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 : **051903-S** • 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 et présentation de la production** (2 questions) — **Page 9**
4. **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 - 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 destinés à 4 à 8 personnes. Il rédige les fiches techniques A, B et C, organise le travail avec son commis et complète le planning de production.

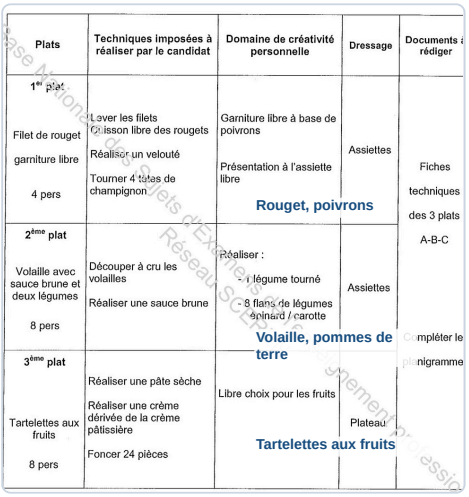
Conception du sujet

Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats pour 4 à 8 personnes, en faisant preuve de créativité et en utilisant au maximum les denrées du panier, tout en tenant compte des techniques imposées.

La production respecte les techniques imposées et les nombres de couverts du sujet : 4 pour le poisson, 8 pour la volaille et 8 pour le dessert. Les ingrédients sont choisis dans le panier. Les garnitures restent libres pour le premier plat et les fruits pour le troisième ; le second comprend un légume tourné et huit flans épinard-carotte.

Plat	Proposition	Techniques imposées
1, 4 pers.	Filets de rouget poêlés, velouté au vin blanc, champignons tournés et poivrons	Lever les filets, cuire les rougets, réaliser un velouté, tourner 4 champignons
2, 8 pers.	Volaille rôtie, sauce brune, pommes de terre tournées et flans épinard-carotte	Découper à cru, sauce brune, légume tourné, 8 flans
3, 8 pers.	24 tartelettes aux fruits, crème pâtissière dérivée et pâte sèche	Réaliser une pâte sèche, une crème dérivée, foncer 24 pièces

Conceptions proposées



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rouget poêlé et velouté ; volaille rôtie, sauce brune, pommes de terre tournées et flans ; 24 tartelettes aux fruits.

Rédaction des fiches techniques

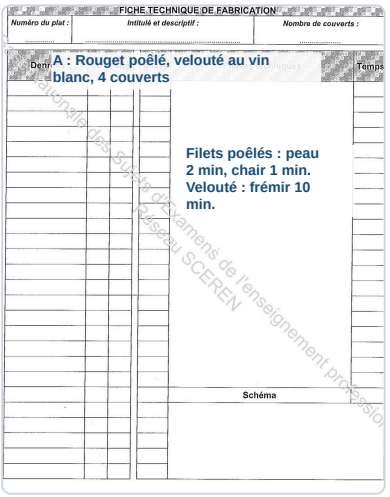
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Ajouter un résumé des conceptions à visée commerciale ainsi que les températures et les temps de cuisson des productions.

Fiches A, B et C conformes aux couverts et aux denrées du panier. Les quantités sont des allocations de production. Les températures et durées sont des repères à vérifier selon le matériel ; contrôler la cuisson à cœur de la volaille et refroidir rapidement la crème pâtissière.

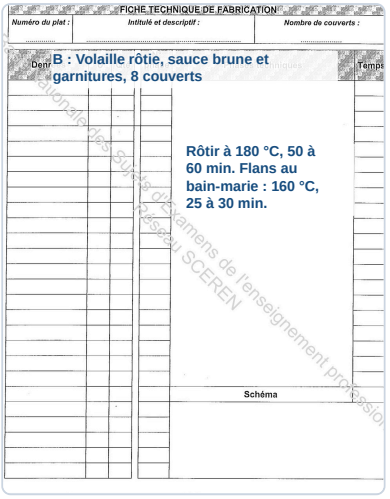
Fiche	Denrées principales	Phases techniques et cuisson
A, 4 couverts	4 rougets, champignons 0,1 kg, poivrons 0,1 kg, vin blanc, fumet, crème, beurre, farine	Lever les filets ; tourner les champignons. Réduire vin et fumet, lier au roux, crémer et faire frémir 10 min. Poêler les filets environ 2 min côté peau puis 1 min côté chair.
B, 8 couverts	2 poulets, pommes de terre 0,6 kg, épinards 0,1 kg, carottes 0,25 kg, 8 œufs, crème, fond de veau, tomate concentrée	Découper à cru ; rôtir à 180 °C environ 50 à 60 min. Réaliser la sauce brune. Tourner les pommes de terre. Cuire 8 flans au bain-marie à 160 °C environ 25 à 30 min.
C, 8 couverts	Farine 0,3 kg, beurre, sucre, 4 œufs, crème, poudre à crème, poires, kiwis, ananas au sirop	Réaliser la pâte sèche, foncer 24 pièces et cuire à 180 °C environ 12 à 15 min. Cuire la crème, la refroidir rapidement, garnir et décorer de fruits.

