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 2011 • Code sujet : **16051101** • 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, réalisation et présentation de la production (3 questions) **Page 8**

3. 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/2011/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2011 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

Le candidat conçoit trois plats à partir des techniques imposées et du panier de denrées : œufs pochés chauds sur légumes cuits, canette sauce aux fruits et bavarois aux fraises. Il rédige les fiches techniques et organise le travail du candidat et du commis selon les horaires d'envoi.

Conception du sujet

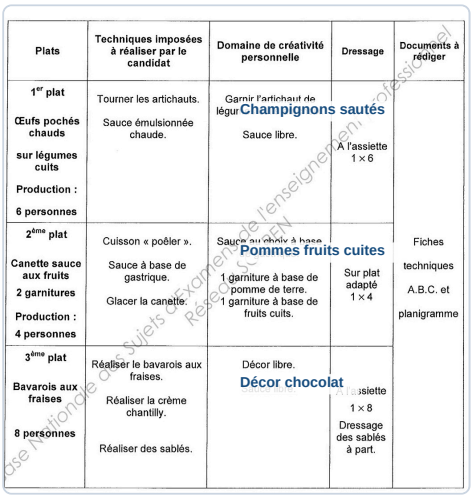
Question 1/. Concevoir une production de trois plats pour les nombres de personnes indiqués, en utilisant un maximum de denrées du panier et en respectant les techniques imposées, les possibilités de créativité et les consignes de dressage. Les plats sont des œufs pochés chauds sur légumes cuits pour 6 personnes, une canette sauce aux fruits avec deux garnitures pour 4 personnes, et un bavarois aux fraises pour 8 personnes.

La proposition respecte les techniques imposées et mobilise les denrées marquées d'un astérisque dans le panier. Les garnitures sont prévues pour les nombres de portions demandés; les pommes de terre nécessaires au plat principal sont à prévoir en complément.

Plat	Conception et dressage
1, 6 personnes	Œufs pochés chauds sur artichauts tournés, garnis de champignons sautés; sauce hollandaise chaude.
2, 4 personnes	Canette poêlée puis glacée, sauce gastrique aux fruits; pommes de terre et pommes fruits cuites.
3, 8 personnes	Bavarois individuel aux fraises, crème chantilly, sablé décoré de couverture noire servi à part.

Le menu varie les textures et les modes de cuisson, et propose un dressage individuel conforme aux consignes.

Pistes de créativité personnelle



Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Œufs pochés chauds sur légumes cuits Production : 6 personnes	Tourner les artichauts. Sauce émulsionnée chaude.	Garnir l'artichaut de légu Champignons sautés Sauce libre.	À l'assiette 1 × 6	Fiches techniques A.B.C. et planigramme
2ème plat Canette sauce aux fruits 2 garnitures Production : 4 personnes	Cuisson « poêler ». Sauce à base de gastrique. Glacer la canette.	Sauce au choix à base Pommes fruits cuites 1 garniture à base de pomme de terre. 1 garniture à base de fruits cuits.	Sur plat adapté 1 × 4	
3ème plat Bavarois aux fraises 8 personnes	Réaliser le bavarois aux fraises. Réaliser la crème chantilly. Réaliser des sablés.	Décor libre. Décor chocolat	À l'assiette 1 × 8 Dressage des sablés à part.	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé - SIEN

✓ RÉPONSE À RETENIR

Œufs pochés, artichauts tournés, champignons et hollandaise; canette glacée, sauce gastrique, garnitures de pommes de terre et de fruits; bavarois fraise, chantilly et sablé.

Rédaction des fiches techniques

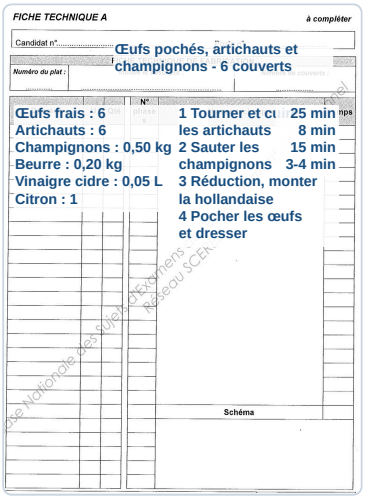
Question 2/. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C, en précisant les denrées, les unités, les quantités, les phases techniques et leurs temps. Ajouter un résumé des conceptions avec une argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson des productions.

