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 CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session 2010 • Code sujet : **U11** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation et réalisation de la production (2 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

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 - 4-Sujet.pdf

1. Organisation et réalisation de la production

Cette page présente une grille d'indications pour les correcteurs du sujet n° 2 de l'épreuve U11. Elle précise les critères évalués en organisation de la production et en réalisation culinaire, pâtissière et présentation.

Organisation de la production

Question Organisation. Les critères portent sur la prise en compte des démonstrations, explications et ordres, la gestion des denrées, de l'énergie et du matériel, le choix des matériels et la limitation des pertes et du gaspillage. Sont également évalués la méthode de travail, la marche en avant, la rapidité et la logique, l'hygiène du poste et des aliments, le stockage, la gestion des déchets, l'utilisation des équipements évolués et le respect des techniques imposées et des fiches techniques.

Vérifier que le candidat suit les consignes et organise la production avec méthode, rapidité et logique.

- Il choisit le matériel adapté, gère les denrées et l'énergie, et limite les pertes et le gaspillage.
- Il respecte la marche en avant, l'hygiène du poste et des aliments, le conditionnement, le stockage et la gestion des déchets.
- Il utilise correctement les équipements évolués (four mixte, vapeur, cellule, micro-ondes) et suit les techniques imposées ainsi que les fiches techniques.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Organisation logique et rapide, ressources maîtrisées, hygiène respectée et consignes ainsi que fiches techniques appliquées.

Réalisation et présentation de la production

Question Réalisation. Les critères portent sur les préparations préliminaires, les appareils, les fonds et les sauces, ainsi que sur les cuissons et leur conduite. Les exemples comprennent le désarêtage des truites, la préparation du canard, la sauce brune, le flan, les navets tournés, la farce mousseline, le fumet, la pâte brisée, le respect de 24 pièces et la réalisation d'une crème ou d'un coulis. Évaluer aussi les finitions, la rectification des assaisonnements, la dégustation, le respect des horaires, le dressage, la propreté et la conformité aux fiches techniques.

Éléments évalués	Critères et exemples du sujet
Préparations et sauces	Habiller, tailler, brider et fileter ; désarêter les truites, détailler et brider le canard ; réaliser une sauce brune.
Cuissons	Cuire le canard, les truites et un flan ; surveiller et contrôler le point de cuisson.
Techniques et pâtisserie	Tourner des navets, réaliser une farce mousseline, un fumet, une pâte brisée, 24 pièces, une crème ou un coulis.
Finitions et présentation	Rectifier l'assaisonnement, goûter, respecter les horaires, soigner le dressage et la propreté.

Évaluer la maîtrise des techniques de base et la conformité de chaque réalisation aux fiches techniques. La production doit être exécutée dans les délais, avec des cuissons conduites et contrôlées, puis une présentation propre et soignée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Techniques maîtrisées, cuissons contrôlées, quantités et fiches techniques respectées, finitions et présentation soignées dans les délais.

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

Bilan de l'épreuve : Cette grille d'indications pour les correcteurs concerne le Brevet professionnel cuisinier, session 2010, unité U11, sujet n° 2. La durée et le coefficient ne sont pas indiqués. Elle porte sur la conception, l'organisation, la réalisation et la présentation de la production, avec évaluation de la gestion du poste, des techniques culinaires et pâtissières, des cuissons, des finitions et du respect des fiches techniques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Organiser le travail avec méthode, rapidité et logique, en appliquant la marche en avant et en limitant les pertes et le gaspillage.
- Respecter les techniques de base des appareils, des fonds, des sauces et des cuissons, puis surveiller et contrôler le point de cuisson.
- Les techniques complexes citées comprennent le tournage des navets, la farce mousseline et la réalisation d'un fumet.
- La pâtisserie comprend notamment la pâte brisée, le respect de 24 pièces et la réalisation d'une crème ou d'un coulis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prendre en compte les démonstrations, explications, ordres et techniques imposées.
- Gérer les denrées, l'énergie et le matériel sans gaspillage, et maintenir l'hygiène du poste et des aliments.
- Surveiller les cuissons et contrôler le point de cuisson attendu, notamment pour le canard, les truites et le flan.
- Respecter les horaires, soigner le dressage et la propreté, et vérifier la conformité aux fiches techniques.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le travail pour répondre aux critères de cette grille ?

Adoptez une méthode logique et la marche en avant. Anticipez les préparations et les cuissons, choisissez les matériels adaptés, gérez les denrées sans gaspillage et maintenez le poste et les aliments dans de bonnes conditions d'hygiène.

Q : Que signifie conduire une cuisson selon les critères indiqués ?

Il faut surveiller et contrôler la cuisson, puis apprécier le point de cuisson attendu. La grille cite notamment le canard, les truites et un flan, mais ne donne pas de durée ni de température.

Q : Quel barème de points et quelle durée sont indiqués pour ce sujet ?

La page fournie ne mentionne ni durée d'épreuve ni attribution chiffrée de points. Elle présente des indications de correction pour le sujet n° 2 de l'épreuve U11 du Brevet professionnel cuisinier, session 2010.

Q : Quels critères de notation faut-il privilégier pour la présentation ?

La grille mentionne le respect des horaires, le choix du dressage et la propreté. Elle exige aussi la conformité aux fiches techniques; les finitions comprennent la rectification des assaisonnements et la dégustation.

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 - 4-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.