation de la production

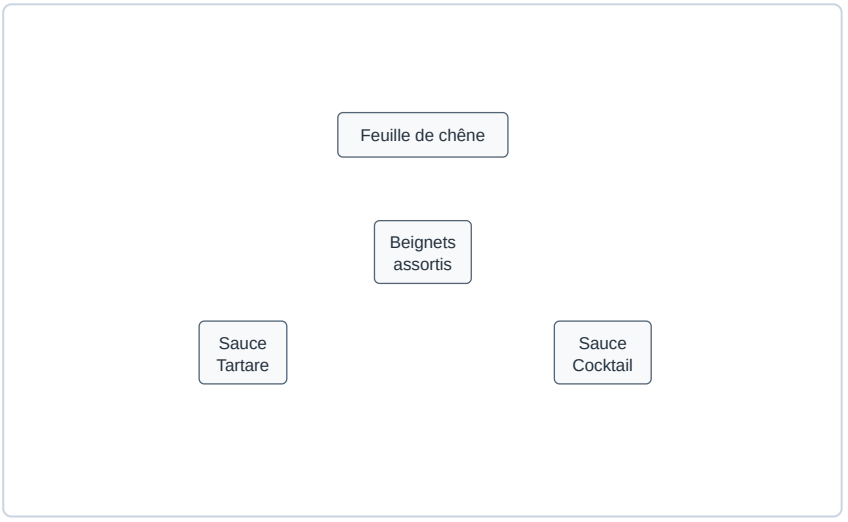
Le candidat réalise les trois plats à partir du panier et met en œuvre les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie. Il travaille avec l'aide du commis, auquel il confie les préparations préliminaires et les techniques simples.

Plat 1 - Beignets de fruits de mer

Question 1. Réaliser des beignets de fruits de mer pour 6 personnes, avec une pâte à frire et une marinade. Concevoir deux sauces froides libres et prévoir un dressage sur assiette.

1. Préparer les moules et décortiquer les gambas. Tailler le merlan et les encornets en morceaux réguliers. Mariner brièvement avec citron, huile et échalote, puis égoutter.
2. Réaliser une pâte à frire homogène avec farine, œufs et bière. Enrober les fruits de mer et frire par petites quantités dans une huile à 170-180 °C. Égoutter sur grille.
3. Servir avec deux sauces froides : tartare aux câpres, cornichons et persil, et cocktail au ketchup. Dresser les beignets sur assiette avec une feuille de chêne propre et les sauces séparées.

Dressage des beignets de fruits de mer



Proposition de présentation à l'assiette, sauces froides servies séparément.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Beignets de moules, merlan, encornets et gambas, marinés, avec sauces tartare et cocktail, dressés à l'assiette pour 6 personnes.

Plat 2 - Paupiette de saumon

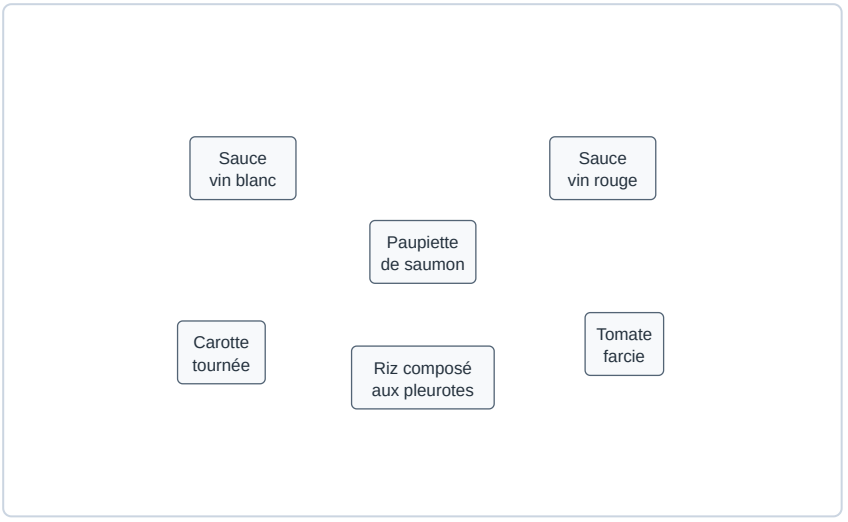
Question 2. Réaliser une paupiette de saumon pour 8 personnes, avec une farce mousseline, une sauce au vin blanc et une sauce au vin rouge. Préparer les trois garnitures demandées : un légume tourné, un riz composé et un légume farci.

Lever et portionner le saumon. Préparer une farce mousseline de merlan, œuf et crème, en travaillant les ingrédients bien froids. Garnir les portions, rouler et cuire doucement jusqu'à cuisson maîtrisée. Réaliser séparément les sauces au vin blanc et au vin rouge, réduites avec le fumet puis montées au beurre.

Garniture imposée	Proposition d’exécution
Légume tourné	Carottes tournées et glacées.
Riz composé	Riz long avec pleurotes sautées et poivron rouge.
Légume farci	Tomate garnie d’une préparation de légumes, puis cuite au four.

Goûter, rectifier l’assaisonnement et dresser à l’assiette avec les deux sauces distinctes.

