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

U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session 2011 • Code sujet : **17051102** • 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** (2 questions) — **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/2011/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2011 - 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 une production de trois plats pour 4 à 8 personnes. Il rédige les fiches techniques A, B et C et organise le travail du candidat et de son commis sur le planigramme.

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 respectant les techniques imposées.

Cette proposition respecte les techniques imposées de l'annexe 1, les portions prévues et le panier de l'annexe 2. Elle utilise notamment truites, merlan, filet mignon, légumes, fruits, produits laitiers et denrées d'épicerie. Le troisième accompagnement du porc et la décoration des tartelettes restent des choix libres.

Plat	Proposition	Techniques imposées
1, 6 personnes	Filets de truite, mousseline de merlan, sauce à l'estragon et champignons tournés	Lever et cuire les filets, réaliser une sauce, tourner 6 champignons et les cuire à blanc
2, 6 personnes	Filet mignon de porc sauté au cognac, pommes duchesse, chou vert braisé et légumes de saison	Parer le mignon, le sauter et déglacer ; réaliser 3 garnitures, dont duchesse et chou vert
3, 24 pièces	Tartelettes aux fruits, garnies de trois crèmes et décor libre	Réaliser une pâte sucrée

Menu proposé

Envoi	Plat
16 h 45	Filets de truite, mousseline de merlan, sauce à l'estragon, champignons
17 h 00	Filet mignon au cognac, pommes duchesse, chou vert, légumes
17 h 15	24 tartelettes aux fruits, trois crèmes

Les deux plats salés sont prévus pour 6 personnes ; le dessert pour 24 pièces.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Truite, mousseline de merlan, sauce à l'estragon et champignons ; porc sauté au cognac, trois garnitures ; 24 tartelettes aux fruits et trois crèmes.

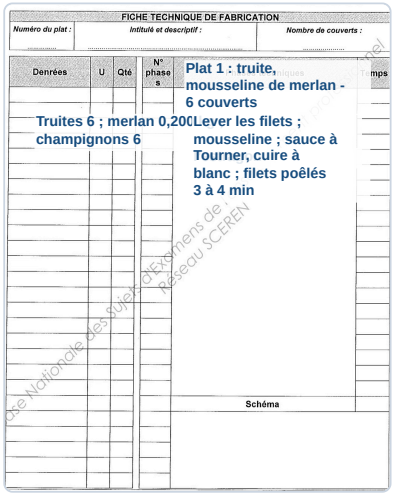
Rédaction des fiches techniques

Question 2/. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Pour chaque production, indiquer les denrées et les phases techniques, puis ajouter un résumé argumenté des choix de conception ainsi que les températures et temps de cuisson.

Les quantités reprennent les denrées du panier : elles sont réparties entre les trois fiches sans dépasser les quantités disponibles. Les temps de cuisson proposés sont des repères à ajuster aux pièces et au matériel. La conception valorise les poissons et les garnitures imposées, puis différencie les tartelettes par trois crèmes et les fruits du panier.

Fiche et denrées du panier	Phases techniques, cuisson et justification
A, plat 1, 6 couverts : truites 6 pièces (1,300 kg), filets de merlan 0,200 kg, arêtes 0,500 kg, vin blanc 0,75 L, crème liquide 0,750 L, échalotes 0,100 kg, beurre, œufs, citron, champignons de Paris 6 pièces, estragon.	Lever les filets. Réaliser la farce mousseline au merlan et façonner les portions. Tourner les champignons et les cuire à blanc. Cuire les filets à la poêle, côté peau d'abord, environ 3 à 4 min au total. Faire le fumet et la sauce à l'estragon ; réduire et crémer. Choix : assiette de poisson avec sauce parfumée et garniture régulière.
B, plat 2, 6 couverts : filet mignon 0,800 kg, pommes de terre Bintje 0,500 kg, chou vert 0,500 kg, carottes 0,500 kg, navets longs 0,350 kg, poireaux 0,200 kg, haricots verts 0,150 kg, cognac 0,03 L, beurre, crème et œufs.	Parer le mignon, le sauter puis déglacer au cognac ; cuire à cœur et laisser reposer. Réaliser les pommes duchesse et les dorer au four à 200 °C, environ 12 à 15 min. Braiser le chou ; cuire les légumes et dresser la troisième garniture. Choix : sauce libre au jus de cuisson et garnitures variées.
C, plat 3, 24 pièces : farine 0,400 kg, beurre, œufs, sucre en poudre 0,350 kg, sucre glace 0,150 kg, poudre d'amande 0,150 kg, crème liquide 0,750 L, crème épaisse 0,250 kg, fraises 0,500 kg, pêches 1/2 boîte, kiwis 2 pièces, Grand-Marnier 0,02 L, vanille.	Réaliser, abaisser et foncer la pâte sucrée. Cuire les fonds à blanc à 180 °C, environ 12 à 15 min. Préparer une crème pâtissière, une crème d'amande et une crème légère. Garnir, ajouter les fruits et décorer librement. Choix : trois textures et fruits colorés.

