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 2010 • Code sujet : **052002-S** • Durée : **7 heures : partie écrite 2 h 30, partie pratique 4 h 30** • 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** (3 questions) — **Page 8**

3. **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/2010/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2010 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des techniques imposées, du panier fourni et des horaires d'envoi, le candidat conçoit trois plats pour 4 à 8 personnes. Il rédige les fiches techniques et planifie son travail ainsi que celui de son 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.

Les quantités de couverts suivent le tableau des exigences : 4 personnes pour les plats 1 et 2, 8 personnes pour le plat 3. Proposition : **sole farcie à la mousseline, sauce au choix et garniture de légumes** ; **carré de porc rôti, sauce brune, navets tournés et flan de courgettes** ; **24 tartelettes assorties**, avec trois garnitures et un coulis. Cette proposition respecte les techniques imposées et mobilise notamment les soles, le carré, les champignons, les navets, les courgettes, les fraises, les poires, le chocolat et les amandes du panier.

Propositions dans les domaines de créativité

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Soles farcies (4 personnes)	Désarêter les soles Confectionner : – un fumet de poisson Réaliser : – une farce mousseline Farcir les soles	Réaliser : - une garniture Confectionner : - une garniture d'accompagnement	Assiette	Fiches Techniques des 3 plats A-B-C et planigramme
2ème plat Carré porc (4 personnes)	Habiller Cuisson libre Réaliser une sauce brune	Confection garnitures - tourner des navets - un flan de légume - une garniture libre	Au plat Pièce entière	
3ème plat Assortiment de tartelettes (8 personnes)	Confectionner : - une pâte brisée Réaliser : - une crème	Confectionner : – 24 pièces, avec trois garn Réaliser : – un coulis	et 4 au plat	

Plat 1 : sauce et garniture de légumes

Plat 2 : navets, flan et garniture libre

Plat 3 : 24 pièces, 3 garnitures, coulis

Denrées du panier utilisées

Matière d'œuvre mise à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité
Viandes - Volailles -		
*Carré de porc 4 côtes	Kg	1,200
Poissonnerie		
*Filets de merlan	Kg	0,250
*soles (4 pièces de 0,220 g)	Kg	1
Crèmerie		
Beurre	Kg	0,400
Blancs d'œufs	L	0,200
Crème liquide	L	1
Lait entier	L	1
Parmesan râpé	Kg	0,050
Œufs entiers	Pce	12
Légumes et fruits		
Ail	Kg	0,050
Aneth	Botte	0,250
Tomates moyennes	Kg	0,200
Carottes	Kg	0,600
Citrons jaunes	Pce	1
Courgettes	Kg	0,500
*Champignons de Paris	Kg	0,250
Échalotes	Kg	0,100
*Fenouil bulbe	Kg	0,300
*Fraises	Kg	0,500
Menthe	Botte	1/8
Navet long	Kg	0,600
PDT (chair ferme)	Kg	0,500
Persil	Botte	1/4
Poireau	Kg	0,400
Oignons	Kg	0,400
Oranges	Kg	0,200
Thym/Laurier	Botte	1/8

Denrées	U	Quantité
Cave		
Cognac	L	0,100
Madère	L	0,050
Vin blanc sec	L	0,200
Kirsch	L	0,100
S		
Framboises	Kg	0,150
Économat		
Farine type 45	Kg	0,500
Pâte feuilletée	Kg	0,060
Gélatine	Kg	0,100
Huile de pépins de raisin	L	0,200
Huile d'olive	L	0,100
Gélatine	F	4
Sucre semoule	Kg	0,250
Sucre glace	Kg	0,100
Nappage	Kg	0,100
Vanille gousse	Pce	1
Sucre roux	Kg	0,050
Cassonade	Kg	0,250
Riz rond	Kg	0,100
Riz long	Kg	0,200
Vinaigre Xérès	L	0,100
Fond brun lié	Kg	0,030
Pralin (pâte)	Kg	0,050
Cacao en poudre	Kg	0,030
Fondant blanc	Kg	0,100
Amandes entières	Kg	0,100
Purée de coing	Kg	0,2
Fumet de poisson	Kg	0,050

Les denrées suivies d'un * sont à utiliser obligatoirement

Matériel :

Soles, blancs d'œufs, crème, fumet

Carré, navets, courgettes, carottes

Champignons, fenouil, fraises

Poires, chocolat, praline, amandes

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1 : sole farcie, sauce et garniture de légumes. 2 : carré de porc rôti, sauce brune, navets tournés et flan de courgettes. 3 : 24 tartelettes, trois garnitures et coulis.

