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 Cuisine

Épreuve E.1 - Pratique professionnelle, sous-épreuve U.11

Session 2009 • Code sujet : **12100904** • 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, réalisation et présentation de la production** (4 questions) — **Page 8**

3. **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/2009/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2009 - 2-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 du commis dans un planigramme.

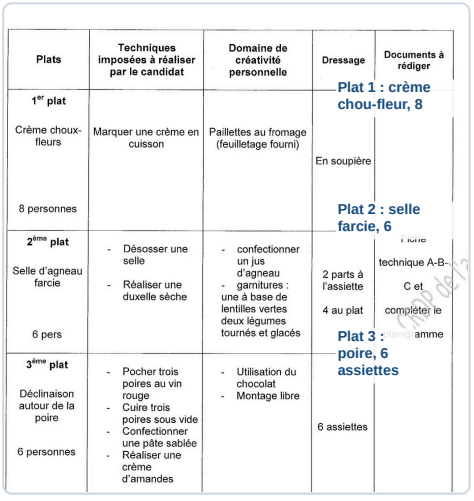
Conception du sujet

Question 1. Concevoir et proposer 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 exigences techniques du tableau des préparations.

Cette proposition respecte les effectifs et les techniques imposées : crème marquée en cuisson, selle désossée et farcie d'une duxelles sèche, poires préparées selon les deux cuissons demandées. Les produits du panier sont valorisés dans les garnitures, les paillettes et le dessert. Le dressage de l'agneau suit exactement la répartition prévue. Les quantités détaillées sont précisées dans les fiches techniques proposées.

Plat	Proposition	Effectif et dressage	Exigences techniques
1	Crème de chou-fleur, paillettes feuilletées au parmesan	8, en soupière	Crème marquée en cuisson
2	Selle d'agneau farcie à la duxelles sèche, jus, lentilles, carottes et courgettes tournées et glacées	6 : 2 parts à l'assiette, 4 au plat	Selle désossée, jus d'agneau, lentilles et deux légumes tournés-glacés
3	Déclinaison autour de la poire : poires au vin rouge et sous vide, pâte sablée à la crème d'amandes, chocolat et coulis	6, en assiettes	3 poires pochées, 3 cuites sous vide

Menu proposé dans le tableau des exigences



Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Crème choux-fleurs 8 personnes	Marquer une crème en cuisson	Paillettes au fromage (feuilletage fourni)	En soupière	
2ème plat Selle d'agneau farcie 6 pers	- Désosser une selle - Réaliser une duxelle sèche	- confectionner un jus d'agneau - garnitures : une à base de lentilles vertes deux légumes tournés et glacés	2 parts à l'assiette 4 au plat	technique A-B-C et compléter le amme
3ème plat Déclinaison autour de la poire 6 personnes	- Pocher trois poires au vin rouge - Cuire trois poires sous vide - Confectionner une pâte sablée - Réaliser une crème d'amandes	- Utilisation du chocolat - Montage libre	6 assiettes	

Plat 1 : crème chou-fleur, 8

Plat 2 : selle farcie, 6

Plat 3 : poire, 6 assiettes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crème de chou-fleur au parmesan ; selle d'agneau farcie et garnitures ; déclinaison de poire, amande et chocolat.

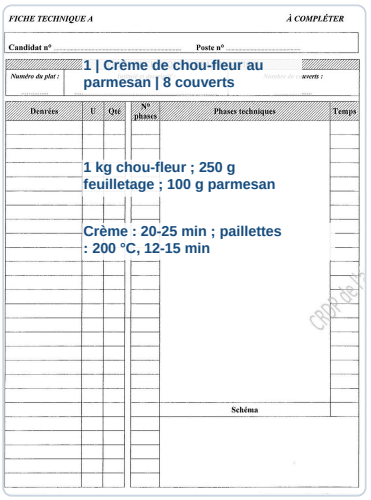
Rédaction des fiches techniques

Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Pour chaque plat, ajouter un résumé de la conception avec une argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson prévus.

