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 : **18051103** • 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 11**

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 - 3-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des techniques imposées, du panier de denrées et des horaires d'envoi, concevoir une production de trois plats pour 4 à 8 personnes. Rédiger les fiches techniques A, B et C, puis organiser le travail du candidat et du commis dans un planigramme.

Conception du sujet

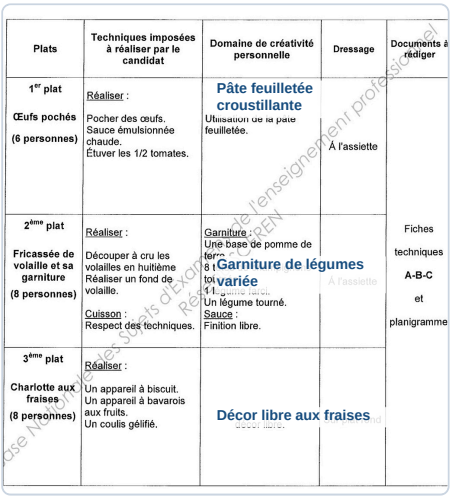
Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats pour 4 à 8 personnes, en faisant appel à la créativité, en utilisant un maximum de denrées du panier et en respectant les techniques imposées.

Proposition pour les effectifs indiqués au sujet : 6 couverts pour le premier plat, 8 pour les deux suivants. Elle reprend les techniques imposées et valorise les denrées du panier.

Plat	Proposition
1	Œufs pochés, sauce émulsionnée chaude, demi-tomates étuvées et élément croustillant en pâte feuilletée.
2	Fricassée de volaille, pommes de terre, champignons tournés, courgette farcie, carottes tournées et légumes verts.
3	Charlotte aux fraises, biscuit, bavarois aux fruits et coulis gélifié.

Les textures et les couleurs varient d'un plat à l'autre. Présenter les plats 1 et 2 à l'assiette et le dessert sur plat rond.

Domaines de créativité complétés



✓ RÉPONSE À RETENIR

Œufs pochés et tomates étuvées ; fricassée de volaille garnie ; charlotte aux fraises.

Rédaction des fiches techniques

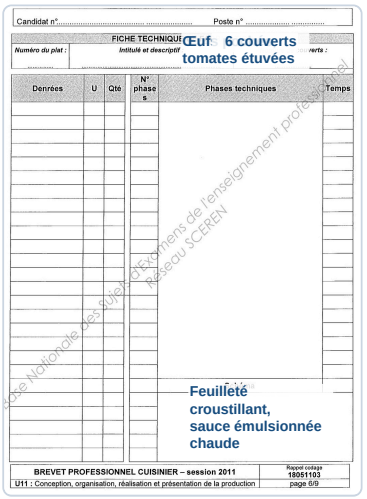
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Pour chaque production, ajouter un résumé de la conception destiné à l'argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson.

Les fiches ci-dessous reprennent les quantités du panier, pour 6 couverts au plat A et 8 aux plats B et C. Les quantités d'assaisonnement et de matières grasses sont ajustées à la fabrication.

Fiche	Denrées du panier	Phases, cuisson et argumentaire commercial
A	6 œufs, 4 tomates, pâte feuilletée 0,300 kg, beurre et ingrédients de sauce.	Cuire le feuilleté à 200 °C, environ 15 à 20 min. Étuver les demi-tomates. Pocher les œufs environ 3 min à frémissement ; monter la sauce émulsionnée chaude. Jeu de textures entre croustillant, œuf coulant et sauce onctueuse.
B	2 poulets, 2,400 kg ; pommes de terre 1,500 kg ; champignons 8 ; carottes 0,800 kg ; courgette 1,500 kg ; brocoli 0,400 kg ; haricots verts 0,400 kg ; fond brun lié 0,500 L ; farine 0,200 kg ; crème 0,750 L.	Découper la volaille en huitième, réaliser le fond et cuire en fricassée à frémissement, environ 45 à 50 min, jusqu'à cuisson complète. Cuire les garnitures ; finir la sauce avec la crème. Présentation généreuse, garniture variée et soignée.
C	Fraises 0,700 kg ; 6 œufs extra-frais ; crème 0,750 L ; sucre semoule 0,200 kg ; sucre glace 0,050 kg ; 12 feuilles de gélatine ; 1 gousse de vanille ; biscuits cuillère.	Cuire le biscuit à 180 °C, environ 10 à 12 min. Préparer le bavarois, monter la charlotte et réserver au froid au moins 2 h. Réaliser le coulis gélifié. Dessert fruité, frais et coloré.

