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

Session 2009 • Code sujet : **14100908** • 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 des préparations** (3 questions) — **Page 8**
4. **Présentation et envoi de la production** (1 question) — **Page 10**
5. **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/2009/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2009 - 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, en utilisant un maximum de denrées disponibles. Il rédige les fiches techniques et organise son travail et celui de son commis dans le planigramme.

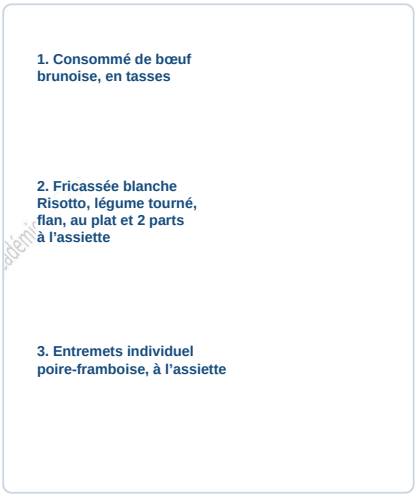
Conception du sujet

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.

Envoi	Proposition pour 8 personnes	Denrées du panier utilisées
1	Consommé de bœuf clarifié, garni d'une brunoise	Bœuf, consommé, carotte, navet, poireau, céleri, tomate, œufs, cerfeuil
2	Fricassée blanche de volaille, risotto aux poivrons, courgettes tournées et flan de carotte	Poulets, champignons, vin blanc, fond, crème, riz, poivrons, courgettes, purée de carottes
3	Entremets individuels poire-framboise, biscuit aux amandes et crème vanillée	Poires au sirop, framboises, lait, œufs, farine, sucre, poudre à crème, amandes, nappage, chocolat

Le menu respecte les préparations et présentations imposées. Le plat principal comprend bien trois garnitures : un risotto, un légume tourné et un flan. Le dessert est monté en entremets individuel et servi à l'assiette. Les fruits, légumes, produits laitiers et aromates du panier apportent variété et couleurs aux trois envois.

Menu proposé pour les trois envois



✓ RÉPONSE À RETENIR

Consommé de bœuf brunoise ; fricassée blanche, risotto, courgettes tournées et flan de carotte ; entremets individuel poire-framboise.

Rédaction des fiches techniques

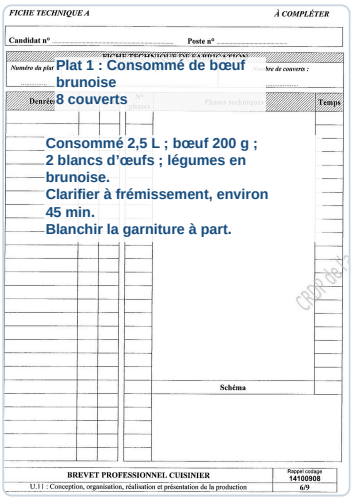
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Pour chacune, ajouter un résumé de la conception à visée commerciale et préciser les temps et températures de cuisson.

Les quantités ci-dessous constituent une proposition cohérente pour 8 couverts, à reporter sur les trois fiches. Les durées et températures sont des repères de fabrication : surveiller les cuissons et vérifier la qualité des produits avant le dressage.

Fiche	Denrées et quantités proposées	Phases et cuisson
A	Consommé 2,5 L, bœuf haché 200 g, 2 blancs d'œufs, légumes pour brunoise	Clarifier à frémissement environ 45 min. Blanchir la brunoise séparément.
B	2 poulets, 2,6 kg au total ; champignons 250 g ; vin blanc 100 ml ; fond et crème. Riz 150 g, poivrons 100 g, courgettes 400 g, purée de carottes 200 g.	Fricassée 35 à 40 min ; risotto 18 à 20 min ; courgettes 8 à 10 min ; flan au bain-marie à 160 °C, 25 à 30 min.
C	Poires au sirop 400 g, framboises 200 g, lait 300 ml, poudre à crème 80 g, farine 100 g, 3 œufs, sucre, beurre et amandes.	Biscuit à 180 °C, 10 à 12 min. Cuire la crème, monter les entremets et réserver au froid.

Pour la fiche B, préciser le découpage à cru et le ragoût à blanc. Pour la fiche C, détailler le montage individuel et le décor libre. Les denrées non quantifiées sont dosées selon la recette retenue.

Fiche A complétée


FICHE TECHNIQUE A — À COMPLÉTER

Candidat n° ..... Poste n° .....

