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 Cuisinier - sous-épreuve EP-U11

**Session 2009** • Code sujet : **EP-U11** • Durée : **Non indiquée sur les pages fournies** • Coefficient : **8**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Concevoir une production** (1 question) — **Page 3**
2. **Organiser la production** (1 question) — **Page 4**
3. **Réaliser la production de cuisine et de pâtisserie** (2 questions) — **Page 5**
4. **Présenter la production** (2 questions) — **Page 7**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**


**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 - 5-Sujet.pdf

# 1. Concevoir une production

Cette phase écrite est évaluée à l'aide d'une grille de conception de production. Elle porte sur l'originalité des propositions, le respect des contraintes, l'estimation des approvisionnements, la présentation des documents et la répartition des tâches.

**Question 1. Concevoir une production en présentant des propositions originales, conformes aux contraintes fixées, avec une estimation des approvisionnements, des documents présentés clairement et une répartition équilibrée des tâches.**

Exemple de menu d'automne pour 4 couverts, à adapter aux contraintes et produits imposés : velouté de potimarron; suprême de volaille, polenta et légumes; poire rôtie au crumble noisette. Estimation des achats :

| Denrées | Quantités estimées |
|---|---|
| Potimarron, oignon, bouillon, crème | 600 g, 1, 80 cl, 10 cl |
| Volaille, polenta sèche, légumes de saison | 4 suprêmes, 200 g, 600 g |
| Poires, farine, beurre, sucre, noisettes | 4, 100 g, 60 g, 60 g, 30 g |

Présenter menu, fiches techniques, liste d'achats et ordonnancement. Le commis 1 prépare le velouté et les légumes; le commis 2 réalise le dessert et la polenta; le candidat conduit la volaille, les sauces, les cuissons et le dressage. Coordonner les tâches et les envois selon les horaires prévus.

**Critères de conception**

**Conception d'une production**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| L'originalité des propositions | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Le respect des contraintes fixées | 0 | 1 | 2 | 3 |
| L'estimation des approvisionnements | 0 | 1 | 2 | 3 |

**5 critères notés de 0 à 3**

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Menu d'automne pour 4 couverts, achats estimés, documents d'organisation prévus et tâches réparties entre le candidat et deux commis.

## 2. Organiser la production

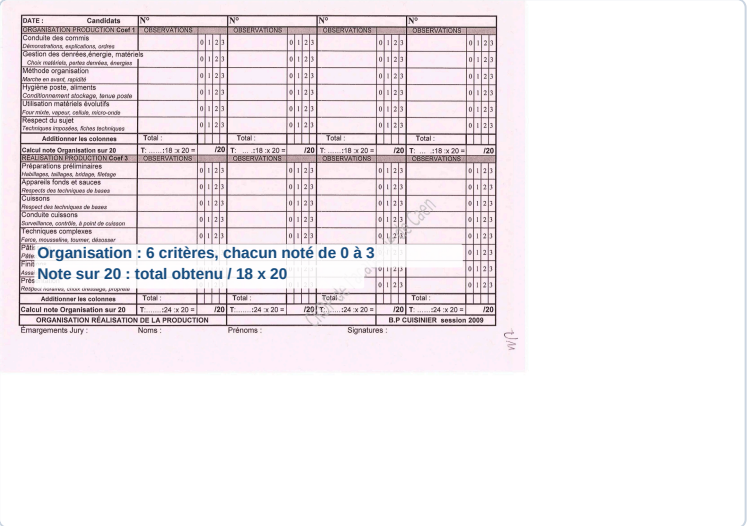
Cette phase pratique est appréciée au moyen d'une grille portant sur l'organisation de la production et la conduite des commis. Elle prend en compte la gestion des ressources, la méthode de travail, l'hygiène, l'utilisation des matériels évolutifs et le respect du sujet.

**Question 1. Organiser et conduire la production en encadrant les commis, en gérant les denrées, l'énergie et les matériels, et en appliquant une méthode efficace, les règles d'hygiène, les techniques imposées et les fiches techniques.**

1. Lire le sujet et les fiches techniques, puis ordonner les tâches selon les priorités et les horaires de service.
2. Répartir le travail entre les commis, donner des consignes claires, démontrer si nécessaire et vérifier l'avancement.
3. Anticiper les denrées, les matériels et l'énergie ; limiter les pertes et choisir les équipements adaptés, dont le four mixte, la vapeur ou la cellule.
4. Organiser la marche en avant, le stockage et le conditionnement ; maintenir le poste et les aliments dans de bonnes conditions d'hygiène.