Fiche A complétée


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

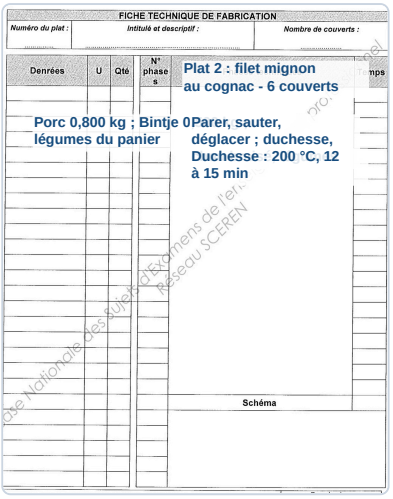
Denrées	U	Qté	N° phase s	Temps
Truites 6 ; merlan 0,200 champignons 6			Lever les filets ; mousseline ; sauce à Tourner, cuire à blanc ; filets poêlés 3 à 4 min	

Plat 1 : truite, mousseline de merlan - 6 couverts

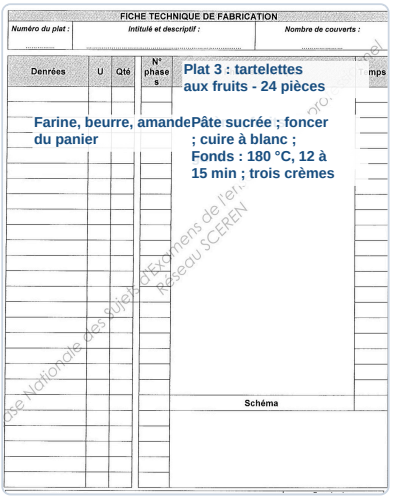
Schéma

Base Nationale des Sujets d'Examens de Réseau SCEREN

Fiche B complétée



Fiche C complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C : techniques imposées respectées, denrées du panier utilisées et paramètres de cuisson indiqués comme repères.

Organisation du travail

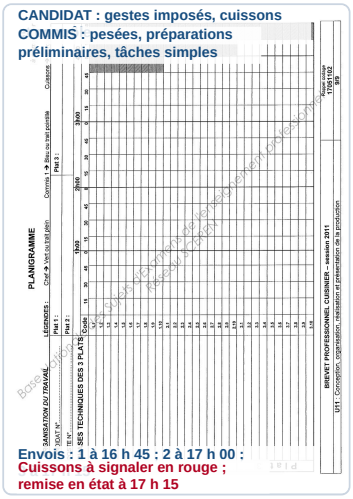
Question 3/. Organiser votre travail et celui de votre commis en précisant les techniques qui vous sont imposées, puis compléter le planigramme avec les codes d'identification indiqués.

Le candidat exécute les gestes imposés ; le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples. Les codes reprennent les lignes du planigramme : 1.x pour le plat 1, 2.x pour le plat 2 et 3.x pour le plat 3. Les cuissons sont à repérer en rouge. L'entrée en cuisine est à 13 h 15 ; prévoir remise en état à 17 h 15.