Numéro du plat : Plat 1 : Consommé de bœuf brunoise — Nbre de couverts : 8 couverts

Denrées — Phases techniques — Temps

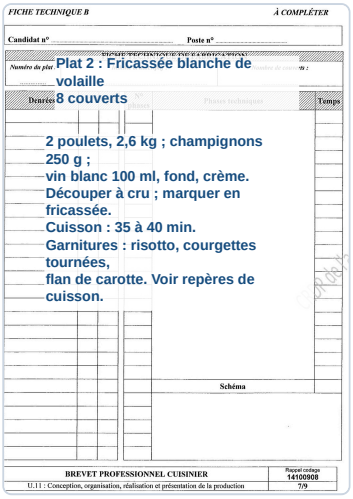
Consommé 2,5 L ; bœuf 200 g ; 2 blancs d'œufs ; légumes en brunoise.
Clarifier à frémissement, environ 45 min.
Blanchir la garniture à part.

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Repère codage 1410908 — 6/9

U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Fiche B complétée


FICHE TECHNIQUE B — À COMPLÉTER

Candidat n° ..... Poste n° .....

Numéro du plat : Plat 2 : Fricassée blanche de volaille — 8 couverts

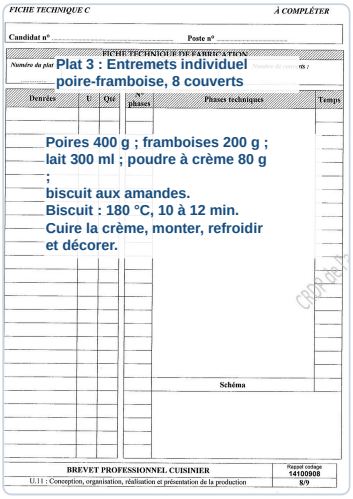
Denrées | Phases techniques | Temps

2 poulets, 2,6 kg ; champignons 250 g ;
vin blanc 100 ml, fond, crème.
Découper à cru ; marquer en fricassée.
Cuisson : 35 à 40 min.
Garnitures : risotto, courgettes tournées,
flan de carotte. Voir repères de cuisson.

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage 14100908
U.1.1 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production — 7/9

Fiche C complétée


FICHE TECHNIQUE C — À COMPLÉTER

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : Plat 3 : Entremets individuel poire-framboise, 8 couverts

Denrées | U | Qté | N° phases | Phases techniques | Temps

Poires 400 g ; framboises 200 g ;
lait 300 ml ; poudre à crème 80 g ;
biscuit aux amandes.
Biscuit : 180 °C, 10 à 12 min.
Cuire la crème, monter, refroidir et décorer.

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Rappel codage 14100908
U.1.1 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production — 8/9

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C : consommé clarifié, fricassée avec trois garnitures, entremets individuel aux fruits, pour 8 couverts.

Organisation du travail

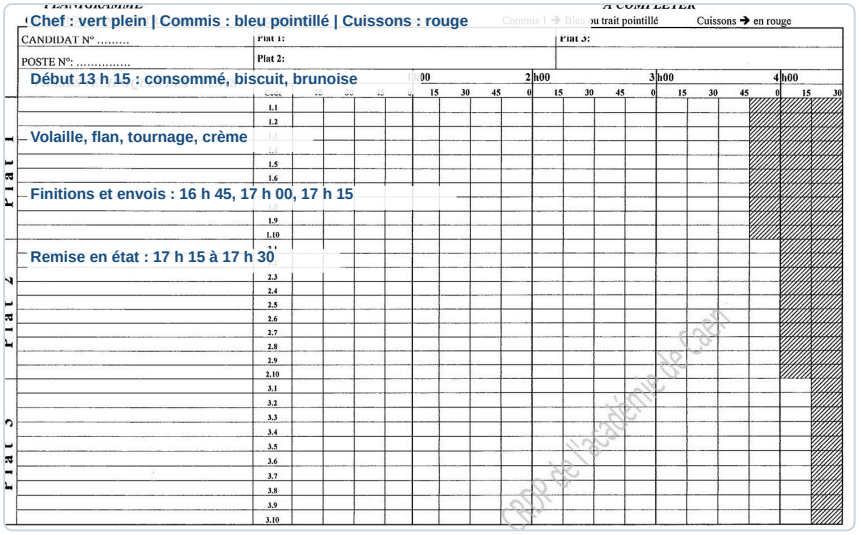
Question 3. Organiser le travail du candidat et de son commis en indiquant les techniques imposées au candidat, puis compléter le planigramme de travail avec les codes d'identification indiqués.

