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 - EP-U1

Session 2010 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Concevoir une production** (1 question) — **Page 3**
2. **Organiser la production** (2 questions) — **Page 4**
3. **Réaliser la production de cuisine et de pâtisserie** (2 questions) — **Page 6**
4. **Présenter la production** (2 questions) — **Page 8**
5. **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 - 5-Sujet.pdf

1. Concevoir une production

Le candidat conçoit une production en tenant compte de contraintes fixées. La grille évalue l'originalité des propositions, l'estimation des approvisionnements, la présentation des documents et l'équilibre de la répartition des tâches.

Question 1. Concevoir une production en proposant des choix originaux qui respectent les contraintes fixées, en estimant les approvisionnements, en présentant les documents et en répartissant les tâches de manière équilibrée.

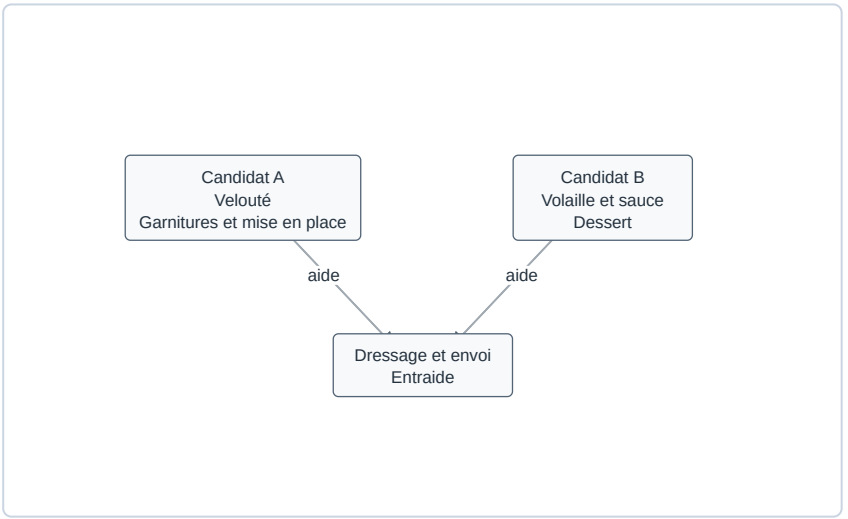
Proposition de menu saisonnier pour 8 couverts : velouté de potimarron aux noisettes ; suprême de volaille au cidre, pommes de terre grenaille et légumes racines ; poire pochée aux épices. Cette proposition est à ajuster aux contraintes imposées, notamment aux produits disponibles, au matériel et aux éventuelles restrictions alimentaires.

Approvisionnement estimé	Quantité pour 8 couverts
Potimarron, crème, noisettes	1,6 kg ; 30 cl ; 80 g
Suprêmes de volaille, pommes de terre, légumes racines	8 pièces ; 1,6 kg ; 1,2 kg
Poires, cidre, sucre, épices	8 pièces ; 75 cl ; 160 g ; 10 g

Présenter une fiche technique, un bon d’économat et un planning lisibles. Répartir les préparations selon leur durée et leur technicité :

1. Candidat A : velouté, garnitures et mise en place.
2. Candidat B : volaille, sauce et dessert. Les deux candidats s’entraident pour le dressage et les envois.

Répartition équilibrée de la production



Répartition indicative des tâches, à équilibrer selon leur durée et leur technicité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Menu original et adaptable, approvisionnements estimés, documents de production prévus et répartition des tâches équilibrée.

2. Organiser la production

La grille porte sur l'organisation du travail, la communication et la gestion des denrées, du matériel et des énergies. Elle évalue aussi les méthodes, l'hygiène, la tenue du poste, l'utilisation des équipements et le respect du sujet et des techniques imposées.