Créneau	Candidat	Commis
13 h 15 à 14 h 00	1.1 Lever les filets ; 1.2 réaliser le fumet et la mousseline	3.1 Peser et réaliser la pâte sucrée ; préparer les fruits
14 h 00 à 15 h 00	2.1 Parer le mignon ; 1.3 préparer la sauce à l'estragon	2.2 Laver, éplucher et tailler les légumes ; 3.2 préparer les crèmes
15 h 00 à 16 h 00	2.3 Sauter le mignon et déglacer ; 1.4 tourner les champignons	3.3 Foncer et cuire les fonds ; 2.4 préparer les pommes duchesse et le chou
16 h 00 à 17 h 15	1.5 Cuire les champignons à blanc ; 1.6 cuire les filets et finir la sauce ; 2.5 vérifier la cuisson du porc et dresser	2.6 Cuire les garnitures ; 3.4 garnir et décorer les tartelettes ; aider aux dressages

Envoyer le plat 1 à 16 h 45, le plat 2 à 17 h 00 et le plat 3 à 17 h 15. Garder les garnitures au chaud et remettre le poste en état à l'heure prévue.

Planigramme annoté : répartition et horaires



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

Horaires

Question 4/. Tenir compte des horaires d'envoi des plats : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Les horaires d'envoi sont fixés par le sujet et s'enchaînent par intervalles de 15 minutes. Le planigramme doit réserver le dressage de chaque plat à son envoi. Terminer la cuisson et le dressage du poisson pour le premier horaire, puis envoyer le porc et ses garnitures. Garnir et décorer les tartelettes juste avant le dernier envoi.

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

Horaires d’envoi

16 h 45	Plat 1 : truite et sauce
17 h 00	Plat 2 : filet mignon et garnitures
17 h 15	Plat 3 : tartelettes aux fruits

Respecter les trois horaires fixés par le sujet.

✓ 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, distribuer et conditionner la production. Il doit encadrer le commis, travailler avec méthode, appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et utiliser rationnellement les moyens disponibles.

Conduite de la production

Question Organisation. Organiser le travail du candidat et du commis pour produire, distribuer et conditionner la production. Expliquer, démontrer et contrôler les tâches du commis, organiser le travail avec méthode et utiliser rationnellement les moyens.

1. À 13 h, prendre contact avec le commis, lire les consignes et répartir les postes. Dès 13 h 15, vérifier les denrées et le matériel, puis ordonner les préparations selon les cuissons et les envois.
2. Le candidat réalise les techniques imposées : lever et cuire les filets de truite, préparer la sauce, parer et cuire le filet mignon, réaliser la pâte sucrée. Le commis exécute les préparations préliminaires et les techniques simples. Pour chaque tâche, expliquer, montrer le geste, laisser faire puis contrôler.
3. Anticiper les envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15. Coordonner dressage et distribution, protéger les préparations, limiter les pertes et vérifier qualité et présentation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Production répartie et contrôlée à deux, avec envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15.

Tenue et remise en état

Question Hygiène et sécurité. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité, puis assurer avec le commis la tenue et la remise en état du poste de travail, du matériel et des locaux annexes à la cuisine.

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité pendant la production. Assurer la remise en état des locaux pour 17 h 15, puis terminer l'épreuve à 17 h 30. Le candidat montre les gestes au commis et contrôle le résultat.

- Tenue propre, lavage régulier des mains, plans nettoyés, séparation des produits crus et prêts à servir, respect de la chaîne du froid.
- Évacuer les déchets au fur et à mesure, nettoyer les salissures sans attendre et éviter les contaminations croisées.
- Manipuler prudemment couteaux et appareils ; couper les équipements avant nettoyage et maintenir les sols dégagés.
- Trier les déchets, laver et désinfecter le poste et le matériel, ranger et vérifier les locaux annexes.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> À 17 h 15 : poste, matériel et locaux annexes remis en état, propres, rangés et sécurisés.

3. Réalisation et présentation de la production

Le candidat réalise trois productions : un filet de truites, un filet mignon de porc avec sa garniture et des tartelettes aux fruits. Il respecte les techniques imposées, les horaires d'envoi et les consignes de dressage, avec l'aide de son commis.

Réalisation de la production

Question 1/. Mettre en œuvre les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie et faire réaliser au commis les préparations préliminaires et les techniques simples, dans le respect des contraintes du sujet.