Quantités proposées pour les portions demandées, en tenant compte du panier et des techniques imposées. Les produits marqués d'un astérisque sont utilisés. Prévoir les pommes de terre, imposées comme garniture, en complément. Les temps et températures ci-dessous sont des repères de fabrication; contrôler la cuisson de la canette et maintenir les préparations froides au réfrigérateur.

Fiche	Denrées et quantités	Phases techniques et temps
A, 6 couverts	6 œufs frais; 6 artichauts; champignons 0,50 kg; beurre 0,20 kg; vinaigre de cidre 0,05 L; citron 1; sel et poivre.	Tourner et cuire les artichauts, 25 min. Sauter les champignons, 8 min. Réaliser la réduction et monter la hollandaise, 15 min. Pocher les œufs, 3 à 4 min, puis dresser chaud.
B, 4 couverts	Canette 1,6 kg; pommes de terre 0,80 kg à prévoir; 4 pommes; 1 poire; 1 orange; sucre 0,10 kg; vinaigre de cidre 0,10 L; calvados 0,04 L; beurre 0,05 kg.	Poêler la canette puis terminer au four à 180 °C, environ 45 à 55 min. Préparer la gastrique, 15 min; cuire les fruits, 10 min. Cuire les pommes de terre, 25 min, puis glacer la canette, 5 min.
C, 8 couverts	Fraises 0,80 kg; crème 0,90 L; 4 œufs extra-frais; sucre semoule 0,15 kg; gélatine 6 feuilles; farine 0,15 kg; beurre 0,10 kg; sucre glace 0,05 kg; couverture noire 0,10 kg.	Réaliser la crème anglaise, incorporer gélatine et fraises, mouler et refroidir au moins 3 h. Cuire les sablés à 180 °C, 12 à 15 min; décorer de couverture fondue. Monter la chantilly au dernier moment.

Argument commercial : un menu de saison, associant garnitures fruitées, préparations maison et dessert individuel.

Fiche A complétée


FICHE TECHNIQUE A — à compléter

Candidat n°.....

Numéro du plat :

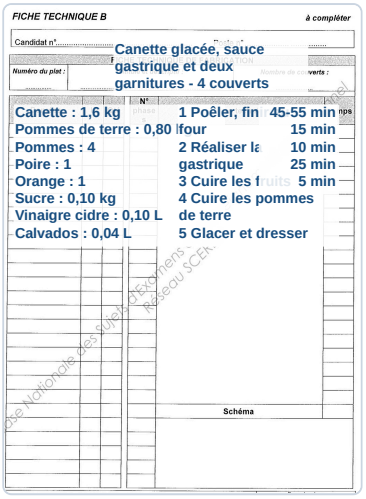
Œufs pochés, artichauts et champignons - 6 couverts

Œufs frais : 6	1	Tourner et cu	25 min
Artichauts : 6		les artichauts	8 min
Champignons : 0,50 kg	2	Sauter les champignons	15 min 3-4 min
Beurre : 0,20 kg	3	Réduction, monter la hollandaise	
Vinaigre cidre : 0,05 L	4	Pocher les œufs et dresser	
Citron : 1			

Schéma

Réseau SCEREN

Fiche B complétée


FICHE TECHNIQUE B — à compléter

Candidat n° .....

Numéro du plat : .....