La grille note six critères de 0 à 3 : total maximal 18. La note sur 20 est calculée ainsi : total obtenu ÷ 18 × 20.

**Repères et calcul de la note d'organisation**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Production organisée, commis encadrés, ressources maîtrisées et hygiène respectée. Note : total des six critères ÷ 18 × 20.

# 3. Réaliser la production de cuisine et de pâtisserie

Cette phase pratique évalue la réalisation de la production de cuisine et de pâtisserie à partir d'une grille de critères techniques. Celle-ci couvre les préparations préliminaires, les fonds et sauces, les cuissons, les techniques complexes, les bases de pâtisserie, les finitions et la présentation.

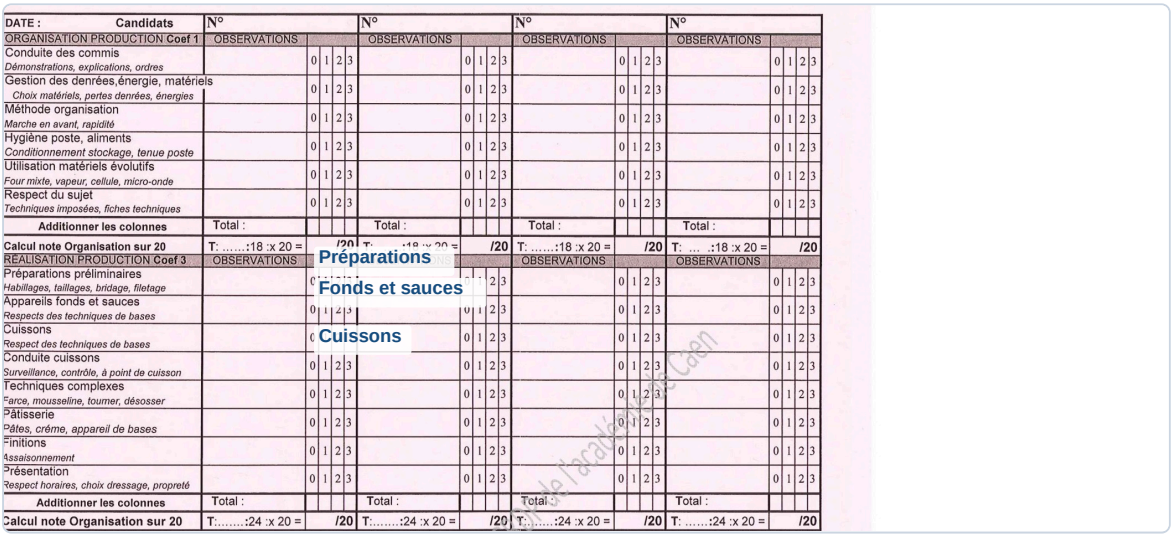
## Cuisine

**Question 1. Réaliser les préparations préliminaires, les appareils, fonds et sauces en respectant les techniques de base, puis conduire et surveiller les cuissons afin d'en contrôler le degré.**

| Critère | Réalisation et contrôle |
|---|---|
| Préparations préliminaires | Habiller, tailler, brider ou fileter selon le produit et la fiche technique. |
| Appareils, fonds et sauces | Respecter les techniques de base, les étapes et les proportions de la recette. |
| Cuissons | Appliquer le procédé adapté, surveiller et contrôler le degré de cuisson. |

Préparer le poste et le matériel avant de commencer. Travailler proprement, séparer les produits crus des produits prêts à consommer et maintenir les denrées aux températures adaptées. Vérifier l'aspect, la texture et le point de cuisson selon le produit, puis transmettre les préparations au bon moment pour la suite du service.

**Critères de réalisation en cuisine**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Préparations conformes, fonds et sauces maîtrisés, cuissons surveillées et contrôlées à point.

## Techniques complexes et pâtisserie

**Question 2. Mettre en œuvre les techniques complexes indiquées, notamment farce, mousseline, tournage ou désossage, réaliser les pâtes, crèmes et appareils de base, puis assurer les finitions, l'assaisonnement et une présentation propre dans les délais.**

1. Exécuter les techniques complexes requises : farce ou mousseline, tournage ou désossage, avec des gestes précis.
2. Réaliser les pâtes, crèmes et appareils de base en respectant la fiche technique et les cuissons.
3. Rectifier l'assaisonnement, soigner les finitions et dresser proprement dans le temps imparti.

Contrôler la régularité des préparations, leurs textures et leurs cuissons. Respecter les horaires, choisir un dressage adapté et laisser le poste propre.