Argumentaire commercial : une assiette de poisson légère, une volaille traditionnelle avec deux garnitures et un dessert fruité en portions individuelles.

Fiche A complétée



Fiche B complétée


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

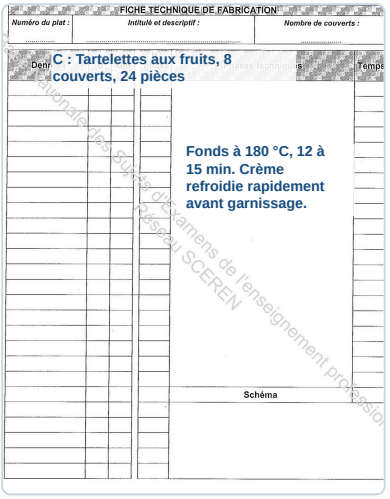
Numéro du plat : | Intitulé et descriptif : | Nombre de couverts :

Denr | B : Volaille rôtie, sauce brune et garnitures, 8 couverts | Temps

Rôtir à 180 °C, 50 à 60 min. Flans au bain-marie : 160 °C, 25 à 30 min.

Schéma

Fiche C complétée


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Denr | C : Tartelettes aux fruits, 8 couverts, 24 pièces | Temps

Fonds à 180 °C, 12 à 15 min. Crème refroidie rapidement avant garnissage.

Schéma

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : rouget poêlé, velouté. B : volaille rôtie, sauce brune, légumes et flans. C : 24 tartelettes aux fruits. Cuissons repères : 180 °C pour volaille et fonds, 160 °C pour les flans.

Organisation du travail

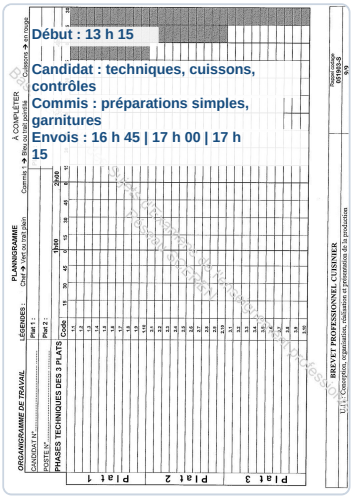
Question 3. Organiser le travail du candidat et celui du commis en précisant les techniques imposées, puis compléter le document « organisation du travail » en utilisant les codes d'identification indiqués.

La production commence à 13 h 15 et les envois se terminent à 17 h 15. Le candidat prend en charge les techniques imposées, les cuissons et les contrôles ; le commis effectue les préparations simples et les garnitures, sous sa conduite. Reporter les codes du document dans l'ordre suivant.

Plage indicative	Candidat	Commis
13 h 15 à 14 h 00	1.1 à 1.3 : fileter les rougets, lancer le velouté	2.1 à 2.2 : laver, éplucher et tailler les légumes
14 h 00 à 15 h 00	3.1 à 3.3 : pâte sèche, crème, fonçage	2.3 à 2.5 : découpe à cru, légumes, appareil à flans
15 h 00 à 16 h 15	2.6 à 2.8 : sauce brune, cuisson de la volaille	3.4 à 3.6 : cuire les fonds, préparer les fruits et garnitures
16 h 15 à 17 h 15	1.4 à 1.10 : cuissons, finitions et dressages	2.9 à 2.10 et 3.7 à 3.10 : finir garnitures, flans et tartelettes

Adapter les tâches aux cuissons réelles et aux trois envois. Le candidat contrôle l'hygiène, l'assaisonnement, les cuissons et la synchronisation ; le commis annonce chaque préparation terminée.

Repères du planning de production



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Candidat : techniques imposées, cuissons et contrôles. Commis : préparations simples et garnitures sous contrôle. Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Horaires

Question 4. Indiquer 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.