Respecter les règles d'hygiène, refroidir rapidement les préparations destinées au froid et vérifier la tenue avant le dressage.

Fiche technique A complétée


Candidat n° Poste n°

FICHE TECHNIQUE

Numéro du plat : Intitulé et descriptif : Œuf 6 couverts tomates étuvées

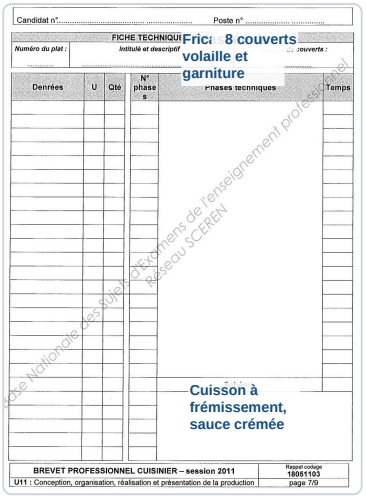
Denrées	U	Qté	N° phase s	Phases techniques	Temps
				Feuilleté croustillant, sauce émulsionnée chaude	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

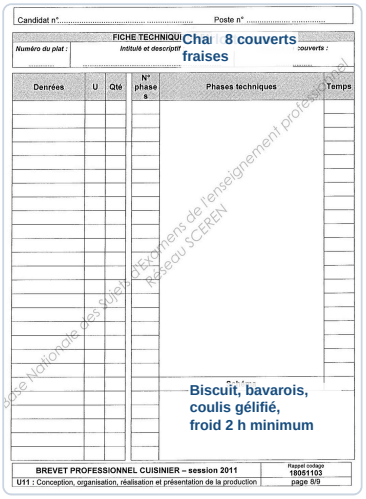
BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – session 2011 — Repère corrigé 18051103

U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production — page 6/9

Fiche technique B complétée



Fiche technique C complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

A : œufs pochés, tomates étuvées et pâte feuilletée. B : fricassée de volaille garnie. C : charlotte aux fraises. Fiches établies pour 6, 8 et 8 couverts.

Organisation du travail

Question 3. Organiser le travail du candidat et celui du commis en précisant les techniques imposées au candidat, puis compléter le planigramme à l'aide des codes d'identification indiqués.

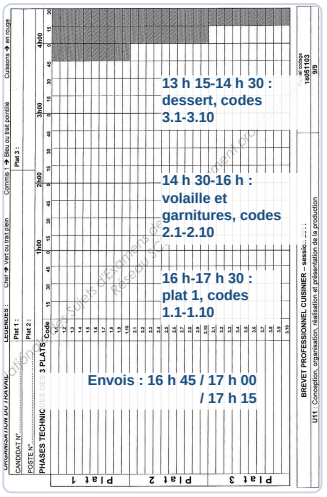
Le candidat réalise les techniques imposées et conduit les cuissons ; le commis effectue les préparations préliminaires et les opérations simples, sous contrôle. Reporter les phases dans les lignes codées 1.1 à 1.10, 2.1 à 2.10 et 3.1 à 3.10.

1. **13 h 15 à 14 h 30 :** commis : laver, éplucher et peser. Candidat : biscuit, cuisson, appareil à bavarois, montage et mise au froid du dessert.
2. **14 h 30 à 16 h :** candidat : découper la volaille en huitième, réaliser le fond et lancer la fricassée ; tourner les champignons et les carottes, préparer la courgette farcie. Commis : préparer pommes de terre et légumes verts.

3. **16 h à 17 h 30 :** finaliser feuilleté, tomates et sauce ; pocher les œufs au dernier moment. Dresser et envoyer les plats aux horaires prescrits. Le commis aide aux garnitures, au dressage et à la remise en état.

Organiser les postes, maintenir la chaîne du froid et contrôler propreté, cuissons et assaisonnements.

Planigramme complété



✓ 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.

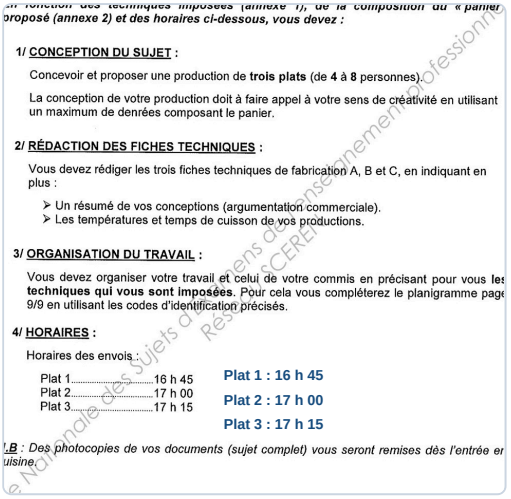
Horaires

Question 4. Prendre en compte 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.