La production pratique commence à 13 h 15. Le candidat prend en charge les techniques imposées : clarification, découpe à cru, tournage, ragoût à blanc, risotto, biscuit et appareil à entremets. Le commis réalise les préparations préliminaires et les tâches simples, sous explications et contrôle du candidat.

1. 13 h 15 à 14 h 15 : lancer le consommé et le biscuit ; tailler la brunoise et préparer les éléments du dessert.
2. 14 h 15 à 15 h 30 : découper et mettre la volaille en cuisson ; préparer le flan, tourner les courgettes et avancer la crème.
3. 15 h 30 à 17 h 15 : surveiller les cuissons, finir les garnitures, dresser et envoyer les plats aux heures prévues.
4. À partir de 17 h 15 : remise en état jusqu'à 17 h 30.

Inscrire les tâches dans les lignes codées du planigramme. Distinguer le candidat en vert plein, le commis en bleu pointillé et les cuissons en rouge. Respecter la marche en avant, le stockage au froid et le nettoyage au fur et à mesure.

Planigramme : repères de tâches et de temps



✓ RÉPONSE À RETENIR

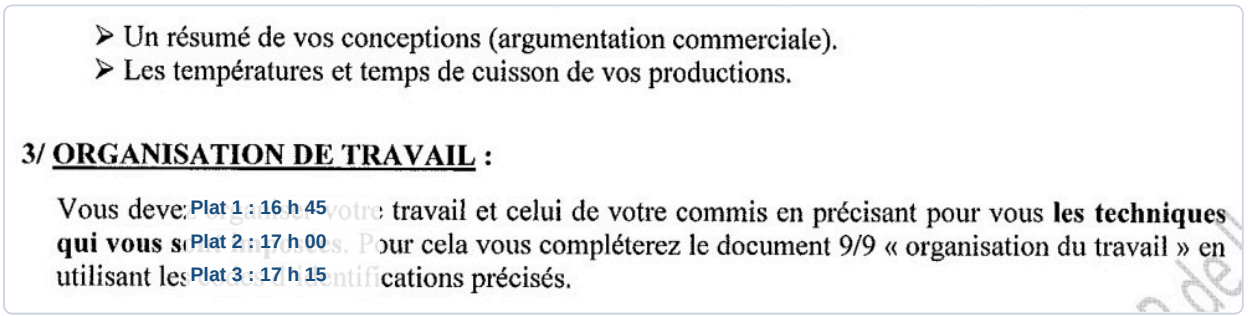
Début en cuisine : 13 h 15. Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Remise en état : 17 h 15 à 17 h 30.

Horaires d’envoi

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

Les horaires d’envoi de la partie écrite sont précis : le plat 1 part à 16 h 45, le plat 2 à 17 h 00 et le plat 3 à 17 h 15. Ils sont distincts des horaires de la partie pratique, qui commence à 13 h 15 et prévoit la remise en état à partir de 17 h 15. Anticiper les finitions pour envoyer chaque préparation à l’heure et selon le dressage imposé.

Horaires d’envoi des trois plats



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

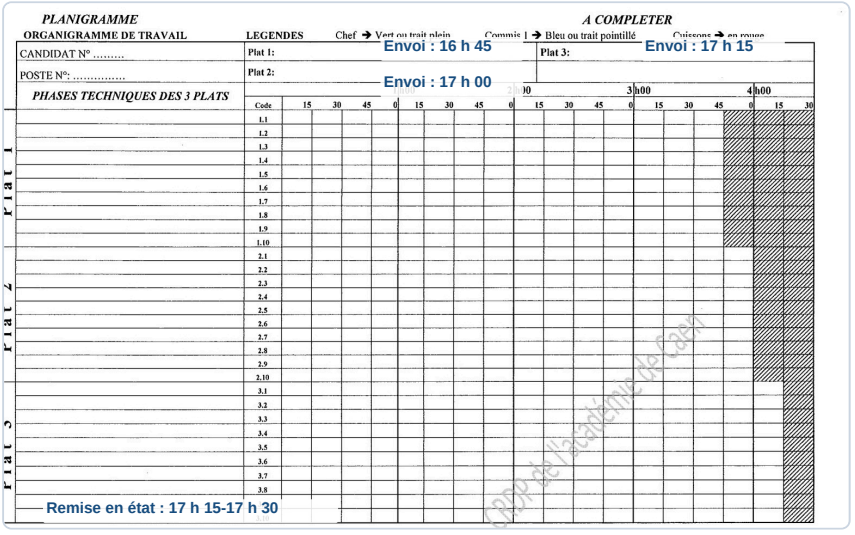
2. Organisation de la production

Le candidat organise sa production et celle de son commis pour réaliser, distribuer ou conditionner les plats. Il doit diriger le commis, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité, et utiliser rationnellement les denrées, l'énergie et le matériel.