1. Répartir les tâches avec le commis : lui confier les préparations préliminaires et gestes simples, expliquer, démontrer puis contrôler. Maintenir l'hygiène, la sécurité et le poste en ordre.
2. Pour le plat 1, lever et cuire les filets de truite, réaliser une farce mousseline avec le merlan, préparer une sauce aux étrilles, tourner 6 champignons et les cuire à blanc.
3. Pour le plat 2, parer le filet mignon, le sauter avec déglaçage et réaliser une sauce libre ainsi que trois garnitures : base duchesse, base de chou vert et garniture libre.
4. Pour le plat 3, réaliser la pâte sucrée, foncer 24 moules à mignardises, préparer 3 crèmes différentes et décorer librement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Truite, farce mousseline au merlan et sauce aux étrilles ; filet mignon sauté avec déglaçage, sauce libre et trois garnitures ; 24 tartelettes aux fruits, trois crèmes.

Présentation de la production

Question 2/. Présenter la production en tenant compte des objectifs du sujet, notamment les modes de dressage, les horaires d'envoi et les contraintes fixées par les examinateurs.

Respecter les dressages de l'annexe : premier plat à l'assiette, deuxième plat sur assiette et troisième plat sur un plateau. Soigner la netteté, la régularité des portions et la finition des tartelettes. Organiser les cuissons et la remise en température pour tenir les heures d'envoi, en coordonnant le commis et en appliquant toute consigne complémentaire des examinateurs.

Plat	Production	Dressage	Envoi
1	Filet de truites	À l'assiette	16 h 45
2	Filet mignon et garnitures	Sur assiette	17 h 00
3	Tartelettes aux fruits	Sur un plateau	17 h 15

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 16 h 45 : truite à l'assiette ; 17 h 00 : filet mignon sur assiette ; 17 h 15 : tartelettes aux fruits sur un plateau.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve U11 du BP cuisinier, session 2011, code 17051102, durée 7 heures, coefficient 8. La partie écrite dure 2 h 30 et la partie pratique 4 h 30. Le candidat conçoit et réalise trois plats, dont un filet de truites, un filet mignon de porc et des tartelettes aux fruits. L'épreuve évalue aussi la planification, l'encadrement du commis, l'hygiène, le dressage et la remise en état.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Concevoir trois plats pour 4 à 8 personnes en mobilisant au maximum les denrées du panier.
- Les denrées signalées par un astérisque dans le panier doivent être utilisées obligatoirement.
- Le planigramme organise les tâches du candidat et du commis selon les techniques imposées et les horaires d'envoi.
- Les fiches techniques indiquent les denrées, les phases de fabrication, les temps et les températures de cuisson.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les techniques imposées dans l'annexe et intégrer les denrées marquées d'un astérisque.
- Rédiger les fiches A, B et C et argumenter les choix de conception.
- Planifier les tâches en fonction des envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.
- Encadrer le commis et respecter l'hygiène, la sécurité et la remise en état des locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le planigramme de production ?

Répartissez les tâches entre le candidat et le commis selon leur durée et leur enchaînement. Reportez-les dans le planigramme avec les codes demandés, en tenant compte des techniques imposées et des trois horaires d'envoi.

Q : Quelles informations faut-il inscrire dans les fiches techniques A, B et C ?

Indiquez le plat, le nombre de couverts, les denrées et leurs quantités, les phases techniques et les temps. Ajoutez le résumé argumenté des choix de conception ainsi que les températures et temps de cuisson.

Q : Comment se répartissent les sept heures de l'épreuve ?

La partie écrite dure 2 h 30 et la partie pratique 4 h 30. En pratique, la prise de contact avec le commis est prévue à 13 h, la production commence à 13 h 15 et l'épreuve s'achève à 17 h 30.

Q : Quels coefficients et critères de notation sont indiqués ?

Le coefficient total est 8 : conception et organisation écrites, coefficient 2 ; organisation pratique, coefficient 1 ; réalisation, coefficient 3 ; présentation, coefficient 2. Le sujet insiste aussi sur les techniques, les horaires, l'encadrement, l'hygiène et le dressage.

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 - 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.