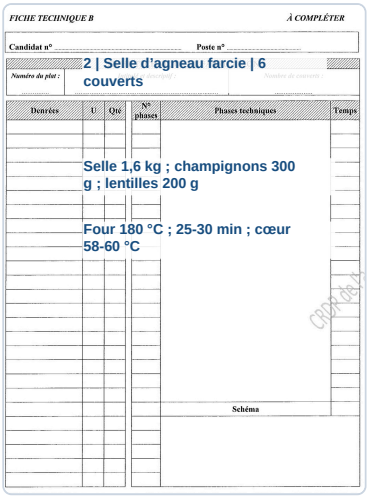
Les fiches ci-dessous sont une proposition de fabrication pour les effectifs du sujet ; les quantités restent dans les limites du panier. Les durées et températures sont des repères de cuisson à ajuster selon la taille des pièces et le matériel. Contrôler les cuissons, maintenir les préparations chaudes au chaud et refroidir rapidement les éléments préparés à l'avance. L'argumentation commerciale repose sur un menu de saison qui associe produits classiques, cuissons variées et dressages soignés.

Fiche et denrées proposées	Phases techniques	Cuissons prévues
A, 8 couverts : chou-fleur 1 kg, pommes de terre 300 g, poireaux 150 g, oignons 100 g, lait 500 ml, crème 300 ml, beurre 50 g, pâte feuilletée 250 g, parmesan râpé 100 g	Cuire les légumes dans le lait, mixer, ajouter la crème et assaisonner. Découper le feuilletage, parsemer de parmesan et cuire les paillettes.	Crème : frémissement 20 à 25 min. Paillettes : 200 °C, 12 à 15 min.
B, 6 couverts : selle d'agneau 1,6 kg, champignons 300 g, poitrine fumée 200 g, lentilles vertes 200 g, carottes 500 g, courgettes 300 g, échalotes 100 g	Désosser la selle et la farcir de duxelles sèche. Rôtir et réaliser le jus. Cuire les lentilles ; tourner et glacer carottes et courgettes.	Selle : four à 180 °C, environ 25 à 30 min, puis repos ; viser 58 à 60 °C à cœur. Lentilles : environ 25 à 30 min.
C, 6 couverts : 6 poires, vin rouge 1 L, farine 200 g, beurre 150 g, sucre 200 g, poudre d'amandes 150 g, œufs 3, chocolat 150 g, coulis de fruits rouges 250 ml	Pocher 3 poires au vin rouge et cuire 3 poires sous vide. Réaliser la pâte sablée et la crème d'amandes. Cuire les fonds garnis, puis dresser avec chocolat et coulis.	Poires au vin : frémissement 20 à 25 min. Poires sous vide : 85 °C, environ 60 min. Tarte : 170 °C, environ 20 à 25 min.

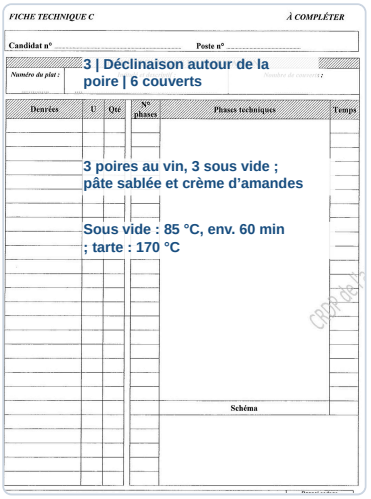
Fiche A, éléments à reporter



Fiche B, éléments à reporter



Fiche C, éléments à reporter



✓ RÉPONSE À RETENIR

A : crème de chou-fleur, 8 couverts. B : selle farcie, 6 couverts. C : déclinaison de poire, 6 couverts.