Les heures d’envoi inscrites au sujet déterminent l’ordre des finitions. Anticiper la fabrication et le refroidissement de la charlotte ; garder la fricassée au chaud sans forte ébullition. Pocher les œufs juste avant le premier envoi, puis dresser chaque plat à son heure.

Plat	Heure d’envoi	Finition
1	16 h 45	Pocher les œufs, finir la sauce et dresser.
2	17 h 00	Vérifier la cuisson, finir la sauce et dresser la garniture.
3	17 h 15	Démouler et présenter sur plat rond.

Horaires d'envoi



...n fonction des techniques imposées (annexe 1), de la composition du « panier proposé (annexe 2) et des horaires ci-dessous, vous devez :

1/ CONCEPTION DU SUJET :

Concevoir et proposer une production de **trois plats** (de **4** à **8** personnes).

La conception de votre production doit à faire appel à votre sens de créativité en utilisant un maximum de denrées composant le panier.

2/ RÉDACTION DES FICHES TECHNIQUES :

Vous devez rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C, en indiquant en plus :

- Un résumé de vos conceptions (argumentation commerciale).
- Les températures et temps de cuisson de vos productions.

3/ ORGANISATION DU TRAVAIL :

Vous devez organiser votre travail et celui de votre commis en précisant pour vous **les techniques qui vous sont imposées**. Pour cela vous compléterez le planigramme page 9/9 en utilisant les codes d'identification précisés.

4/ HORAIRES :

Horaires des envois :

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

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

***...B** : Des photocopies de vos documents (sujet complet) vous seront remises dès l'entrée en cuisine.*

Réseau SCEREN
Normandie des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel

✓ 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 préparations imposées : œufs pochés, fricassée de volaille et charlotte aux fraises, en s'appuyant sur son sujet et le panier de denrées. Il organise le travail avec son commis, présente les plats aux horaires prévus et remet en état le poste, le matériel et les locaux annexes.

Organisation de la production

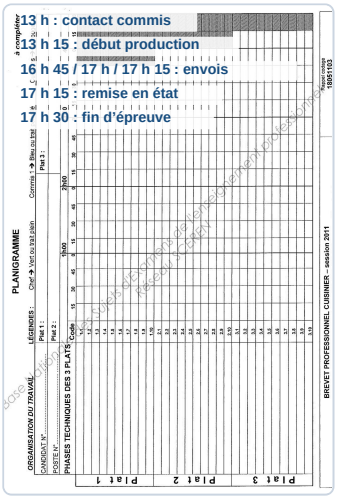
Question 1. Organiser le travail du candidat et du commis pour produire et distribuer ou conditionner la production. Conduire le commis par des explications, démonstrations et contrôles, organiser le travail avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité, utiliser rationnellement les moyens et assurer la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Prendre contact avec le commis à 13 h, lancer la production à 13 h 15 et coordonner les tâches jusqu'à la remise en état à 17 h 15. Terminer l'épreuve à 17 h 30.

Étape	Organisation
Début	Présenter les trois plats, répartir les tâches préliminaires et expliquer les techniques simples.
Production	Le candidat réalise les techniques imposées ; le commis prépare les denrées et aide aux tâches confiées. Démontrer, puis contrôler.
Envois	Coordonner les dressages à 16 h 45, 17 h et 17 h 15.
Fin	Remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes à 17 h 15.

Maintenir l'hygiène, la sécurité, la protection des denrées et l'usage rationnel du matériel pendant toute l'épreuve.

Repères pour le planigramme



✓ RÉPONSE À RETENIR

Contact à 13 h ; début de production à 13 h 15 ; remise en état à 17 h 15 ; fin à 17 h 30.

Réalisation de la production

Question 2. Mettre en œuvre les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie, et faire réaliser au commis les préparations préliminaires et les techniques simples nécessaires aux trois plats.

1. Le commis lave, épluche et prépare les légumes et les champignons. Le candidat découpe les volailles à cru en huit morceaux et réalise le fond de volaille.
2. Cuire la fricassée selon les techniques adaptées. Préparer sa garniture : base de pommes de terre, huit têtes de champignons tournées, un légume farci, un légume tourné et une sauce à finition libre.
3. Réaliser les œufs pochés, la sauce émulsionnée chaude et les demi-tomates étuvées ; utiliser la pâte feuilletée dans la présentation.
4. Pour la charlotte de huit personnes, réaliser un appareil à biscuit, un bavarois aux fruits et un coulis gélifié, puis monter dans un moule à charlotte ou un cercle de 24 à 26 cm et réserver au froid.

