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

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

Session 2011 • Code sujet : **U 11, sujet n° 2** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Grille d’indications pour les correcteurs : production culinaire** (3 questions) **Page 3**

2. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

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 - 8-Sujet.pdf

1. Grille d’indications pour les correcteurs : production culinaire

Cette page est une grille d’indications pour les correcteurs de l’épreuve pratique U 11, et non un énoncé détaillé de production avec barème chiffré. Elle regroupe des critères d’organisation, de réalisation culinaire et de présentation, avec des préparations et techniques précises à contrôler.

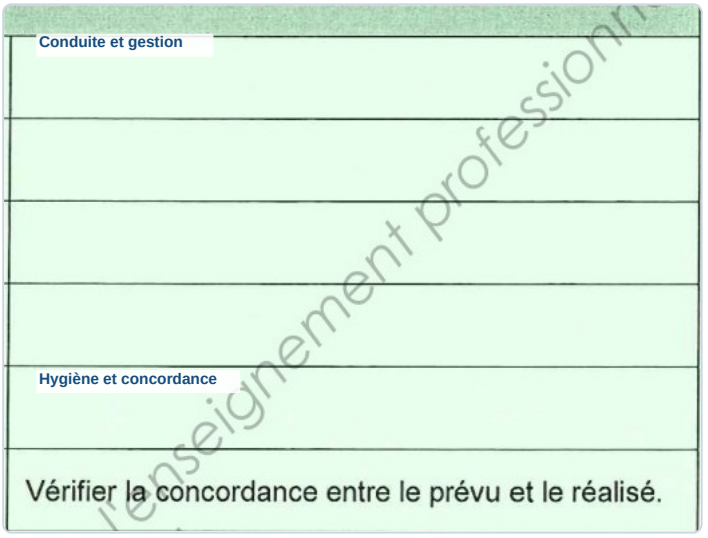
Organisation de la production

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

Comparer le prévu au réalisé et observer l’organisation pendant la production :

- Conduite des commis : démonstrations, explications et consignes.
- Choix et gestion des denrées, de l’énergie et du matériel, avec attention aux pertes.
- Marche en avant, rapidité et logique du travail.
- Hygiène du poste et des aliments : conditionnement, stockage et tenue du poste.
- Utilisation des matériels évolutifs : four mixte, vapeur, cellule et micro-ondes.
- Respect des techniques imposées et des fiches techniques.

Repères d’évaluation : organisation



✓ RÉPONSE À RETENIR

Organisation maîtrisée, hygiène respectée et concordance vérifiée entre prévu, fiches techniques et réalisé.

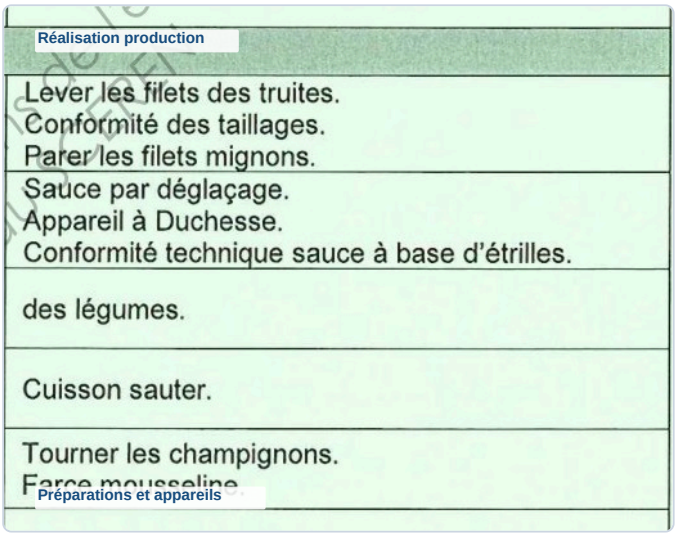
Préparations et techniques de réalisation

Question 2. Évaluer les préparations préliminaires, notamment lever les filets des truites, la conformité des taillages et le parage des filets mignons. Contrôler la réalisation de la sauce par déglaçage, de l'appareil à duchesse, de la sauce à base d'étrilles, des champignons tournés, de la farce mousseline et d'un appareil de pâtisserie.

Préparation ou technique	Critère à contrôler
Préparations préliminaires	Lever les filets des truites, respecter les taillages et parer les filets mignons.
Fonds et sauces	Réaliser une sauce par déglaçage, un appareil à duchesse et une sauce aux étrilles conforme à sa technique.
Techniques diverses	Tourner les champignons et réaliser la farce mousseline.
Pâtisserie	Confectionner un appareil.

Contrôler la précision d'exécution et le respect des techniques de base.

Repères d'évaluation : préparations et techniques



✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparations et techniques réalisées conformément aux critères de l'épreuve.