Organisation du travail

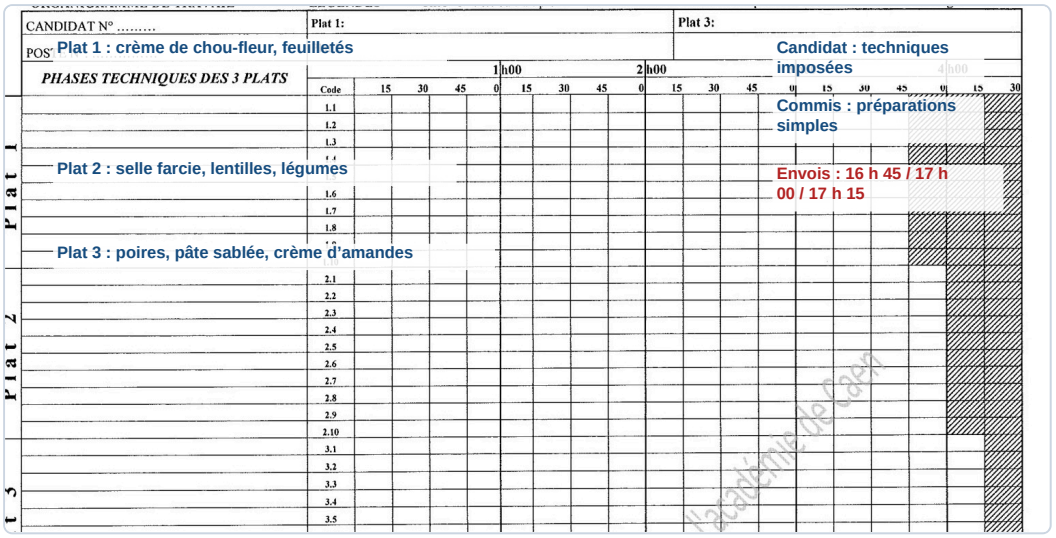
Question 3. Organiser le travail du candidat et de son commis en précisant les techniques imposées au candidat, puis compléter le document d'organisation du travail avec les codes d'identification indiqués.

Le planigramme démarre à 13 h 15 et couvre la production jusqu'au dernier envoi à 17 h 15 ; la remise en état se poursuit jusqu'à 17 h 30. Le candidat réalise les techniques imposées et contrôle les cuissons. Le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples après consignes et démonstration. Travailler en marche en avant, ranger au fur et à mesure et respecter les règles d'hygiène pour les produits sous vide.

1. **13 h 15-14 h 15 :** commis : laver et préparer légumes, fruits et aromates. Candidat : désosser la selle, réaliser la duxelles, préparer les poires au vin et les sacs sous vide.
2. **14 h 15-15 h 30 :** commis : préparer lentilles et légumes. Candidat : réaliser pâte sablée et crème d'amandes, puis marquer la crème de chou-fleur.

3. **15 h 30-16 h 30 :** cuire les poires, les légumes et les lentilles ; cuire les fonds de tarte. Marquer ensuite la selle en cuisson.
4. **16 h 30-17 h 15 :** finir la crème, dresser et envoyer les plats à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Nettoyer et ranger jusqu'à 17 h 30.

Repères d'organisation à inscrire au planigramme



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

Horaires d'envoi

Question 4. Prévoir l'envoi du plat 1 à 16 h 45, du plat 2 à 17 h 00 et du plat 3 à 17 h 15.

Les horaires indiqués sont les heures d'envoi : prévoir le dressage et le matériel de service en amont. Envoyer la crème bien chaude en soupière, sans la faire bouillir. Dresser l'agneau conformément au partage prescrit : deux parts à l'assiette et quatre parts au plat. Terminer le dessert au dernier moment pour préserver les textures. Contrôler la propreté des contenants et respecter strictement l'ordre des trois envois.

- Plat 1 : crème de chou-fleur, service en soupière.
- Plat 2 : selle d'agneau, 2 parts à l'assiette et 4 au plat.
- Plat 3 : déclinaison de poire, dressée en 6 assiettes.

Horaires d'envoi à reporter

➢ Les températures et temps de cuisson de vos productions.

/ ORGANISATION DE TRAVAIL :

Vous devez organiser votre travail et celui de v[illegible] en précisant pour vous
qui vous sont imposées. Pour cela vous compléterez le document 9/9 « organisatio
utilisant les codes d'identifications précisés.

/ HORAIRES :

Horaires des envois :

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

Plat 1 : 16 h 45

Plat 2 : 17 h 00

Plat 3 : 17 h 15

✓ 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 organise la production avec un commis, réalise les trois plats imposés et les présente aux horaires prévus. L'évaluation prend aussi en compte la conduite du commis, l'hygiène, la gestion des moyens, la maîtrise technique et la remise en état des locaux.