Contrôler cuissons, assaisonnements, textures et hygiène ; utiliser les denrées obligatoires du panier.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Œufs pochés, fricassée de volaille avec sa garniture et charlotte aux fraises réalisés selon les techniques imposées.

Présentation de la production

Question 3. Présenter la production en respectant les impératifs du sujet, notamment le mode de dressage et les horaires d'envoi, ainsi que les contraintes fixées par les examinateurs.

Respecter les trois horaires d’envoi et les modes de dressage prescrits. Présenter les œufs pochés à l’assiette avec la pâte feuilletée, la sauce émulsionnée chaude et les demi-tomates étuvées. Dresser également la fricassée et sa garniture à l’assiette, en soignant la répartition des éléments et la propreté du bord.

- Plat 1 : 16 h 45.
- Plat 2 : 17 h 00.
- Plat 3 : charlotte sur plat rond, avec décor libre, à 17 h 15.

Vérifier la conformité aux consignes des examinateurs et présenter chaque plat proprement à l’heure prévue.

Dressages et horaires d'envoi

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à rédiger
1er plat Œufs pochés (6 personnes)	Réaliser : Pocher des œufs. Sauce émulsionnée chaude. Étuver les 1/2 tomates.	Utilisation de la pâte feuilletée.	16 h 45 À l'assiette	Fiches techniques A-B-C et planigramme
2ème plat Fricassée de volaille et sa garniture (8 personnes)	Réaliser : Découper à cru les volailles en huitième Réaliser un fond de volaille. Cuisson : Respect des techniques.	Garniture : Une base de pomme de terre. 8 têtes de champignons tournés. 1 légume farci. Un légume tourné. Sauce : Finition libre.	17 h 00 À l'assiette	
3ème plat Charlotte aux fraises (8 personnes)	Réaliser : Un appareil à biscuit. Un appareil à bavarois aux fruits. Un coulis gélifié.	décor libre.	17 h 15 Sur plat rond	

© Jose Nordmann - Sujets d'examens CAP CREN - Réservé à l'enseignement professionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Œufs pochés à 16 h 45 ; fricassée à 17 h ; charlotte sur plat rond à 17 h 15.

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

Bilan de l'épreuve : Le Brevet professionnel Cuisinier, session 2011, évalue l'épreuve E.1, sous-épreuve U.11, code 18051103, d'une durée de 7 heures et coefficient 8. Le sujet porte sur trois plats : œufs pochés, fricassée de volaille et charlotte aux fraises. Il évalue la conception, la rédaction des fiches, la planification, la réalisation, le dressage et le travail avec un commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les trois plats sont conçus pour 4 à 8 personnes, selon les exigences techniques et en utilisant un maximum de denrées du panier.
- Le sujet impose des œufs pochés, une sauce émulsionnée chaude et des tomates étuvées pour le premier plat.
- La fricassée comprend notamment une volaille découpée à cru en huitième et un fond de volaille.
- Les fiches techniques précisent les denrées, quantités, phases, temps et températures, tandis que le planigramme structure le travail.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les techniques imposées et utiliser obligatoirement les denrées marquées d'un astérisque dans le panier.
- Rédiger les fiches A, B et C avec les phases techniques, les temps, les températures de cuisson et le résumé de conception demandé.
- Organiser le planigramme en tenant compte des horaires d'envoi : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.
- Intégrer l'hygiène, la sécurité, la conduite du commis et la remise en état dans l'organisation pratique.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le planigramme de l'épreuve ?

Répartissez les phases de travail entre le candidat et le commis, en indiquant les codes prévus. Tenez compte des techniques imposées, des temps nécessaires et des envois des plats à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Q : Que faut-il inscrire sur chaque fiche technique ?

Indiquez l'intitulé et le nombre de couverts, les denrées et leurs quantités, les phases techniques et les temps. Ajoutez le résumé de conception à visée commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson.

Q : Quelle est la durée des parties écrite et pratique ?

L'épreuve dure 7 heures au total : 2 h 30 pour la partie écrite et 4 h 30 pour la partie pratique. La pratique commence après la prise de contact avec le commis et comprend la remise en état.

Q : Quels coefficients sont attribués aux différentes activités ?

Le coefficient total de la sous-épreuve est 8. La conception et l'organisation écrites ont un coefficient 2 ; en pratique, l'organisation vaut 1, la réalisation 3 et la présentation 2.

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 - 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.