Communication, ressources et méthodes

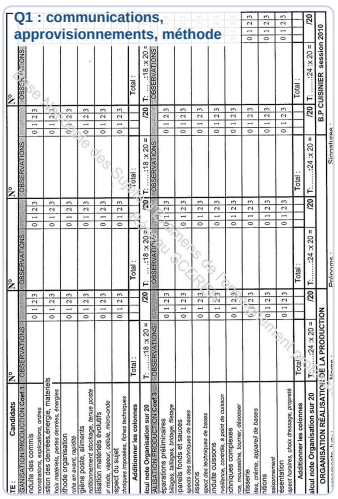
Question 1. Organiser le travail en conduisant les communications, démonstrations, explications et ordres, en gérant les denrées, le matériel et les énergies, puis en appliquant une méthode d'organisation efficace, la marche en avant et la rapidité attendue.

Organiser la production selon les critères de la grille :

1. Communiquer clairement les consignes, démonstrations, explications et ordres.
2. Anticiper les approvisionnements et choisir les matériels, denrées et énergies adaptés.
3. Structurer le travail avec une méthode efficace, respecter la marche en avant et maintenir la rapidité attendue.

La grille évalue chacun de ces critères de 0 à 3, selon le niveau de maîtrise observé.

E2-Q1 : critères d'organisation évalués



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Communications claires, ressources adaptées et travail organisé selon la marche en avant, avec efficacité et rapidité.

Hygiène, équipements et respect du sujet

Question 2. Maintenir l'hygiène des aliments et du poste, assurer le conditionnement et le stockage, utiliser les matériels adaptés, puis respecter le sujet, les techniques imposées et les fiches techniques.

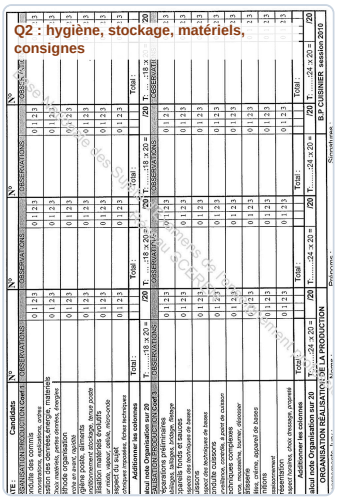
Appliquer les critères d'hygiène et de conformité indiqués dans la grille :

- Maintenir propres les postes et protéger les aliments.
- Assurer le conditionnement, le stockage et la tenue du poste.
- Utiliser correctement les matériels prévus : four mixte, vapeur, cellule et micro-ondes.

- Respecter le sujet, les techniques imposées et les fiches techniques.

Chaque critère est apprécié de 0 à 3 selon la maîtrise observée.

E2-Q2 : critères d'hygiène et de conformité évalués



✓ RÉPONSE À RETENIR

Postes et aliments maîtrisés, conditionnement et stockage conformes, matériels adaptés et consignes respectées.

3. Réaliser la production de cuisine et de pâtisserie

La grille évalue les gestes de cuisine, des préparations préliminaires aux cuissons et aux techniques complexes. Elle couvre également les préparations de pâtisserie, les finitions, l'assaisonnement et la présentation, notamment le respect des horaires et la propreté.

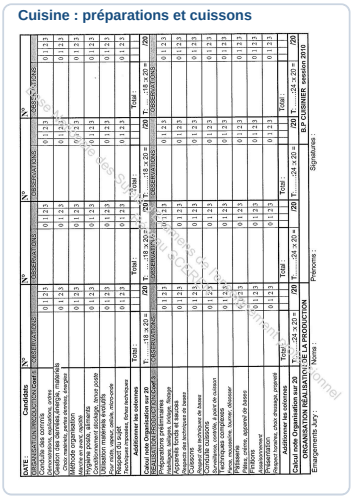
Cuisine

Question 1. Réaliser les préparations préliminaires, notamment les habillages, taillages, bridages et filetages, préparer les appareils, fonds et sauces, puis conduire les cuissons en surveillant leur progression et leur point.