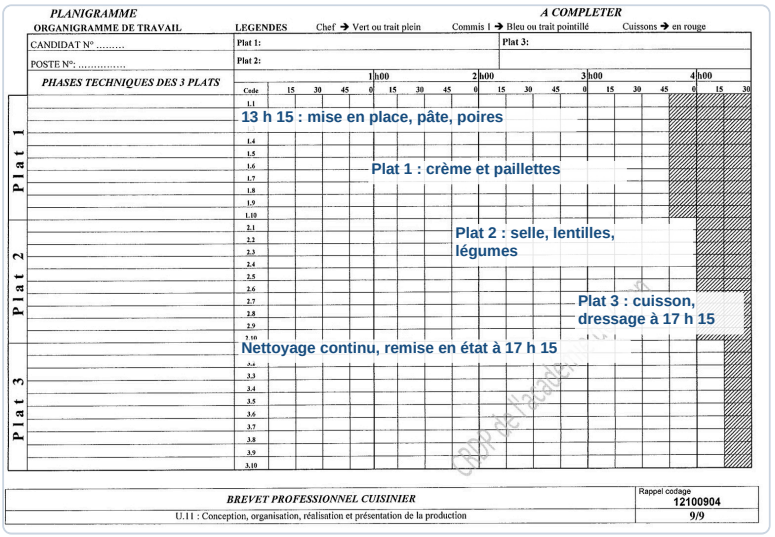
Organisation de la production

Question 1. Organiser son travail et celui du commis pour produire, distribuer ou conditionner les préparations. Conduire le commis par des explications, démonstrations et contrôles, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens. Respecter les horaires de prise de contact, de début de production et de remise en état.

À 13 h, répartir les tâches et expliquer les gestes. La production commence à 13 h 15. Travailler en marche en avant, séparer le cru du cuit, étiqueter et réfrigérer les préparations. Nettoyer au fur et à mesure et contrôler le travail du commis.

1. Lancer les préparations longues : pâte sablée, poires sous vide, lentilles et duxelle.
2. Confier au commis les lavages, épluchages et tournage des légumes. Le chef réalise les techniques imposées et surveille les cuissons.
3. Anticiper les trois envois et répartir le rangement pour que la remise en état soit achevée à 17 h 15.

Planigramme de production complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Contact : 13 h 00. Début : 13 h 15. Remise en état : 17 h 15. Fin : 17 h 30.

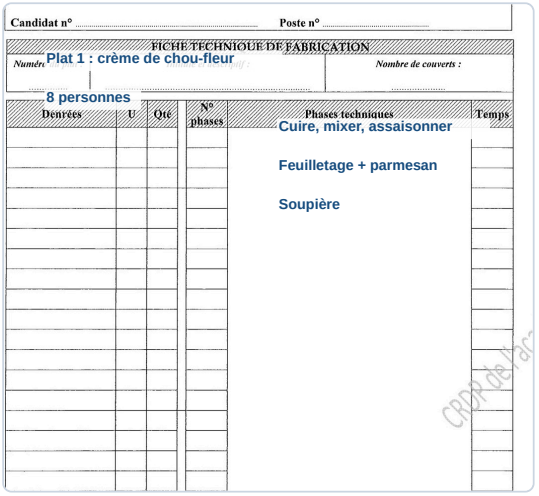
Réalisation des plats salés

Question 2. Réaliser une crème de chou-fleur marquée en cuisson, avec paillettes au fromage à base du feuilletage fourni, pour 8 personnes et servie en soupière. Pour 6 personnes, désosser et farcir une selle d'agneau, réaliser une duxelle sèche et un jus d'agneau, préparer des lentilles vertes et deux légumes tournés et glacés, puis respecter le dressage demandé : 2 parts à l'assiette et 4 au plat.

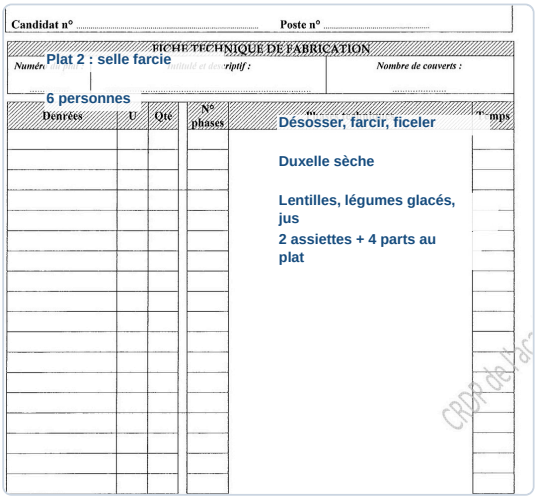
Préparation	Réalisation et contrôle
Crème de chou-fleur, 8 personnes	Cuire le chou-fleur avec lait et crème à frémissement, environ 20 à 25 min. Mixer et assaisonner. Cuire les paillettes de feuilletage au parmesan à 180 °C, environ 12 à 15 min.
Selle farcie, 6 personnes	Désosser sans percer, garnir de duxelle sèche, ficeler et marquer en cuisson. Rôtir à 180 °C jusqu'à une cuisson rosée, contrôler à cœur et laisser reposer. Déglacer et réduire le jus.
Garnitures	Cuire les lentilles à frémissement jusqu'à tendreté. Tourner carottes et courgettes, puis les glacer séparément.