Rédaction des fiches techniques

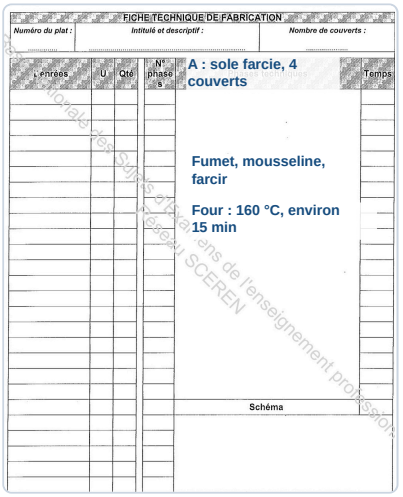
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Ajouter un résumé des choix de conception avec une argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson des productions.

Les quantités ci-dessous sont des propositions de fabrication, dans les limites du panier. Les cuissons et les temps sont à ajuster à l'équipement et à contrôler en cours de production. Pour le plat 3, répartir les 24 pièces en trois garnitures, soit 8 pièces par garniture.

Fiche	Denrées proposées	Fabrication, cuisson et dressage
A : sole farcie, 4 couverts	4 soles, blancs d'œufs, crème, 250 g de champignons, fumet, beurre, carottes et fenouil.	Désarêter et préparer un fumet. Mixer la chair avec blancs d'œufs et crème pour la mousseline, farcir les soles. Cuire au four à 160 °C, environ 15 min. Faire une sauce libre au fumet et préparer la garniture.
B : carré de porc, 4 couverts	1,2 kg de carré, 600 g de navets, 500 g de courgettes, carottes, beurre et fond brun lié.	Habiller et saisir le carré, puis rôtir à 180 °C, environ 50 min, jusqu'à environ 65 °C à cœur. Laisser reposer. Réaliser la sauce brune, tourner et glacer les navets. Cuire le flan de courgettes au bain-marie à 160 °C, environ 30 min.
C : tartelettes, 8 couverts	500 g de farine, beurre, sucre, lait, poudre à crème, fraises, poires au sirop, chocolat, praline et amandes.	Réaliser la pâte brisée, foncer 24 fonds et cuire à blanc à 180 °C, 15 à 18 min. Préparer la crème pâtissière et la refroidir rapidement. Garnir en trois versions : fraise, poire-amande, chocolat-praline. Réaliser un coulis et dresser 4 pièces à l'assiette et 4 au plat.

Argument commercial : des préparations classiques valorisées par des garnitures variées, une présentation soignée et un dessert assorti.

Fiche technique A



Ressource officielle des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel SCEREN

Fiche technique B

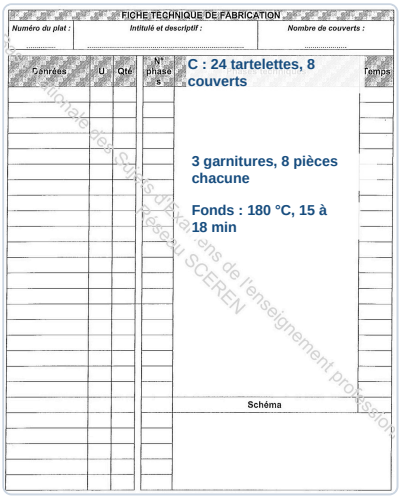

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... Intitulé et descriptif : ..... Nombre de couverts : .....

Denrées	U	Qté	N° phase s	B : carré de porc, 4 couverts	Temps
				Habiller, saisir, rôtir, sauce brune 180 °C, environ 50 min, cœur : 65 °C	
				Schéma	

Ressource nationale des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Fiche technique C


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... Intitulé et descriptif : ..... Nombre de couverts : .....

Denrées	U	Qté	N° phase s	C : 24 tartelettes, 8 couverts	Temps
				3 garnitures, 8 pièces chacune Fonds : 180 °C, 15 à 18 min	
				Schéma	

Ressource nationale des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : sole farcie et sauce au fumet. B : carré rôti, sauce brune et garnitures. C : 24 tartelettes, 3 garnitures. Cuissons proposées : 160 à 180 °C, selon la préparation.

