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

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

Session 2010 • Code sujet : **051805-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 10**

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 - 3-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir du tableau des exigences techniques et du panier de denrées, le candidat conçoit une production de trois plats pour 4 à 8 personnes. Il complète les fiches techniques et le planning, en respectant les techniques imposées et les horaires d'envoi.

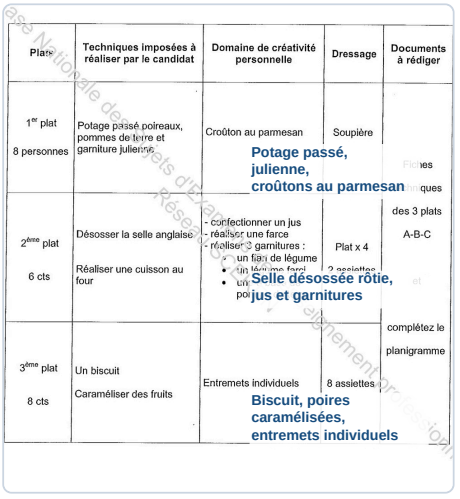
Conception du sujet

Question 1. Concevoir une production de trois plats pour 4 à 8 personnes, avec créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier. Respecter les exigences techniques : potage passé aux poireaux avec pommes de terre et garniture julienne, croûtons au parmesan; selle anglaise désossée et cuite au four avec jus et garnitures; biscuit et fruits caramélisés présentés en entremets individuels.

Cette proposition respecte les techniques imposées et les effectifs du sujet : 8 personnes pour les plats 1 et 3, 6 personnes pour le plat 2. Elle valorise les denrées du panier et associe des textures et des couleurs variées.

Plat	Proposition	Denrées du panier valorisées
1	Potage passé poireaux-pommes de terre, julienne de légumes, croûtons au parmesan	Poireaux, pommes de terre, carottes, navets, baguette, parmesan
2	Selle anglaise désossée rôtie, jus au vin, flan de carottes, tomate farcie aux champignons et pommes de terre rôties	Selle, carottes, tomates, champignons, pommes de terre, vin
3	Entremets individuels au biscuit amande, poires caramélisées et fraise	Poires, amandes, fraises, purée de fraise, œufs, crème

Menu proposé selon les exigences



✓ RÉPONSE À RETENIR

Potage passé poireaux-pommes de terre, julienne et croûtons au parmesan; selle rôtie, jus et garnitures; entremets biscuit amande, poires caramélisées et fraise.

Rédaction des fiches techniques

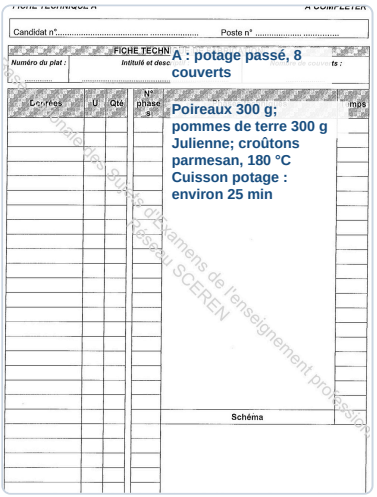
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Ajouter un résumé de la conception avec son argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson des productions.

Les quantités proposées respectent le panier et les effectifs indiqués. Les durées et températures ci-dessous sont des repères de fabrication : vérifier la cuisson et adapter selon le matériel et la taille des pièces.