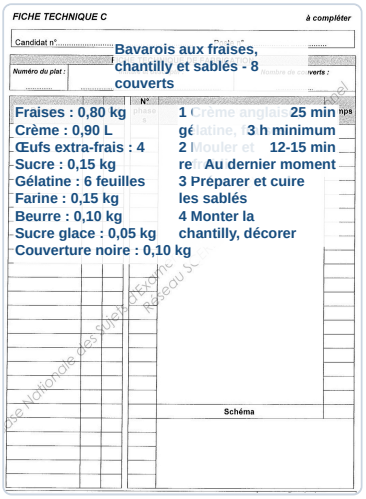
Canette glacée, sauce gastrique et deux garnitures - 4 couverts

Canette : 1,6 kg
Pommes de terre : 0,80 kg
Pommes : 4
Poire : 1
Orange : 1
Sucre : 0,10 kg
Vinaigre cidre : 0,10 L
Calvados : 0,04 L

1 Poêler, fin — 45-55 min
four — 15 min
2 Réaliser la gastrique — 10 min
3 Cuire les fruits — 5 min
4 Cuire les pommes de terre
5 Glacer et dresser

Schéma

Fiche C complétée


FICHE TECHNIQUE C — à compléter

Candidat n° .....

Numéro du plat : .....

Bavarois aux fraises, chantilly et sablés - 8 couverts

Fraises : 0,80 kg
Crème : 0,90 L
Œufs extra-frais : 4
Sucre : 0,15 kg
Gélatine : 6 feuilles
Farine : 0,15 kg
Beurre : 0,10 kg
Sucre glace : 0,05 kg
Couverture noire : 0,10 kg

1 Crème anglaise — 25 min
gélatine, — 3 h minimum
2 Mouler et — 12-15 min
Au dernier moment
3 Préparer et cuire les sablés
4 Monter la chantilly, décorer

Schéma

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C : recettes pour 6, 4 et 8 couverts. Canette au four à 180 °C; bavarois refroidi au moins 3 h; sablés à 180 °C pendant 12 à 15 min.

Organisation du travail

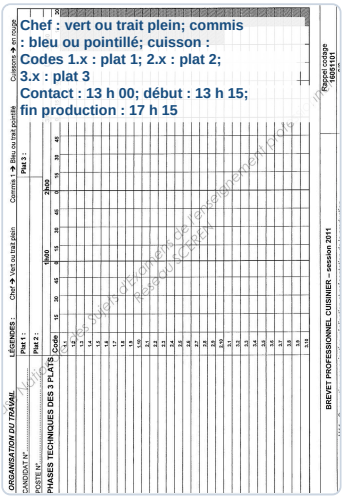
Question 3/. Organiser le travail du candidat et du commis en précisant les techniques imposées, puis compléter le planigramme avec les codes d'identification fournis et la répartition des tâches dans le temps.

Le contact avec le commis a lieu à 13 h 00 et la production commence à 13 h 15. Les codes ci-dessous identifient les tâches par plat; le candidat conduit les techniques imposées et contrôle les cuissons, tandis que le commis réalise les préparations simples sous consigne. Les horaires sont répartis pour permettre le refroidissement du bavarois et les envois successifs.

Horaire	Candidat	Commis	Codes
13 h 15-14 h 00	Organiser le poste; préparer le bavarois et le mettre au froid.	Laver et préparer les fraises; préparer les cercles et la pâte à sablés.	3.1-3.3
14 h 00-15 h 15	Préparer, poêler et cuire la canette; surveiller la cuisson.	Cuire les pommes de terre et les sablés; préparer les fruits.	2.1-2.4; 3.4
15 h 15-16 h 15	Tourner et cuire les artichauts; préparer la base de hollandaise.	Nettoyer et sauter les champignons; préparer la gastrique et cuire les fruits.	1.1-1.5; 2.5-2.7
16 h 15-17 h 15	Finir les garnitures et sauces; pocher les œufs; dresser et envoyer les plats.	Glacer la canette; monter la chantilly; aider au dressage et remettre le poste en état.	1.6-1.10; 2.8-2.10; 3.5-3.10

Briefing à 13 h 00 : expliquer et démontrer les gestes, rappeler hygiène et sécurité, puis contrôler régulièrement l'avancement, les cuissons et la propreté du poste.

Repères du planigramme



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Début de production : 13 h 15. Envois : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00, plat 3 à 17 h 15. Remise en état : 17 h 15-17 h 30.