Les horaires sont donnés explicitement sur le sujet. Les reporter dans les trois lignes du document réponse, en conservant l'ordre des plats. Le premier envoi correspond aux rougets, le deuxième à la volaille et le troisième aux tartelettes. Coordonner les cuissons et le dressage pour respecter ces heures.

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

Horaires d’envoi complétés



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

2. Organisation de la production

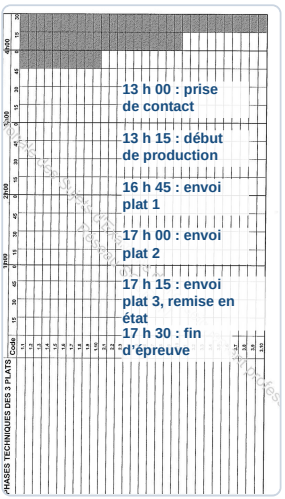
Le candidat organise son travail et celui de son commis pour produire puis distribuer ou conditionner la production. Il doit encadrer le commis, appliquer une méthode de travail, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens disponibles.

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

À 13 h 00, accueillir le commis, répartir les postes, rappeler lavage des mains, tenue et séparation des produits crus et cuits. Entrée en cuisine et début de production à 13 h 15.

1. Le commis réalise les préparations préliminaires : tourner les champignons et les légumes, préparer les légumes des flans, foncer 24 moules et peser les denrées. Le candidat explique, démontre puis vérifie.
2. Le candidat conduit les cuissons, réalise le velouté, la sauce brune et la crème pâtissière, puis coordonne les finitions : rougets, volailles, garnitures et tartelettes.
3. Respecter les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Commencer la remise en état à 17 h 15, en maintenant le poste propre et le froid maîtrisé. Fin d'épreuve à 17 h 30.

Horaires de production et d'envoi



✓ RÉPONSE À RETENIR

Prise de contact à 13 h 00, production dès 13 h 15, envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, remise en état terminée à 17 h 30.

3. Réalisation et présentation de la production

Le candidat réalise et présente les trois plats conçus, avec l'aide de son commis, en respectant les techniques imposées, les contraintes de dressage et les horaires d'envoi. Il est également responsable de la tenue et de la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Réalisation de la production

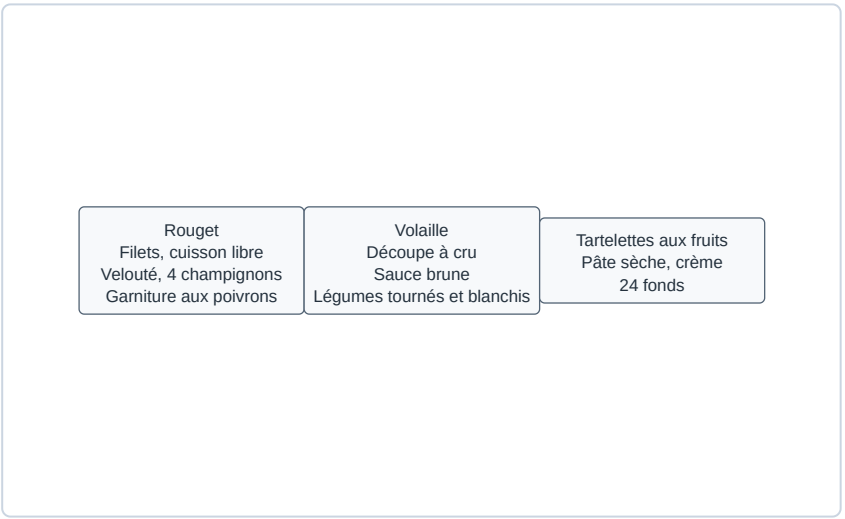
Question 1. Mettre en œuvre les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie pour réaliser la production, et faire effectuer au commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

Réaliser les techniques imposées et confier au commis les préparations préliminaires et gestes simples, après explication et démonstration. Contrôler son travail et organiser les tâches dans le respect de l'hygiène et de la sécurité.

1. **Rouget, 4 couverts :** lever les filets, choisir la cuisson des rougets, réaliser un velouté, tourner 4 champignons et composer une garniture libre à base de poivrons.
2. **Volaille, 8 couverts :** découper à cru les volailles, réaliser une sauce brune, préparer un légume tourné et les légumes blanchis prévus, dont épinard et carotte.
3. **Tartelettes, 8 couverts :** réaliser une pâte sèche, une crème dérivée de la crème pâtissière et foncer 24 pièces.