Servir la crème en soupière. Présenter 2 parts d'agneau à l'assiette et 4 au plat. Vérifier assaisonnement, cuisson et propreté du dressage.

Fiche A : crème et paillettes



Fiche B : selle d'agneau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Crème de chou-fleur en soupière pour 8. Selle farcie, duxelle, jus, lentilles et légumes tournés glacés pour 6 : 2 parts à l'assiette et 4 au plat.

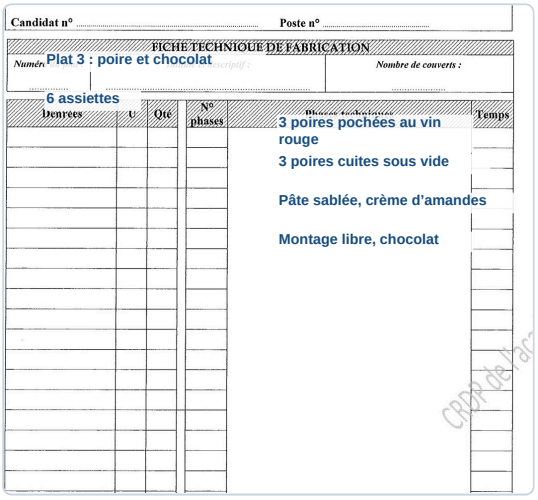
Réalisation du dessert

Question 3. Pour 6 assiettes, réaliser une déclinaison autour de la poire comprenant trois poires pochées au vin rouge, trois poires cuites sous vide, une pâte sablée et une crème d'amandes. Utiliser le chocolat et proposer un montage libre.

Réaliser une déclinaison de poire pour 6 assiettes, avec les 6 poires du panier et le chocolat de couverture.

1. Pocher 3 poires dans le vin rouge frémissant, environ 15 à 20 min selon leur maturité, puis les laisser refroidir dans le sirop.
2. Mettre les 3 autres poires en sacs sous vide et les cuire vers 85 °C pendant 45 à 60 min. Vérifier leur tendreté.
3. Réaliser la pâte sablée, la laisser reposer au froid, foncer et cuire vers 170 °C jusqu'à coloration.
4. Préparer la crème d'amandes, garnir et cuire jusqu'à prise. Dresser librement les poires, le sablé et le chocolat.

Fiche C : déclinaison autour de la poire


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro descriptif : Plat 3 : poire et chocolat — Nombre de couverts : 6 assiettes

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases technologiques	Temps
				3 poires pochées au vin rouge	
				3 poires cuites sous vide	
				Pâte sablée, crème d'amandes	
				Montage libre, chocolat	

CRDP de l'ar...

✓ RÉPONSE À RETENIR

6 assiettes : 3 poires pochées au vin rouge, 3 poires sous vide, pâte sablée, crème d'amandes et chocolat.