1. Organiser le poste et préparer les denrées selon les fiches techniques.
2. Réaliser avec précision les habillages, taillages, bridages et filetages demandés, puis préparer les appareils, fonds et sauces.
3. Appliquer les techniques de base et conduire les cuissons en surveillant leur progression.
4. Vérifier le point de cuisson et la conformité des préparations avant l'envoi.

Maintenir le poste propre et respecter les horaires, les règles d'hygiène et de sécurité.

Repère : préparations et cuissons



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparations conformes aux fiches techniques, gestes maîtrisés et cuissons conduites jusqu'au point attendu.

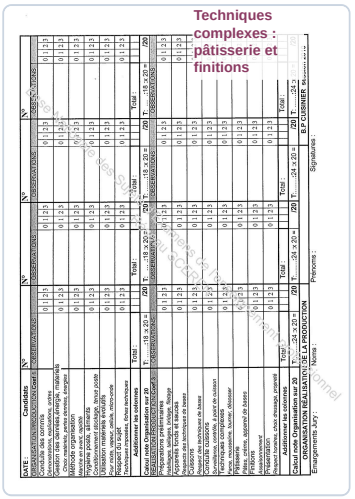
Techniques complexes et pâtisserie

Question 2. Mettre en œuvre les techniques complexes de cuisine indiquées, réaliser les préparations de pâtisserie, notamment les pâtes, crèmes et appareils de base, puis assurer les finitions, l'assaisonnement et la présentation en respectant les horaires et la propreté.

Réaliser les techniques complexes demandées, notamment arêter, tourner ou désosser selon les préparations. Préparer les pâtes, crèmes et appareils de base en respectant les fiches techniques, les pesées, l'ordre d'incorporation et les temps de repos ou de cuisson.

Soigner les finitions, équilibrer l’assaisonnement et dresser chaque plat avec précision. Respecter le rythme de production et les horaires. Maintenir propres le plan de travail, le matériel et les denrées jusqu’à l’envoi.

Repère : techniques complexes et pâtisserie



✓ RÉPONSE À RETENIR

Techniques complexes et pâtisseries maîtrisées, finitions soignées, assaisonnement équilibré et présentation propre dans les délais.

4. Présenter la production

La grille de présentation porte sur trois plats et distingue l'esthétique du respect des consignes, d'une part, et l'équilibre gustatif, d'autre part. Elle examine la netteté, l'aspect, l'originalité, la température, le goût, l'assaisonnement et les textures.

Esthétique et respect des consignes

Question 1. Pour chacun des trois plats, soigner la netteté du contenant, l'aspect et la structure, notamment la brillance, le glaçage, la disposition et les volumes, ainsi que l'originalité et la créativité dans l'assemblage des formes, des couleurs et des produits.

Pour chacun des trois plats, examiner les trois critères séparément et reporter une note de 0 à 3 dans la case correspondante. La netteté concerne le contenant, assiette ou plat. Pour l'aspect et la structure, observer la brillance, le glaçage, la disposition et les volumes. Pour l'originalité et la créativité, apprécier l'assemblage des formes, des couleurs et des produits. Utiliser l'échelle imprimée : 3, largement supérieur aux exigences ; 2, conforme ; 1, maîtrise insuffisante ; 0, aucune maîtrise. Inscrire les observations dans la colonne prévue.

Critères esthétiques

Critères	Observations	Plat 1				Plat 2				Plat 3			
NETTETÉ du contenant (assiette, plat)	Propreté du contenant	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
ASPECT – STRUCTURE brillance – glaçage – disposition – volumes	Aspect, structure, volumes	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
ORIGINALITÉ – CRÉATIVITÉ assemblage des formes, couleurs, produits	Originalité de l'assemblage	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0

Annales des sujets

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Évaluer séparément, pour chaque plat, la netteté, l'aspect et la structure, puis l'originalité, sur l'échelle de 0 à 3.