Question 1. Organiser le travail et encadrer le commis par des explications, des démonstrations et des contrôles. Appliquer une méthode logique, respecter l'hygiène et la sécurité, gérer les denrées, l'énergie et le matériel, puis assurer avec le commis la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

1. **13 h 00-13 h 15 :** prendre contact avec le commis, répartir les tâches et vérifier denrées et matériel. Rappeler lavage des mains, marche en avant, séparation cru/cuit, chaîne du froid et nettoyage au fur et à mesure.
2. **À partir de 13 h 15 :** confier au commis les préparations préliminaires et tâches simples. Expliquer, démontrer puis contrôler les techniques imposées : clarification et brunoise, découpe de la volaille, ragoût blanc, trois garnitures dont le risotto, légume tourné, flan, biscuit et entremets individuels. Surveiller cuissons, assaisonnements et dressages; utiliser rationnellement denrées, énergie et matériel.
3. **Après les envois :** remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes de 17 h 15 à 17 h 30.

Horaires des envois à reporter au planigramme



✓ RÉPONSE À RETENIR

Prise de contact à 13 h 00, début de production à 13 h 15; envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15; remise en état jusqu'à 17 h 30.

3. Réalisation des préparations

Le candidat réalise les techniques obligatoires de cuisine et de pâtisserie, avec l'aide du commis pour les préparations préliminaires et les techniques simples. La production comprend un consommé, une fricassée de volaille et un entremets aux fruits, en respectant les exigences techniques du sujet.

Consommé de bœuf brunoise

Question 1. Réaliser le consommé de bœuf pour 8 personnes, effectuer sa clarification et préparer sa garniture en brunoise.

1. Pour 8 personnes, mélanger à froid les 2,5 L de consommé blanc, les 200 g de bœuf maigre haché, des blancs d'œufs et une garniture aromatique finement taillée. Chauffer progressivement en remuant, puis laisser se former le chapeau de clarification.
2. Maintenir un léger frémissement, sans faire bouillir, environ 30 à 45 minutes. Passer délicatement au chinois étaminé sans troubler le dépôt, puis vérifier la limpidité et rectifier l'assaisonnement.
3. Tailler carotte, navet et poireau en brunoise régulière. Blanchir, rafraîchir et égoutter ; réchauffer dans le consommé juste avant le service en tasses.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consommé de bœuf clarifié, limpide, garni de brunoise et servi en tasses pour 8 personnes.

Fricassée de volaille

Question 2. Habiller et découper une volaille, réaliser un ragoût à blanc pour 8 personnes et préparer trois garnitures libres comprenant obligatoirement un risotto, un légume tourné et un flan.

1. Habiller et découper à cru les 2 poulets (2,6 kg au total). Dans une sauteuse, faire suer les morceaux au beurre sans coloration, ajouter la garniture aromatique, singer légèrement, puis mouiller avec le fond de volaille chaud. Cuire à frémissement jusqu'à cuisson à cœur. Passer et réduire le jus, puis le finir à la crème si souhaité.
2. Cuire le risotto avec les 150 g de riz et du fond chaud ajouté progressivement. Tourner les carottes et navets, puis les glacer. Mélanger la purée de carottes avec des œufs et de la crème, assaisonner et cuire le flan au bain-marie jusqu'à prise.

Contrôler l'assaisonnement et la cuisson des garnitures. Dresser la fricassée au plat et ses garnitures à part ou selon les consignes de dressage.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fricassée de volaille à blanc pour 8, avec risotto, légumes tournés glacés et flan de carottes.

Entremets aux fruits

Question 3. Réaliser pour 8 personnes un entremets individuel aux fruits comprenant un biscuit libre, une crème au choix et un décor libre.

Pour 8 entremets individuels, réaliser un biscuit aux amandes avec 3 œufs, 90 g de sucre, 90 g de farine et de l'amande en poudre. Étaler régulièrement et cuire à 180 °C environ 10 à 12 minutes. Refroidir puis détailler les bases.

1. Préparer une crème avec 0,5 L de lait, 4 jaunes, 40 g de poudre à crème et 60 g de sucre. Porter à ébullition en fouettant, puis refroidir rapidement.
2. Monter chaque entremets avec biscuit, crème, poires au sirop et framboises. Réfrigérer, démouler, napper et décorer avec des amandes hachées.