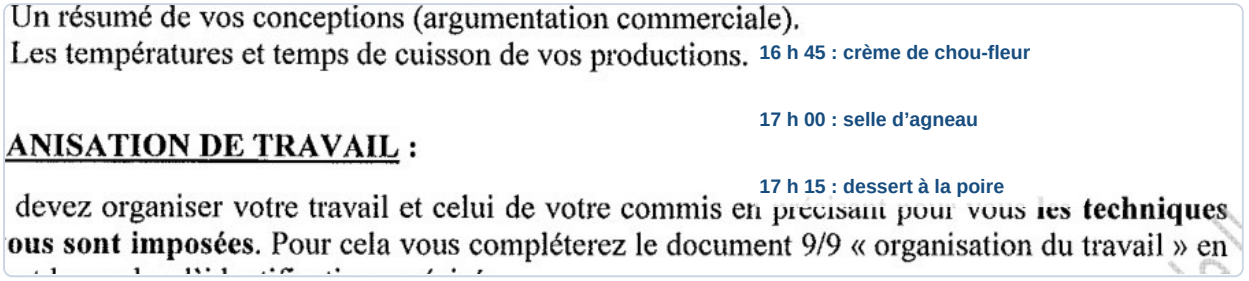
Présentation de la production

Question 4. Présenter les plats en respectant les modes de dressage demandés, les contraintes des examinateurs et les horaires d'envoi : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Maintenir en état et remettre en état le poste de travail, le matériel et les locaux annexes à la cuisine.

Réaliser les finitions juste avant chaque envoi. Maintenir les préparations chaudes à température adaptée et conserver au froid les éléments qui le nécessitent.

- 16 h 45 : crème en soupière, paillettes ajoutées au dernier moment.
- 17 h 00 : selle reposée et tranchée, jus et garnitures dressés selon la consigne.
- 17 h 15 : dessert dressé proprement et de façon régulière.
- Nettoyer au fur et à mesure et organiser le rangement pour que le poste, le matériel et les locaux annexes soient remis en état à 17 h 15.

Horaires d'envoi à respecter


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

16 h 45 : crème de chou-fleur

17 h 00 : selle d'agneau

17 h 15 : dessert à la poire

ANISATION DE TRAVAIL :

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00, plat 3 à 17 h 15. Remise en état à 17 h 15 ; fin de l'épreuve à 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2009, sujet n° 4 (code 12100904), porte sur l'épreuve E.1, sous-épreuve U.11 : conception, organisation, réalisation et présentation. L'épreuve dure 7 heures, coefficient 8, réparties entre 2 h 30 d'écrit (coef. 2) et 4 h 30 de pratique (organisation coef. 1, réalisation et présentation coef. 5). Le candidat conçoit trois plats à partir du panier et exécute les techniques imposées.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La crème de chou-fleur est marquée en cuisson et servie en soupière avec des paillettes au fromage réalisées à partir du feuilletage fourni.
- Le plat d'agneau impose une selle désossée et farcie, une duxelle sèche, un jus, des lentilles et deux légumes tournés et glacés.
- Le dessert associe trois poires pochées au vin rouge, trois poires cuites sous vide, une pâte sablée, une crème d'amandes et du chocolat.
- Les trois envois sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 ; le planigramme répartit les tâches entre le candidat et le commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les techniques imposées, les nombres de couverts et les modes de dressage spécifiés pour chacun des plats.
- Indiquer les températures et les temps de cuisson dans les trois fiches techniques, sans omettre l'argumentation commerciale.
- Planifier les tâches du candidat et du commis en intégrant hygiène, sécurité, stockage, gestion des moyens et remise en état.
- Tenir les horaires d'envoi et contrôler la cuisson, l'assaisonnement, la conformité des fiches et la propreté du dressage.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

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

Pour chaque plat, indiquez son intitulé, le nombre de couverts, les denrées et leurs quantités, les phases techniques et leur durée. Ajoutez un résumé de conception avec argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson.

Q : Le sujet indique-t-il les températures et durées de cuisson à appliquer ?

Non. Il demande au candidat de prévoir et d'inscrire les températures et les temps de cuisson dans les fiches techniques. La cuisson sous vide des trois poires est imposée, et la cloche ainsi que les sacs de cuisson sont mis à disposition.

Q : Comment se répartissent la durée et les horaires de l'épreuve ?

Les 7 heures comprennent 2 h 30 d'écrit et 4 h 30 de pratique. En pratique, la prise de contact avec le commis est à 13 h 00, l'entrée en cuisine à 13 h 15, la remise en état à 17 h 15 et la fin à 17 h 30.

Q : Quels critères la grille de correction met-elle en avant ?

La grille porte sur la conduite du commis, l'organisation, l'hygiène, la gestion des denrées et du matériel, les techniques imposées, les cuissons, les finitions et la présentation. Elle mentionne aussi le respect des horaires et la conformité des fiches techniques.

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 - 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.