Utiliser obligatoirement les denrées marquées d'un astérisque dans le panier.

Techniques imposées par plat



Récapitulatif des exigences techniques du tableau de la page 5.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rouget avec velouté, champignons tournés et garniture aux poivrons ; volaille avec sauce brune et légumes ; 24 tartelettes aux fruits. Le commis réalise les préparations préliminaires et gestes simples.

Présentation de la production

Question 2. Présenter la production en tenant compte du mode de dressage, des horaires d'envoi et des contraintes fixées par les examinateurs. Respecter les horaires de l'épreuve et assurer, avec le commis, la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Respecter le dressage prévu : plats 1 et 2 à l'assiette, plat 3 sur plateau. Dresser proprement au moment de l'envoi et maintenir les préparations dans des conditions adaptées.

Les envois sont fixés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. La prise de contact avec le commis est à 13 h 00, l'entrée en cuisine à 13 h 15 et la remise en état des locaux à 17 h 15 ; l'épreuve se termine à 17 h 30.

Avec le commis, répartir les tâches de nettoyage et rangement du poste, du matériel et des locaux annexes, en respectant l'hygiène et la sécurité.

Horaires de l'épreuve et des envois

13 h 00	Prise de contact avec le commis
13 h 15	Entrée en cuisine, début de production
16 h 45	Envoi du plat 1, dressage à l'assiette
17 h 00	Envoi du plat 2, dressage à l'assiette
17 h 15	Envoi du plat 3 sur plateau ; remise en état des locaux
17 h 30	Fin de l'épreuve

Horaires repris de la page 3 et de la page 4.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00, plat 3 à 17 h 15. Dressage : assiettes pour les plats 1 et 2, plateau pour le plat 3. Fin de l'épreuve : 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E.1 du Brevet professionnel cuisinier, session 2010, porte le code 051903-S, dure 7 heures et a un coefficient 8. Elle comprend une partie écrite de conception et d'organisation, puis une partie pratique de production. Le candidat conçoit trois plats à partir d'un panier imposé, rédige les fiches techniques, planifie le travail, réalise et présente les plats, puis remet en état son poste.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le menu comprend un filet de rouget avec garniture libre, une volaille avec sauce brune et deux légumes, puis des tartelettes aux fruits.
- Les techniques imposées incluent le levage et le cisèlement des rougets, un velouté, des légumes tournés, une sauce brune et la réalisation de tartelettes.
- Les fiches A, B et C comportent les denrées, unités, quantités, phases techniques et temps, ainsi que les températures et temps de cuisson demandés.
- Les envois sont prévus à 16 h 45 pour le plat 1, 17 h 00 pour le plat 2 et 17 h 15 pour le plat 3.

Points de vigilance & attentes du jury

- Fonder la conception des trois plats sur les techniques imposées et utiliser au maximum les denrées du panier.
- Compléter les trois fiches techniques avec les éléments demandés et ajouter le résumé à visée commerciale.
- Organiser les tâches du commis, expliquer et démontrer les opérations nécessaires, puis en contrôler l'exécution.
- Respecter les horaires, le dressage, l'hygiène et la sécurité, puis remettre en état le poste, le matériel et les locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

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

Pour chacun des trois plats, indiquez les denrées, unités et quantités, les phases techniques et les temps. Ajoutez le résumé des conceptions à visée commerciale ainsi que les températures et temps de cuisson demandés.

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

Le sujet impose notamment le levage et le cisèlement des rougets, la réalisation d'un velouté et de quatre champignons tournés, la découpe des volailles, une sauce brune, des légumes tournés et des tartelettes en pâte sèche.

Q : Comment sont répartis le temps et les horaires d'envoi ?

La partie écrite dure 2 h 30 et la partie pratique 4 h 30, soit 7 heures au total. Les envois des plats sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. La partie pratique prévoit la remise en état à 17 h 15 et une fin d'épreuve à 17 h 30.

Q : Quels coefficients et critères de notation faut-il retenir ?

Le coefficient total est 8 : la conception et l'organisation écrites valent 2, l'organisation pratique vaut 1, et la réalisation et la présentation valent 5, réparties en 3 et 2. La pratique évalue aussi le respect des horaires, l'hygiène, la sécurité et la remise en état.

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 - 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.