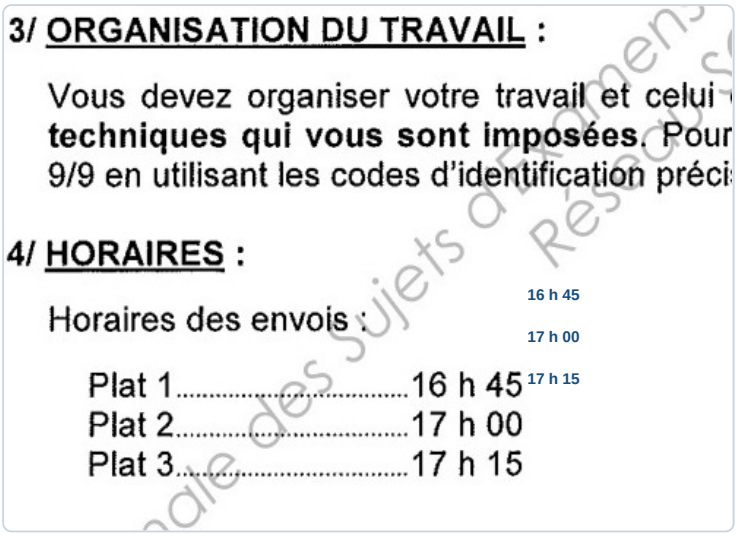
Horaires des envois

Question 4/. Indiquer et respecter les horaires d'envoi prévus : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Les horaires indiqués sont les heures d'envoi. Achever chaque préparation et dresser au moment prévu, en respectant l'ordre des plats. Pocher les œufs et finir la sauce chaude au dernier moment; laisser reposer la canette avant découpe. Garder le bavarois au froid jusqu'au dressage et servir les sablés à part.

Plat	Envoi
1, œufs pochés chauds sur légumes cuits	16 h 45
2, canette sauce aux fruits et deux garnitures	17 h 00
3, bavarois aux fraises	17 h 15

Horaires d'envoi


3/ ORGANISATION DU TRAVAIL :

Vous devez organiser votre travail et celui
techniques qui vous sont imposées. Pour
9/9 en utilisant les codes d'identification préci

4/ HORAIRES :

Horaires des envois :

16 h 45
17 h 00
17 h 15

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

✓ 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

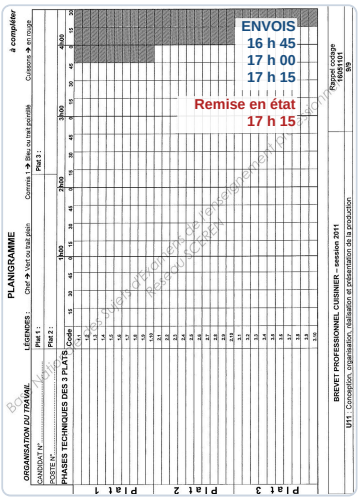
Le candidat réalise les trois plats définis à l'écrit avec l'aide d'un commis, en mettant en œuvre les techniques de cuisine et de pâtisserie requises. Il organise la production, respecte les horaires et les exigences d'hygiène et de sécurité, présente les plats, puis remet en état le poste et les locaux concernés.

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 l'explication, la démonstration et le contrôle, travailler avec méthode, appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, utiliser rationnellement les moyens et assurer avec le commis la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

À 13 h 00, prendre contact avec le commis, répartir les tâches et vérifier les consignes et le matériel. Dès 13 h 15, organiser les préparations en parallèle selon les fiches techniques. Expliquer et démontrer les gestes, puis contrôler leur exécution, l'avancement et la qualité. Le candidat réalise les techniques imposées; le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples. Coordonner les cuissons avec les envois prévus. Maintenir le poste propre, respecter l'hygiène, la chaîne du froid et la sécurité. À 17 h 15, remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes.

Repères d'envoi et de remise en état sur le planning



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tâches réparties et contrôlées; envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15; remise en état à partir de 17 h 15.

Réalisation de la production

Question 2/. Réaliser les productions en mettant en œuvre les techniques obligatoires de cuisine et de pâtisserie. Faire exécuter au commis les préparations préliminaires et les techniques simples nécessaires aux trois plats.