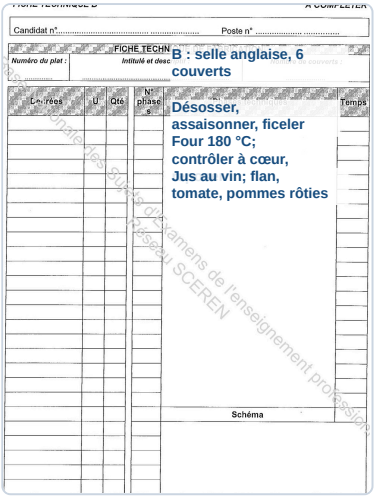
Fiche et denrées	Phases techniques, temps et températures indicatifs
A, 8 couverts : poireaux 300 g, pommes de terre 300 g, carottes 150 g, lait 300 ml, beurre 40 g, parmesan 80 g, baguette 1/2, navet 50 g.	Suer les poireaux, ajouter les pommes de terre, mouiller et cuire environ 25 min. Mixer puis passer. Tailler carotte et navet en julienne, cuire séparément. Garnir de croûtons au parmesan dorés au four à 180 °C, 8 à 10 min.
B, 6 couverts : selle anglaise 1,2 kg, crépine 200 g, pommes de terre 450 g, carottes 350 g, tomates 600 g, champignons 200 g, œufs 2, crème 150 ml, fond brun 80 ml, vin blanc 100 ml.	Désosser, assaisonner et ficeler la selle. Rôtir au four à 180 °C, environ 35 à 45 min selon l'épaisseur; contrôler la température à cœur, laisser reposer. Réaliser le jus au vin. Cuire le flan au bain-marie à 160 °C, environ 30 min; garnir les tomates et rôtir tomates et pommes de terre à 180 °C jusqu'à cuisson.
C, 8 pièces : œufs 4, amandes en poudre 100 g, sucre 120 g, beurre 80 g, farine 50 g, fécule 30 g, poires 500 g, fraises 150 g, purée de fraise 150 ml, crème 250 ml, gélatine 4 feuilles.	Cuire le biscuit amande à 180 °C, environ 10 à 12 min. Poêler les poires avec du sucre jusqu'à caramélisation. Préparer la crème et le coulis, monter les entremets individuels et réserver au froid.

Argumentation commerciale : une succession de plats lisibles, colorés et de saison, avec une cuisson rôtie valorisante et un dessert individuel fruité.

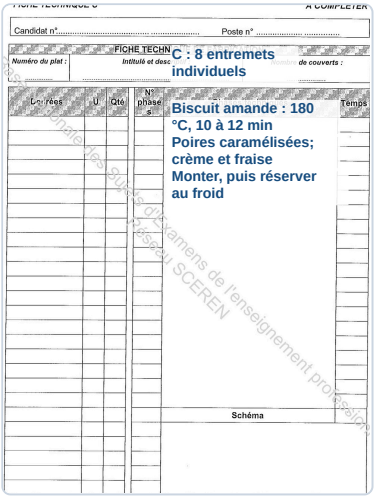
Fiche A complétée : potage



Fiche B complétée : selle rôtie



Fiche C complétée : entremets



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C proposées pour 8, 6 et 8 portions, avec denrées du panier, techniques imposées et repères de cuisson.

Organisation du travail

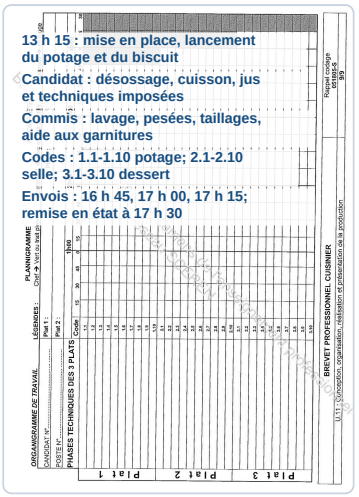
Question 3. Organiser le travail du candidat et du commis en précisant les techniques imposées, puis compléter le document d'organisation du travail avec les codes d'identification indiqués.

Prise de contact avec le commis à 13 h 00, entrée en cuisine à 13 h 15 et remise en état jusqu'à 17 h 30. Le candidat conduit les techniques imposées; le commis réalise les préparations simples, sous explication et contrôle.

1. **13 h 15 à 14 h 15 :** codes 1.1 à 1.10, mise en place, potage, julienne et croûtons. Le commis lave, pèse et taille.
2. **14 h 15 à 15 h 30 :** codes 2.1 à 2.10, désossage et préparation de la selle, flan, farce et garnitures. Le candidat réalise le jus.
3. **15 h 30 à 16 h 30 :** codes 3.1 à 3.10, biscuit, fruits caramélisés et montage des entremets; réserver au froid.

4. **16 h 30 à 17 h 30 :** finitions, envois aux horaires prévus, nettoyage et remise en état.

Planning de production annoté



✓ RÉPONSE À RETENIR

Candidat : techniques imposées, cuissons, jus et dressages. Commis : mise en place, taillages simples, aide aux garnitures et nettoyage. Codes : 1.1 à 1.10, 2.1 à 2.10, 3.1 à 3.10.