Équilibre gustatif

Question 2. Pour chacun des trois plats, respecter la température prévue par la recette et évaluer l'équilibre et l'agrément du goût et de l'assaisonnement, ainsi que les textures attendues au toucher.

Pour chacun des trois plats, vérifier séparément les trois critères et reporter une note de 0 à 3 dans la case correspondante. Contrôler la température prévue par la recette, chaude ou froide. Apprécier si le goût et l'assaisonnement sont équilibrés, conformes et agréables. Au toucher, vérifier les textures attendues : croustillant, moelleux ou tendre. Utiliser l'échelle imprimée : 3, largement supérieur aux exigences ; 2, conforme ; 1, maîtrise insuffisante ; 0, aucune maîtrise. Consigner les observations dans la colonne prévue.

Critères gustatifs

Critères	Observations	Plat 1				Plat 2				Plat 3			
TEMPÉRATURE selon recette (chaud, froid)	Température prévue	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
GOÛT ET ASSAISONNEMENT équilibré – conforme – agréable	Goût et assaisonnement	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
TOUCHER croustillant, moelleux, tendre	Textures au toucher	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0

Réservé SOFEN Hors de l'enseignement pr

✓ RÉPONSE À RETENIR

Évaluer séparément, pour chaque plat, la température, le goût et l'assaisonnement, puis les textures, sur l'échelle de 0 à 3.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve du BP Cuisinier, session 2010, est la sous-épreuve EP-U1, de coefficient 8. La durée et le code sujet ne sont pas indiqués sur les pages fournies. Elle évalue la conception écrite, l'organisation, la réalisation pratique en cuisine et pâtisserie, puis la présentation de trois plats, selon des grilles de critères techniques et professionnels.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La conception écrite est notée sur 20 et évalue cinq critères, dont l'originalité, le respect des contraintes et l'estimation des approvisionnements.
- L'organisation est notée sur 20 à partir d'une grille de critères évalués de 0 à 3, puis ramenés sur 20.
- La réalisation pratique évalue les préparations, les sauces, les cuissons, les techniques complexes et les travaux de pâtisserie.
- La présentation concerne trois plats et est notée sur 20 à partir d'un total sur 27, ramené par le calcul x 10/27.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour la conception, vérifier les contraintes, les approvisionnements, les documents et l'équilibre de la répartition des tâches.
- En organisation, contrôler la communication, la gestion des ressources, la marche en avant, l'hygiène et la tenue du poste.
- Pour la réalisation, respecter les techniques, surveiller les cuissons et soigner les finitions, l'assaisonnement et la propreté.
- Pour chacun des trois plats, vérifier la netteté, l'aspect, la température, le goût, l'assaisonnement et les textures.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment la conception écrite est-elle évaluée ?

Elle est notée sur 20. La grille attribue de 0 à 3 points pour chacun de ses cinq critères : originalité, respect des contraintes, estimation des approvisionnements, présentation des documents et équilibre de la répartition des tâches.

Q : Comment la note de présentation est-elle calculée ?

Les trois plats sont évalués sur six critères, chacun noté de 0 à 3, soit un total maximal de 27. La grille indique de multiplier le total obtenu par 10/27 pour établir la note sur 20, sans arrondir.

Q : Quel est le coefficient de l'épreuve et quelle est sa durée ?

Le récapitulatif de la sous-épreuve EP-U1 indique un coefficient total de 8, réparti entre les quatre composantes avec des coefficients de 2, 1, 3 et 2. La durée n'est pas indiquée sur les pages fournies.

Q : Quels critères de notation s'appliquent aux grilles pratiques ?

Les grilles pratiques utilisent une échelle de 0 à 3 : 3 signifie largement supérieur aux exigences, 2 conforme aux exigences, 1 maîtrise insuffisante et 0 aucune maîtrise. Les composantes sont ramenées sur 20 selon les calculs indiqués.

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 - 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.