Maintenir la crème au froid et dresser à l'assiette.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Huit entremets individuels aux poires et framboises, biscuit aux amandes, crème et décor nappé.

4. Présentation et envoi de la production

Le candidat présente les plats selon les modes de dressage et les horaires imposés, en tenant compte des contraintes fixées par les examinateurs. Les correcteurs observent notamment le choix du dressage, la propreté et la conformité de la production aux fiches techniques.

Dressage et envoi

Question 1. Présenter le consommé en tasses à consommé, la fricassée au plat et deux parts à l'assiette, puis l'entremets à l'assiette. Respecter les horaires d'envoi des trois plats et soigner les finitions, l'assaisonnement et la propreté de la présentation.

Respecter les dressages imposés et les heures d'envoi. Avant chaque départ, vérifier l'assaisonnement, la température de service et la propreté des contenants.

- **16 h 45 :** consommé de bœuf avec brunoise, servi en tasses à consommé.
- **17 h 00 :** fricassée de volaille présentée au plat et deux parts dressées à l'assiette.
- **17 h 15 :** entremets aux fruits individuel dressé à l'assiette.

Soigner la disposition des garnitures, essuyer les bords et envoyer sans attendre.

Dressages imposés

Précisions concernant les préparations

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Consommé de bœuf brunoise 8 personnes	- Réaliser la clarification - Préparer la garniture en brunoise	Libre	Tasses à consommé	Tasses à consommé
2ème plat Fricassée de volaille 8 personnes	- Habiller et découper une volaille - Réaliser un ragoût à blanc	- Réaliser 3 garnitures libres dont un risotto, un légume tourné et un flan	Au plat et 2 parts à l'assiette	Au plat + 2 parts à l'assiette Rédiger les 3 fiches techniques et le planigramme À l'assiette

CRDP de l'académie d'Orléans

✓ RÉPONSE À RETENIR

16 h 45 : consommé en tasses. 17 h 00 : fricassée au plat et deux parts à l'assiette. 17 h 15 : entremets individuel à l'assiette.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2009, sujet n° 8, code 14100908, porte sur l'épreuve E.1 U.11, d'une durée de 7 heures et de coefficient 8. Le candidat conçoit, organise et réalise un consommé de bœuf brunoise, une fricassée de volaille et un entremets aux fruits. L'épreuve évalue aussi l'encadrement du commis, l'hygiène, les techniques culinaires et pâtissières, les cuissons et la présentation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le consommé de bœuf impose une clarification et une garniture en brunoise.
- La fricassée est un ragoût à blanc accompagné de trois garnitures, dont un risotto, un légume tourné et un flan.
- L'entremets aux fruits est individuel et comprend un biscuit libre, une crème au choix et un décor libre.
- Les envois sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15; les fiches indiquent les temps et températures de cuisson.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que les fiches techniques correspondent aux plats conçus et précisent temps et températures de cuisson.
- Planifier les tâches du candidat et du commis avec les codes du planigramme, en tenant compte des envois.
- Surveiller les cuissons et leur point de cuisson, avec une attention particulière portée au risotto.
- Respecter l'hygiène, la sécurité, les finitions, la propreté du dressage et la remise en état du poste.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment compléter le planigramme de travail ?

Inscrivez les phases techniques des trois plats, répartissez-les entre le candidat et le commis selon la légende, puis placez-les sur l'échelle de temps. Faites apparaître les cuissons et tenez compte des trois horaires d'envoi.

Q : Quelles garnitures sont exigées pour la fricassée ?

Trois garnitures sont à réaliser. Elles sont libres dans leur choix, mais doivent comprendre un risotto, un légume tourné et un flan. La fricassée de volaille est préparée en ragoût à blanc.

Q : Quelle est la durée et comment se répartissent les coefficients ?

L'épreuve dure 7 heures au total : 2 h 30 pour la partie écrite et 4 h 30 pour la partie pratique. Les coefficients indiqués sont 2 pour la conception écrite, puis 1 pour l'organisation, 3 pour la réalisation et 2 pour la présentation.

Q : Quels critères les correcteurs observent-ils pendant la pratique ?

La grille porte notamment sur la conduite du commis, l'organisation, la gestion des denrées et du matériel, l'hygiène, les techniques imposées et la maîtrise des cuissons. Le respect des horaires, le dressage et la conformité aux fiches techniques sont aussi évalués.

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 - 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.