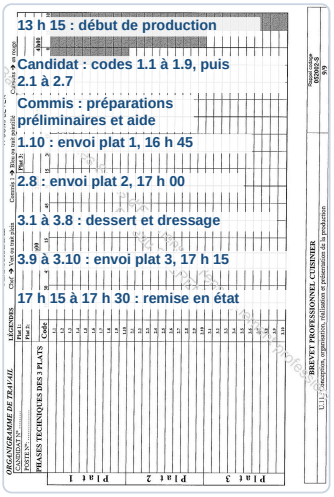
Organisation du travail

Question 3. Organiser le travail du candidat et celui du commis, en précisant les techniques imposées au candidat, puis compléter le document d'organisation du travail en utilisant les codes d'identification prévus.

Le candidat conduit les techniques imposées, les cuissons et les contrôles. Le commis réalise les pesées, les préparations préliminaires, les tâches simples et le nettoyage au fur et à mesure, sous consignes. Le planning ci-dessous respecte le début de production à 13 h 15 et les envois imposés. Les codes désignent les phases inscrites sur le document d'organisation.

Horaire	Candidat	Commis
13 h 15 à 14 h 00	1.1 à 1.3 : mise en place, désarêtage des soles, fumet.	Pesées, lavage et préparation des légumes et des fruits.
14 h 00 à 15 h 00	1.4 à 1.6 : mousseline, farce et sole ; 2.1 à 2.3 : habiller, saisir et enfourner le carré.	3.1 à 3.3 : pâte brisée, fonçage et cuisson des fonds.
15 h 00 à 16 h 00	1.7 à 1.9 : sauce, garniture et finitions ; 2.4 à 2.7 : sauce brune, navets et flan.	3.4 à 3.7 : crème pâtissière, refroidissement, coulis et garnitures.
16 h 00 à 17 h 15	Finitions et envois : 1.10 à 16 h 45, 2.8 à 17 h 00, 3.8 à 17 h 15.	Aide au dressage, maintien des préparations à bonne température et remise en état progressive.
17 h 15 à 17 h 30	Contrôler et remettre en état le poste.	Nettoyer et ranger sous contrôle du candidat.

Repères à inscrire dans le planning



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Candidat : techniques imposées, cuissons et contrôles. Commis : préparations préliminaires, tâches simples et aide au dressage. Envois : 16 h 45, 17 h 00, 17 h 15.

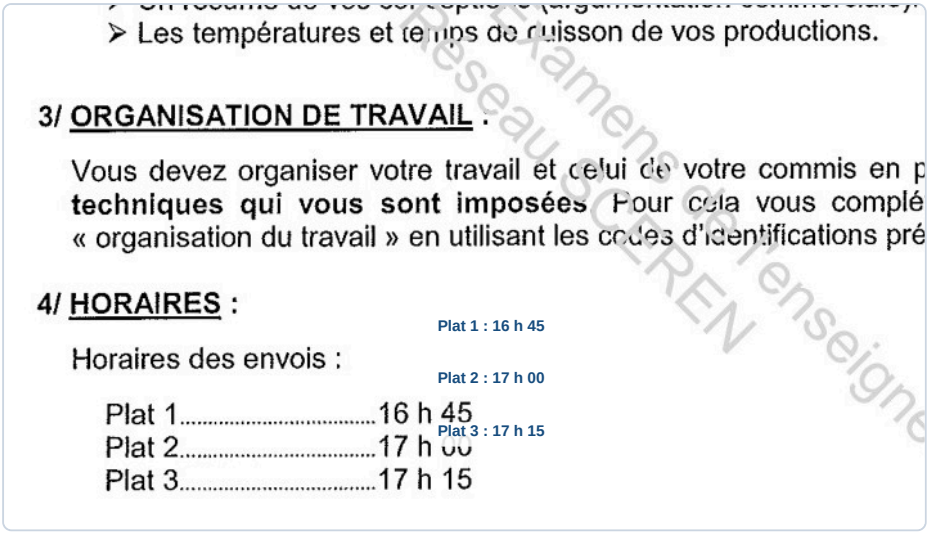
Horaires des envois

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

Les horaires d’envoi sont fixés par le sujet. Respecter l’ordre des plats et terminer chaque dressage avant l’envoi prévu.

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

Horaires des envois



➢ Les températures et temps de cuisson de vos productions.