1. Mettre en place les denrées et réaliser les préparations préliminaires avec le commis; utiliser les denrées marquées d'un astérisque comme prévu.
2. Tourner les artichauts, pocher les œufs et réaliser la sauce émulsionnée chaude.
3. Poêler la canette, préparer la sauce à base de gastrique et glacer la canette; réaliser les deux garnitures.

4. Préparer le bavarois aux fraises, la crème chantilly et les sablés. Respecter les cuissons, l'assaisonnement et les températures de conservation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Œufs pochés et artichauts; canette poêlée, sauce gastrique et deux garnitures; bavarois aux fraises, chantilly et sablés.

Présentation de la production

Question 3/. Présenter les plats en respectant les modes de dressage, les horaires d'envoi et les contraintes fixées par le sujet et les examinateurs. Respecter le déroulement horaire de l'épreuve : prise de contact avec le commis à 13 h 00, début de production à 13 h 15, remise en état à 17 h 15 et fin de l'épreuve à 17 h 30.

Respecter les heures d'envoi et le mode de dressage indiqué pour chaque plat. Contrôler la conformité, l'assaisonnement et la propreté avant chaque départ. Maintenir les préparations aux températures adaptées jusqu'au dressage. Commencer la remise en état à 17 h 15 et terminer à 17 h 30.

Repère	Horaire
Prise de contact avec le commis	13 h 00
Début de production	13 h 15
Envoi du plat 1	16 h 45
Envoi du plat 2	17 h 00
Envoi du plat 3 et remise en état	17 h 15
Fin de l'épreuve	17 h 30

> **✓ 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; fin 17 h 30.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E.1, sous-épreuve U.11 du Brevet professionnel cuisinier, session 2011, porte le code 16051101. Elle dure 7 heures et son coefficient est 8, réparti entre conception écrite et pratique professionnelle. Le candidat conçoit trois plats à partir d'un panier imposé, rédige des fiches techniques, planifie le travail, réalise la production, la présente et remet en état les locaux.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Respecter les techniques imposées, les quantités du panier, les nombres de personnes et les possibilités de créativité propres à chaque plat.
- Les trois productions sont des œufs pochés sur légumes cuits, une canette sauce aux fruits et un bavarois aux fraises.
- Les fiches techniques A, B et C précisent denrées, quantités, phases techniques et temps, ainsi que les températures et temps de cuisson.
- Le planigramme organise les tâches du candidat et du commis en fonction des horaires d'envoi et des contraintes de production.

Points de vigilance & attentes du jury

- Utiliser obligatoirement toutes les denrées du panier signalées par un astérisque.
- Respecter les nombres de couverts et les dressages : assiettes individuelles ou plat adapté, selon chaque production.
- Faire apparaître les phases techniques, les quantités, les temps et les températures de cuisson dans les documents demandés.
- Guider le commis et respecter les règles d'hygiène, de sécurité, les horaires et la remise en état du poste.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire les fiches techniques demandées ?

Complétez une fiche A, B et C, une par plat. Indiquez le numéro, l'intitulé, les couverts, les denrées et quantités, puis les phases techniques numérotées et leur durée. Ajoutez les températures et temps de cuisson ainsi qu'un résumé commercial.

Q : Comment tenir compte des techniques imposées et du panier ?

Respectez les techniques obligatoires de chaque plat et utilisez les denrées marquées d'un astérisque. La créativité s'exerce dans les domaines indiqués au tableau, sans modifier les couverts, les garnitures requises ni le mode de dressage prévu.

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

L'épreuve dure 7 heures : 2 h 30 pour la partie écrite et 4 h 30 pour la partie pratique. En pratique, le contact avec le commis a lieu à 13 h 00, le début de production à 13 h 15 et la fin à 17 h 30.

Q : Comment le coefficient est-il réparti entre les critères ?

Le coefficient total est 8 : la conception et l'organisation écrites ont le coefficient 2. La pratique a le coefficient 6, réparti entre l'organisation de la production, coefficient 1, et la réalisation et présentation, coefficient 5, dont 3 et 2 respectivement.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2011/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2011 - 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.