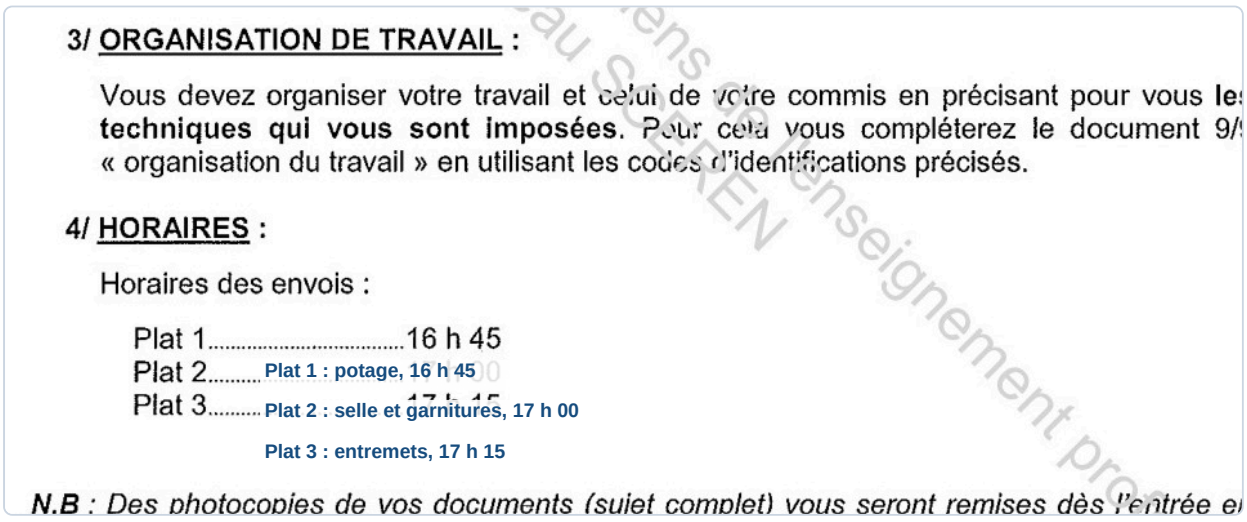
Horaires d’envoi

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

Respecter les horaires fixés et maintenir les préparations aux températures adaptées jusqu’au dressage.

Envoi	Horaire
Plat 1	16 h 45
Plat 2	17 h 00
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

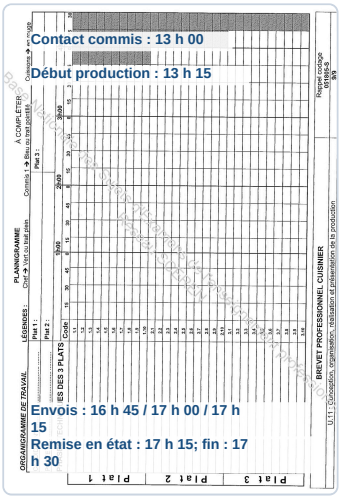
Pendant la partie pratique, le candidat organise son travail et celui de son commis afin de produire et distribuer ou conditionner les plats. Il doit conduire le commis, travailler avec méthode, appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et utiliser les moyens de façon rationnelle.

Organisation

Question 1. Organiser le travail du candidat et du commis, conduire le commis par l'explication, la démonstration et le contrôle, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser les moyens de façon rationnelle. Respecter les horaires de prise de contact avec le commis, de début de production, de remise en état et de fin d'épreuve.

1. À **13 h 00**, prendre contact avec le commis, répartir les tâches et rappeler les règles d'hygiène et de sécurité.
2. À **13 h 15**, commencer la production. Expliquer et démontrer les tâches, puis contrôler leur réalisation. Le candidat supervise les cuissons et préparations délicates; le commis réalise les préparations préliminaires et les tâches simples.
3. Planifier les préparations selon les envois : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00, plat 3 à 17 h 15. Contrôler chaque dressage et organiser le rangement au fur et à mesure.
4. À **17 h 15**, commencer la remise en état avec le commis; terminer à **17 h 30**, fin de l'épreuve.