3/ ORGANISATION DE TRAVAIL :

Vous devez organiser votre travail et celui de votre commis en p
techniques qui vous sont imposées. Pour cela vous complé
« organisation du travail » en utilisant les codes d'identifications pré

4/ 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

Réseau CCI FORMEN Examens et enseigne

✓ 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

Le candidat organise et réalise la production conçue à l'écrit, avec l'aide d'un commis, en appliquant les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie. Il présente les plats selon les contraintes de dressage et d'envoi, respecte les règles d'hygiène et de sécurité et remet les locaux en état.

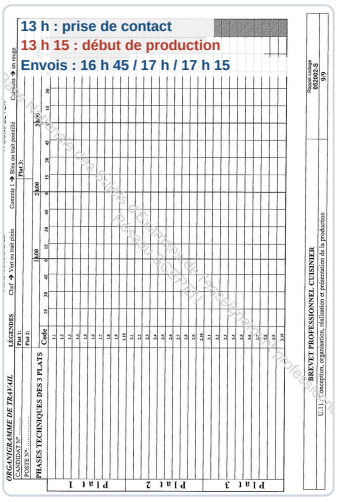
Organisation de la production

Question 1. Organiser le travail du candidat et du commis pour produire et distribuer ou conditionner la production. Conduire le commis par explication, démonstration et contrôle, organiser le travail avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens.

À 13 h, expliquer les priorités et répartir les tâches selon leur technicité. Le candidat prend en charge les cuissons, sauces et préparations délicates ; le commis réalise les préparations préliminaires et techniques simples après explication et démonstration. Contrôler le travail et l'avancement, puis ajuster les tâches avant les envois. Garder les denrées protégées et au froid, séparer les produits crus et cuits, se laver les mains et nettoyer au fur et à mesure. Regrouper le matériel par poste pour limiter les déplacements et éviter le gaspillage.

1. 13 h : prise de contact avec le commis.
2. 13 h 15 : entrée en cuisine et début de production.
3. 16 h 45, 17 h et 17 h 15 : envois des plats 1, 2 et 3.

Repères horaires du planigramme



✓ RÉPONSE À RETENIR

Répartition claire, commis encadré et envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15.

Réalisation de la production

Question 2. Réaliser les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie et confier au commis les préparations préliminaires et les techniques simples. Les exigences comprennent notamment les soles farcies avec fumet et farce mousseline, le carré de porc avec sauce brune et trois garnitures, ainsi que les tartelettes avec pâte brisée, crème, 24 pièces garnies de trois façons et un coulis.

Désarêter les soles et réserver les arêtes au fumet. Préparer la farce mousseline, farcir les soles et réaliser une sauce libre ainsi qu'une garniture d'accompagnement. Habiller et cuire le carré de porc, puis réaliser la sauce brune. Prévoir trois garnitures : navets tournés, flan de légume et une garniture libre. Confier au commis les préparations préliminaires et les gestes simples, puis vérifier les préparations et les cuissons.

Confectionner la pâte brisée, les fonds de tartelettes, la crème et un coulis. Garnir 24 pièces de trois façons différentes. Une répartition égale est possible : 8 pièces par garniture.

Exigences techniques des trois plats

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Soles farcies (4 personnes)	Désarêter les soles Confectionner : – un fumet de poisson Réaliser : – une farce mousseline Farcir les soles	Réaliser : - une sauce libre Confectionner : Soles : fumet, mousseline, sauce et garniture	Assiette	Fiches Techniques les 3 plats A-B-C et
2ème plat Carré porc (4 personnes)	Habiller Cuisson libre Réaliser une sauce brune	Porc : navets, flan et garniture libre	Au plat Pièce entière	
3ème plat Assortiment de tartelettes (8 personnes)	Confectionner : - une pâte brisée Réaliser : - une crème	Confectionner : – 24 pièces, avec trois garnitures différentes Réaliser : – un coulis Tartelettes : 24 pièces, 3 garnitures, coulis	4 à l'assiette et 4 au plat	

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Soles farcies avec fumet, carré de porc avec sauce brune et trois garnitures, 24 tartelettes garnies de trois façons et un coulis.