**Critères techniques complexes, pâtisserie et présentation**

| DATE : Candidats | N° | | N° | | N° | | N° | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ORGANISATION PRODUCTION Coef 1 | OBSERVATIONS | | OBSERVATIONS | | OBSERVATIONS | | OBSERVATIONS | |
| Conduite des commis<br>*Démonstrations, explications, ordres* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| Gestion des denrées,énergie, matériels<br>*Choix matériels, pertes denrées, énergies* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| Méthode organisation<br>*Marche en avant, rapidité* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| Hygiène poste, aliments<br>*Conditionnement stockage, tenue poste* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| Utilisation matériels évolutifs<br>*Four mixte, vapeur, cellule, micro-onde* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| Respect du sujet<br>*Techniques imposées, fiches techniques* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| **Additionner les colonnes** | Total : | | Total : | | Total : | | Total : | |
| **Calcul note Organisation sur 20** | T: .....:18 :x 20 = | /20 | T: ... .:18 :x 20 = | /20 | T: .....:18 :x 20 = | /20 | T: ... .:18 :x 20 = | /20 |
| REALISATION PRODUCTION Coef 3 | OBSERVATIONS | | OBSERVATIONS | | OBSERVATIONS | | OBSERVATIONS | |
| Préparations préliminaires<br>*Habillages, taillages, bridage, filetage* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| Appareils fonds et sauces<br>*Respects des techniques de bases* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| Cuissons<br>*Respect des techniques de bases* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| Conduite cuissons<br>*Surveillance, contrôle, à point de cuisson* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| Techniques complexes<br>*Farce, mousseline, tourner, désosser* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| Pâtisserie<br>*Pâtes, crème, appareil de bases* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| Finitions<br>*Assaisonnement* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| Présentation<br>*Respect horaires, choix dressage, propreté* | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 | | 0 1 2 3 |
| **Additionner les colonnes** | Total : | | Total : | | Total : | | Total : | |
| **Calcul note Organisation sur 20** | T:.....:24 :x 20 = | /20 | T:.....:24 :x 20 = | /20 | T:.....:24 :x 20 = | /20 | T: .....:24 :x 20 = | /20 |

Farce, mousseline
Pâtisserie
Finitions
Présentation

Académie de Caen

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Techniques complexes et bases de pâtisserie maîtrisées, assaisonnement juste, dressage propre et réalisé dans les délais.

# 4. Présenter la production

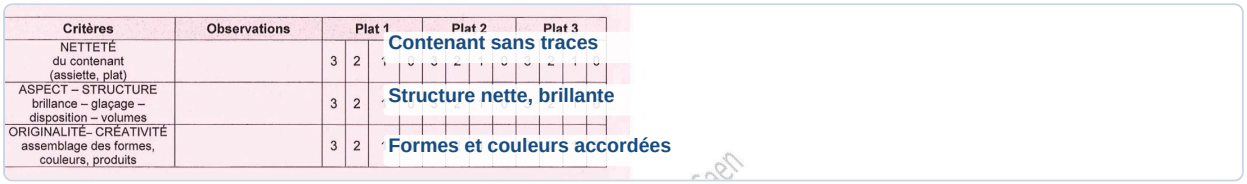
Cette phase pratique s'appuie sur une grille d'évaluation des plats présentés, avec des critères esthétiques et gustatifs pour les plats 1, 2 et 3. Elle évalue notamment la netteté, la structure, l'originalité, la température, l'assaisonnement et les textures.

## Esthétique des présentations

**Question 1. Présenter les plats en respectant les consignes, en assurant la netteté des contenants, un aspect et une structure soignés, ainsi qu'un assemblage original des formes, des couleurs et des produits.**

1. Examiner séparément chacun des trois plats et vérifier que l'assiette ou le plat est propre, sans traces ni coulures.
2. Observer l'aspect et la structure : brillance du glaçage si prévu, disposition nette et volumes équilibrés.
3. Évaluer l'originalité et la créativité de l'assemblage des formes, des couleurs et des produits.
4. Pour chacun des critères et des plats, attribuer une note de 0 à 3 selon l'échelle de la grille : de « aucune maîtrise » à « largement supérieur aux exigences ».

**Repères pour l'évaluation esthétique**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Les trois critères esthétiques sont évalués pour chacun des trois plats, sur une échelle de 0 à 3.