Repères horaires à reporter sur le planigramme



✓ RÉPONSE À RETENIR

Contact : 13 h 00; production : 13 h 15; envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15; remise en état : 17 h 15 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 et en respectant les contraintes techniques et les horaires d'envoi. Il assure aussi, avec son commis, la tenue et la remise en état du poste de travail, du matériel et des locaux annexes.

Réalisation

Question 1. Mettre en œuvre les techniques obligatoires de cuisine et de pâtisserie pour réaliser la production. Faire exécuter au commis les préparations préliminaires et les techniques simples, en tenant compte des exigences techniques et des denrées du panier.

Le candidat réalise les techniques obligatoires et confie au commis les préparations préliminaires et les gestes simples. Il répartit et contrôle le travail, respecte les denrées du panier, l'hygiène et la sécurité.

- Plat 1, 8 personnes : potage passé de poireaux et pommes de terre, garniture julienne, croûtons au parmesan.
- Plat 2, 6 couverts : désosser la selle d'agneau, la cuire au four, confectionner un jus et réaliser un flan de légumes, un légume farci et des pommes duchesse.
- Plat 3, 8 couverts : réaliser un biscuit, caraméliser des fruits et dresser des entremets individuels. Utiliser obligatoirement la pomme de terre BF15.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réaliser les trois plats selon les techniques et quantités imposées ; déléguer les tâches simples au commis. La pomme de terre BF15 est obligatoire.

Présentation

Question 2. Présenter la production en respectant le mode de dressage, les horaires d'envoi et les autres contraintes fixées par le sujet et les examinateurs.

Envoi	Présentation imposée
16 h 45	Potage en soupière.
17 h 00	Selle d'agneau et garnitures : 4 plats et 2 assiettes.
17 h 15	Entremets individuels : 8 assiettes.

Prendre contact avec le commis à 13 h 00 et commencer la production à 13 h 15. Prévoir les cuissons, refroidissements et dressages pour respecter les trois horaires d'envoi. Le candidat et son commis assurent aussi la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes à partir de 17 h 15. L'épreuve se termine à 17 h 30.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Envois : potage à 16 h 45 ; selle et garnitures à 17 h 00 ; 8 assiettes d'entremets à 17 h 15. Fin : 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve E.1 du Brevet professionnel cuisinier, session 2010, code 051805-S, d'une durée de 7 heures et de coefficient 8. La partie écrite dure 2 h 30 et la partie pratique 4 h 30. Le sujet porte sur la conception et la production de trois plats, avec fiches techniques, planning, techniques culinaires et pâtissières, respect des horaires, dressage et hygiène.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Concevoir trois plats en respectant les techniques imposées et en utilisant un maximum de denrées du panier.
- Les fiches techniques A, B et C indiquent notamment les denrées, les phases techniques, les temps et les températures de cuisson.
- Le planning répartit les tâches du candidat et du commis et doit permettre les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.
- La production comprend la réalisation, le dressage, l'hygiène, la sécurité et la remise en état du poste et des locaux.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les exigences techniques et les quantités de couverts de chacun des trois plats.
- Compléter les fiches A, B et C avec les cuissons, les températures et l'argumentation commerciale demandées.
- Faire correspondre le planning aux envois de 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.
- Répartir les tâches avec le commis et maintenir l'hygiène et la sécurité jusqu'à la remise en état.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire les fiches techniques demandées ?

Remplissez une fiche pour chacun des plats A, B et C. Indiquez le descriptif, les denrées et quantités, les phases techniques, les temps et températures de cuisson, puis ajoutez le résumé de conception et son argumentation commerciale.

Q : Comment organiser le planning de production ?

Répartissez les tâches entre le candidat et le commis selon les préparations, les techniques imposées et les temps nécessaires. Le planning doit permettre les envois aux heures prévues : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Q : Quelle est la durée de chaque partie et quels horaires faut-il retenir ?

L'épreuve dure 7 heures, avec 2 h 30 pour la partie écrite et 4 h 30 pour la partie pratique. La production commence à 13 h 15 et les plats sont envoyés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Q : Quels critères de notation et coefficients sont indiqués ?

La partie écrite est affectée du coefficient 2. En pratique, l'organisation de la production a le coefficient 1 et la réalisation et la présentation ont le coefficient 5; le sujet ne détaille pas de barème par critère.

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 - 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.