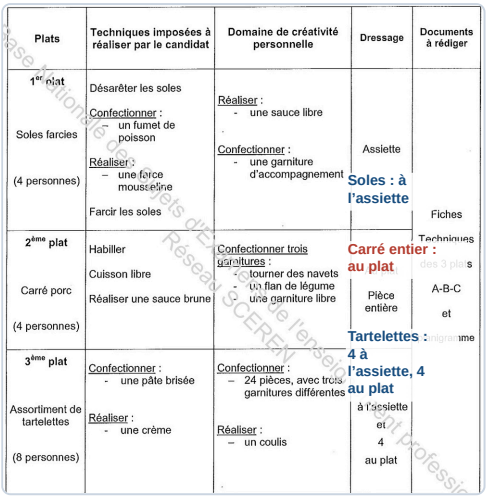
Présentation et remise en état

Question 3. Présenter la production en respectant les modes de dressage, les contraintes fixées et les horaires d'envoi. Remettre les locaux en état à 17 h 15 et terminer l'épreuve à 17 h 30 ; assurer également la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Respecter les modes de présentation : soles à l'assiette ; carré de porc entier au plat ; assortiment de tartelettes, avec 4 à l'assiette et 4 au plat. Avant chaque envoi, contrôler le dressage, la propreté des supports et la conformité des préparations.

- Plat 1 : 16 h 45 ; plat 2 : 17 h ; plat 3 : 17 h 15.
- Préparer la remise en état pendant la production et la terminer à 17 h 15 : poste, matériel, locaux et annexes.
- Fin de l'épreuve : 17 h 30.

Dressages à respecter



Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Soles farcies (4 personnes)	Désarêter les soles Confectionner : - un fumet de poisson Réaliser : – une farce mousseline Farcir les soles	Réaliser : - une sauce libre Confectionner : - une garniture d'accompagnement	Assiette **Soles : à l'assiette**	Fiches Techniques
2ème plat Carré porc (4 personnes)	Habiller Cuisson libre Réaliser une sauce brune	Confectionner trois garnitures : - tourner des navets - un flan de légume - une garniture libre	**Carré entier : au plat** Pièce entière	A-B-C et
3ème plat Assortiment de tartelettes (8 personnes)	Confectionner : - une pâte brisée Réaliser : - une crème	Confectionner : – 24 pièces, avec trois garnitures différentes Réaliser : – un coulis	**Tartelettes : 4 à l'assiette, 4 au plat** à l'assiette et 4 au plat	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15 ; remise en état à 17 h 15 ; fin à 17 h 30.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2010, sujet n° 2, code 052002-S, porte sur l'épreuve E.1, sous-épreuve U.11, coefficient 8, durée 7 heures, dont 2 h 30 d'écrit et 4 h 30 de pratique. À partir d'un panier, le candidat conçoit trois plats, rédige leurs fiches techniques, planifie le travail, puis réalise et présente la production en respectant techniques, hygiène, sécurité et horaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La production écrite comprend trois plats pour 4 à 8 personnes et doit utiliser un maximum des denrées du panier.
- Les denrées précédées d'un astérisque dans le panier sont obligatoires.
- Les fiches techniques présentent les denrées, les quantités, les phases techniques et leur durée ; les temps et températures de cuisson sont également demandés.
- Les contraintes imposent des techniques, des garnitures, un dressage et des horaires propres à chacun des trois plats.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les techniques imposées pour chaque plat et intégrer obligatoirement les denrées marquées d'un astérisque.
- Compléter les trois fiches A, B et C, avec les choix commerciaux, les phases techniques et les données de cuisson demandées.
- Planifier le travail du candidat et du commis en utilisant les codes du document d'organisation.
- Respecter les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, puis la remise en état à 17 h 15 et la fin d'épreuve à 17 h 30.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que faut-il inscrire dans les fiches techniques de fabrication ?

Pour chacun des plats A, B et C, indiquer l'intitulé, le nombre de couverts, les denrées, les unités, les quantités et les phases techniques avec leur durée. Ajouter les températures et temps de cuisson, ainsi que le résumé argumenté des choix de conception.

Q : Comment respecter les contraintes du panier et des plats ?

Respecter les techniques imposées pour chaque préparation et utiliser obligatoirement les denrées marquées d'un astérisque. Le sujet prévoit aussi des zones de créativité, tout en fixant les quantités de couverts, certaines garnitures et les modes de dressage.

Q : Quels horaires faut-il prévoir pour les envois et la fin de l'épreuve ?

Les plats sont envoyés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. La prise de contact avec le commis est prévue 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 : Comment le coefficient de l'épreuve est-il réparti ?

Le sujet indique un coefficient 2 pour la conception et l'organisation écrites, un coefficient 1 pour l'organisation pratique et un coefficient 5 pour la réalisation et la présentation. Ces coefficients totalisent le coefficient 8 de l'épreuve.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2010/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2010 - 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.