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

U 11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session 2011 • Code sujet : **U 11 - Sujet n° 1** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception, organisation, réalisation et présentation 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/2011/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2011 - 7-Sujet.pdf

1. Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

La page présente une grille d'indications destinée aux correcteurs pour évaluer l'organisation et la réalisation d'une production culinaire. Elle précise des critères portant notamment sur la gestion des ressources et l'hygiène, ainsi que sur les préparations autour d'une canette, des légumes, des œufs pochés et de préparations pâtissières.

Organisation de la production

Question 1. Évaluer la conduite des commis, la gestion rationnelle des denrées, de l'énergie et du matériel, la méthode d'organisation, l'hygiène du poste et des aliments, l'utilisation des matériels évolutifs et le respect des techniques imposées et des fiches techniques. Vérifier la concordance entre le prévu et le réalisé.

Évaluer les critères observables, sans présumer du résultat. Vérifier la conduite des commis (démonstrations, explications, ordres), le choix du matériel et la maîtrise des pertes et de l'énergie. Observer la logique, la rapidité et la marche en avant. Contrôler l'hygiène du poste et des aliments, le conditionnement et le stockage. Vérifier l'usage des matériels évolutifs (four mixte, vapeur, cellule, micro-ondes), le respect des techniques imposées et des fiches techniques. Comparer enfin le prévu et le réalisé, et sanctionner le gaspillage.

Critères d'organisation de la production

➔ Organisation production	Indications de correction
• Conduite des commis : *démonstrations, explications, ordres*	Commis
• Gestion des denrées, énergie, matériel : *choix matériels, pertes denrées, énergies*	Ressources Contrôler l'utilisation rationnelle des produits. Sanctionner le gaspillage.
• Méthode organisation : *marche en avant, rapidité, logique*	Méthode
• Hygiène poste, aliments : *conditionnement stockage, tenue poste*	Hygiène
• Utilisation matériels évolutifs : *four mixte, vapeur, cellule, micro-onde*	Matériels
• Respect du sujet : *techniques imposées, fiches techniques*	Conformité Vérifier la concordance entre le prévu et le réalisé.
➔ Réalisation production	

© l'enseignement professionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conduite des commis, gestion des ressources, organisation, hygiène et conformité au sujet évaluées selon les critères de la grille.

Réalisation, finitions et présentation

Question 2. Évaluer les préparations préliminaires, l'habillage et le glaçage de la canette, la réalisation d'une gastrique, les cuissons des légumes et des œufs pochés, la cuisson de la canette, une sauce émulsionnée, le tournage des artichauts, l'appareil bavarois, les sablés et la crème chantilly. Vérifier les finitions, l'assaisonnement, le respect des horaires, le dressage, la propreté et la conformité aux fiches techniques.

Contrôler les préparations préliminaires et la conformité des taillages et de l'habillage de la canette. Évaluer la technique de la gastrique, le glaçage, les cuissons des légumes et des œufs pochés, puis la surveillance et le point de cuisson de la canette. Vérifier la réalisation de la sauce émulsionnée et le tournage des artichauts. En pâtisserie, apprécier l'appareil bavarois, les sablés et la crème chantilly. Terminer par l'assaisonnement, les finitions, le respect des horaires, le choix du dressage, sa propreté et la conformité aux fiches techniques.

Critères de réalisation et de présentation

➔ Réalisation production	
• Préparations préliminaires : *habillages, taillages, bridage, filetage*	Conformité des taillages. Conformité de l'habillage de la canette.
• Appareils fonds et sauces : *respects des techniques de bases*	Conformité technique d'une gastrique. Glacer la canette.
• Cuissons : *respects des techniques de bases*	de tous les légumes et des œufs pochés.
• Conduite cuissons : *Surveillance, contrôle, à point de cuisson*	Cuisson de la canette.
• Techniques complexes : *farce, mousseline, tourner, désosser*	Sauce émulsionnée. Conformité technique du tournage des artichauts.
• Pâtisserie : *pâtes, crème, appareil de bases*	Appareil bavarois – sablés. Crème chantilly.
• Finitions : *assaisonnement*	
• Présentation : *respect horaires, choix dressage, propreté*	Respect de la conformité des fiches techniques.

Préparations
Gastrique, glaçage
Cuissons
Sauce, artichauts
Pâtisserie
Finitions, présentation

Réseau SCEREN Annales de Sujets d'Examens de

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparations et techniques conformes, cuissons maîtrisées, assaisonnement juste, finitions et présentation soignées et ponctuelles.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve du Brevet professionnel cuisinier, session 2011, porte le repère U 11, sujet n° 1. La page fournie est une grille d'indications pour les correcteurs et ne précise ni durée ni coefficient. Elle évalue l'organisation d'une production culinaire, la gestion des ressources et de l'hygiène, les techniques de réalisation et de cuisson, ainsi que les finitions et la présentation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Organiser le travail selon une marche en avant, avec une conduite claire des commis et une progression logique.
- Gérer rationnellement les denrées, l'énergie et le matériel, en contrôlant les pertes et le gaspillage.
- Respecter les techniques imposées et les fiches techniques, puis comparer le prévu et le réalisé.
- Contrôler les cuissons, l'assaisonnement, les finitions, le dressage et la conformité de la présentation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter l'hygiène du poste et des aliments, notamment le conditionnement, le stockage et la tenue du poste.
- Contrôler la conformité des taillages et de l'habillage de la canette.
- Surveiller les cuissons et vérifier les points de cuisson attendus.
- Respecter les horaires, les fiches techniques et la propreté de la présentation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser efficacement une production culinaire évaluée selon cette grille ?

Planifiez les tâches et les cuissons selon leur durée, répartissez clairement le travail et adoptez une marche en avant. Gérez les denrées, l'énergie et le matériel avec soin, tout en respectant l'hygiène et les horaires.

Q : Quels aspects techniques sont particulièrement observés dans la réalisation ?

La grille porte sur les préparations préliminaires, les appareils, fonds et sauces, les cuissons, les techniques complexes et les préparations pâtissières. Elle mentionne aussi la conformité de l'habillage de la canette et le tournage des artichauts.

Q : La page indique-t-elle la durée ou le barème de l'épreuve ?

Non. Cette page de grille de correction ne donne ni durée ni barème chiffré. Il ne faut donc pas déduire de nombre de points à partir des critères qui y sont listés.

Q : Quels critères de notation faut-il garder en tête pour la présentation ?

La grille mentionne le respect des horaires, le choix du dressage, la propreté et la conformité aux fiches techniques. La production doit aussi être cohérente avec les techniques imposées et le travail prévu.

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 - 7-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.