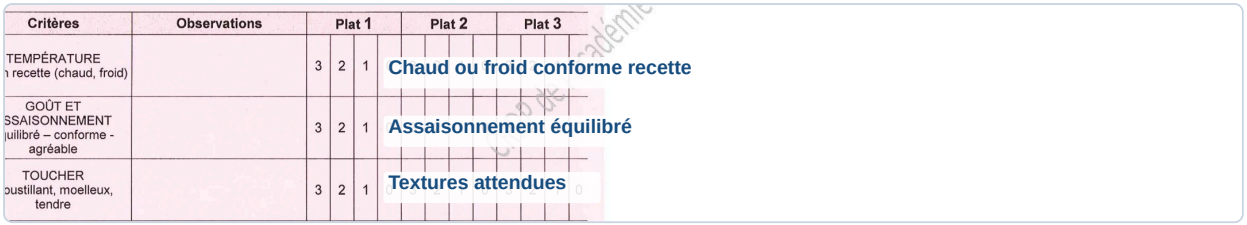
## Équilibre gustatif

**Question 2. Respecter la température prévue par la recette et veiller à l'équilibre de l'assaisonnement, à l'agrément gustatif et aux textures attendues, notamment croustillantes, moelleuses ou tendres.**

Pour chacun des trois plats, comparer la température à celle prévue par la recette, puis apprécier le goût et l'assaisonnement : ils doivent être équilibrés, conformes et agréables.

- Vérifier les textures attendues : croustillant, moelleux ou tendre.
- Noter chaque critère gustatif de 0 à 3 pour chaque plat, conformément à l'échelle de la grille.
- Additionner les 18 notes des critères esthétiques et gustatifs, puis appliquer la conversion prévue : total × 10/27 pour obtenir la note sur 20.

### Repères pour l’équilibre gustatif



| Critères | Observations | Plat 1 | Plat 2 | Plat 3 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPÉRATURE<br>recette (chaud, froid) | | 3 2 1 | | |
| GOÛT ET<br>SSAISONNEMENT<br>uilibré – conforme - agréable | | 3 2 1 | | |
| TOUCHER<br>oustillant, moelleux, tendre | | 3 2 1 | | |

Chaud ou froid conforme recette

Assaisonnement équilibré

Textures attendues

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Température conforme, goût équilibré et textures attendues ; note finale = total des 18 critères × 10/27, sur 20.

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

**Bilan de l'épreuve :** Le BP Cuisinier, session 2009, comprend la sous-épreuve EP-U11 « Conception, organisation, réalisation et présentation de la production », de coefficient total 8. La durée n'est pas précisée sur les pages fournies. L'évaluation associe conception écrite et pratique : organisation du travail, techniques de cuisine et pâtisserie, hygiène, cuissons, finitions et présentation des plats.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La conception est évaluée selon l'originalité, le respect des contraintes, les approvisionnements, les documents et la répartition des tâches.
- L'organisation intègre la conduite des commis, la gestion des ressources, la méthode de travail et l'hygiène.
- La réalisation porte sur les techniques de base et complexes, les cuissons, la pâtisserie et les finitions.
- La présentation évalue l'esthétique, la température, l'assaisonnement et les textures des plats.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les contraintes du sujet et fournir des documents de conception clairs.
- Organiser la marche en avant et gérer les ressources en maintenant l'hygiène du poste et des aliments.
- Surveiller les cuissons et contrôler leur degré avant le dressage.
- Vérifier la température, la propreté du contenant, l'assaisonnement et la cohérence visuelle des plats.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment la conception de la production est-elle évaluée ?**

La grille apprécie cinq critères, chacun noté de 0 à 3 : originalité, respect des contraintes, estimation des approvisionnements, présentation des documents et équilibre de la répartition des tâches. Le résultat est ramené sur 20.

**Q : Quels éléments techniques faut-il surveiller pendant la réalisation ?**

Il faut maîtriser les préparations préliminaires, les fonds et sauces, les cuissons et leur surveillance, les techniques complexes, les bases de pâtisserie et les finitions. L'assaisonnement, la présentation, la propreté et le respect des horaires sont aussi évalués.

**Q : Quels sont les coefficients et la durée de la sous-épreuve ?**

Le récapitulatif indique un coefficient total de 8 : conception écrite, coefficient 2 ; organisation, coefficient 1 ; réalisation pratique, coefficient 3 ; présentation pratique, coefficient 2. La durée n'est pas indiquée sur les pages fournies.

**Q : Quelle échelle de notation est utilisée dans les grilles ?**

Les grilles proposent les niveaux 0, 1, 2 et 3, de l'absence de maîtrise à une maîtrise largement supérieure aux exigences. Les résultats sont convertis sur 20 selon les modalités imprimées sur chaque grille.

**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 - 5-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.