Dressage de la paupiette de saumon



Proposition de dressage à l’assiette avec les trois garnitures et les deux sauces.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Paupiette de saumon à la mousseline de merlan, sauces vin blanc et vin rouge, carotte tournée, riz composé et tomate farcie, pour 8 personnes.

Plat 3 - Tarte à l’orange

Question 3. Réaliser une tarte à l’orange pour 8 personnes, comprenant une pâte sucrée, des oranges confites et une crème d’orange. Foncer deux éléments pour 4 personnes chacun et prévoir un décor libre.

Réaliser une pâte sucrée en sablant farine et beurre, puis en incorporant sucre et œufs sans trop la travailler. La laisser reposer au froid, l’abaisser et foncer deux fonds distincts de 4 personnes. Cuire les fonds à blanc jusqu’à coloration, puis les laisser refroidir.

Confire des rondelles d’orange dans un sirop de sucre à frémissement. Préparer la crème d’orange en cuisant doucement jus et zestes avec œufs et sucre, puis incorporer le beurre. Garnir les fonds refroidis, décorer avec les oranges confites et réserver au frais jusqu’à l’envoi. Présenter les deux tartes au plat avec un décor libre.

Présentation des deux tartes à l’orange



Deux fonds distincts garnis et décorés, à présenter au plat.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Deux tartes à l’orange de 4 personnes chacune, garnies de crème d’orange et d’oranges confites, présentées au plat.

4. Présentation de la production

Les trois plats sont présentés conformément aux exigences du sujet, aux fiches techniques et aux contraintes fixées par les examinateurs. Le candidat doit respecter les modes de dressage et les horaires d'envoi prévus.

Dressage et envoi

Question 1. Présenter la production en respectant les modes de dressage demandés, les fiches techniques et la propreté des présentations. Envoyer les plats aux horaires prévus : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Respecter les fiches techniques et les modes de dressage du sujet. Vérifier l'assaisonnement, la température de service et la propreté avant chaque envoi.

- **16 h 45, plat 1 :** beignets de fruits de mer, 6 personnes, dressés à l'assiette avec les deux sauces froides.
- **17 h 00, plat 2 :** paupiette de saumon, 8 personnes, dressée à l'assiette avec un légume tourné, un riz composé et un légume farci.
- **17 h 15, plat 3 :** tarte à l'orange, 8 personnes, présentée au plat.

Essuyer les bords et envoyer chaque préparation à l'heure prévue.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plat 1 : 16 h 45, à l'assiette. Plat 2 : 17 h 00, à l'assiette. Plat 3 : 17 h 15, au plat. Présentations propres et conformes.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2009, sujet n° 2, code 13100902, évalue l'épreuve E.1, sous-épreuve U.11, de coefficient 8 et de durée totale 7 heures. À partir d'un panier, le candidat conçoit, organise, réalise et présente des beignets de fruits de mer, une paupiette de saumon et une tarte à l'orange, en maîtrisant les techniques imposées, l'organisation du commis, l'hygiène et les horaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les fiches techniques A, B et C précisent les denrées, quantités, phases techniques, temps et températures de cuisson.
- Le premier plat impose une pâte à frire et une marinade, avec deux sauces froides laissées au choix.
- La paupiette de saumon exige une farce mousseline, deux sauces et trois garnitures, dont un légume tourné.
- La tarte comprend une pâte sucrée, des oranges confites et une crème d'orange, avec deux éléments foncés pour 4 personnes chacun.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les techniques imposées, les nombres de couverts, les garnitures et les modes de dressage de chaque plat.
- Inscrire sur les fiches les temps et températures de cuisson, ainsi que l'argumentation commerciale demandée.
- Planifier les tâches du chef et du commis au planigramme et distinguer les cuissons selon le code couleur.
- Surveiller les cuissons et l'assaisonnement, maintenir l'hygiène et respecter les horaires d'envoi et de remise en état.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que doit contenir chacune des fiches techniques demandées ?

Chaque fiche comporte l'intitulé du plat, le nombre de couverts, les denrées et quantités, ainsi que les phases techniques. Elle précise aussi les temps et températures de cuisson et présente un résumé des conceptions avec une argumentation commerciale.

Q : Quelles sont les principales techniques imposées dans les trois plats ?

Les beignets exigent une pâte à frire et une marinade. La paupiette nécessite une farce mousseline et des sauces au vin blanc et au vin rouge. La tarte comprend une pâte sucrée, des oranges confites et une crème d'orange.

Q : Quels horaires faut-il prévoir pendant la partie pratique ?

La prise de contact avec le commis est prévue à 13 h 00, le début de production à 13 h 15 et la remise en état à 17 h 15, avant la fin à 17 h 30. Les envois ont lieu à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Q : Comment le jury répartit-il les coefficients et quels critères observe-t-il ?

La partie écrite a le coefficient 2, l'organisation de la production le coefficient 1, la réalisation le coefficient 3 et la présentation le coefficient 2. Le jury observe notamment les techniques, les cuissons, l'organisation, l'hygiène, le dressage et le respect des horaires.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2009/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2009 - 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.