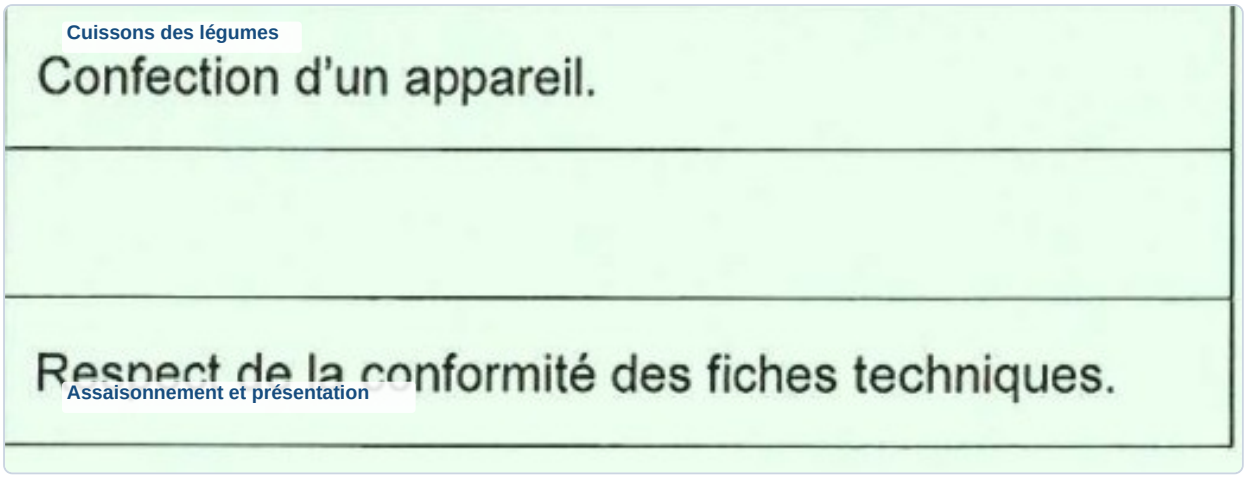
Cuissons, finitions et présentation

Question 3. Évaluer le respect des techniques de cuisson des légumes et la conduite de la cuisson sautée, notamment la surveillance et le contrôle du point de cuisson. Contrôler l'assaisonnement, le respect des horaires, le choix du dressage, la propreté et la conformité de la présentation aux fiches techniques.

1. Respecter les techniques de cuisson des légumes.
2. Surveiller la cuisson sautée et contrôler le point de cuisson.

3. Soigner l’assaisonnement, respecter les horaires, choisir le dressage prévu et maintenir la présentation propre.
4. Vérifier la conformité de la présentation aux fiches techniques.

Repères d’évaluation : cuissons et présentation



✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuissons et assaisonnement maîtrisés ; horaires respectés et présentation propre, conforme aux fiches techniques.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve U 11 du Brevet professionnel Cuisinier, session 2011, sujet n° 2. La page fournie est une grille d'indications pour les correcteurs, sans durée ni coefficient affichés et sans barème chiffré. Elle porte sur l'organisation et la réalisation d'une production culinaire, des préparations préliminaires aux cuissons, finitions et présentation, selon les techniques et fiches imposées.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'organisation évaluée couvre la conduite des commis, la gestion des ressources, la marche en avant et l'hygiène.
- Les préparations citées comprennent le levage des filets de truite, la conformité des taillages et le parage des filets mignons.
- Les techniques mentionnées incluent le déglaçage, l'appareil à duchesse, la cuisson sautée et la farce mousseline.
- La présentation doit respecter les horaires, le dressage, la propreté et la conformité aux fiches techniques.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier la concordance entre le travail prévu et réalisé, les techniques imposées et les fiches techniques.
- Respecter l'hygiène du poste et des aliments, leur conditionnement et leur stockage.
- Surveiller les cuissons et contrôler le point de cuisson, en particulier pour la cuisson sautée.
- Soigner l'assaisonnement, les horaires, le choix du dressage et la propreté de la présentation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que faut-il prendre en compte pour organiser la production ?

La grille évalue la conduite des commis, la gestion des denrées, de l'énergie et du matériel, la marche en avant, la rapidité, la logique et l'hygiène. Elle demande aussi de comparer le prévu et le réalisé.

Q : Quelles réalisations culinaires sont nommées dans la grille ?

La page cite notamment les filets de truite, les filets mignons parés, une sauce par déglaçage, un appareil à duchesse, une sauce à base d'étrilles, des champignons tournés, une farce mousseline et un appareil de pâtisserie.

Q : La page indique-t-elle une durée ou un nombre de points ?

Non. Cette page ne précise ni durée ni coefficient et ne présente pas de barème chiffré. Elle donne des indications de correction pour le sujet n° 2 de l'épreuve U 11.

Q : Quels critères de présentation et de conformité sont à surveiller ?

La grille cite le respect des horaires, le choix du dressage et la propreté. Elle demande aussi de vérifier la conformité de la production aux fiches techniques et la concordance entre le prévu et le réalisé.

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 - 8-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.