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° 3** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation, réalisation et présentation de la production culinaire** (3 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 - 9-Sujet.pdf

1. Organisation, réalisation et présentation de la production culinaire

La page est une grille d'indications destinée aux correcteurs du sujet n° 3 du BP cuisinier. Elle précise les critères d'évaluation de l'organisation du travail, des techniques culinaires et pâtissières, des cuissons, des finitions et de la présentation.

Organisation de la production

Question 1. Évaluer la conduite des commis, la gestion rationnelle des denrées, de l'énergie et du matériel, la méthode et la logique de l'organisation, l'hygiène du poste et des aliments, l'utilisation des matériels évolutifs ainsi que le respect des techniques imposées et des fiches techniques.

L'organisation est évaluée selon la cohérence des opérations, la conduite de l'équipe et l'emploi maîtrisé des ressources. Le candidat doit :

- donner des consignes claires, expliquer les gestes et contrôler leur réalisation ;
- choisir les matériels adaptés et limiter les pertes de denrées et d'énergie ;
- organiser le travail selon une marche en avant rapide et logique ;
- respecter l'hygiène du poste et des aliments, leur conditionnement et leur stockage ;
- utiliser les matériels évolutifs et suivre les techniques imposées et les fiches techniques.

Le rapport poids brut / poids net après tournage renseigne sur la maîtrise des pertes.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Équipe bien conduite, organisation logique, ressources utilisées rationnellement, hygiène maîtrisée et techniques imposées respectées.

Réalisation de la production

Question 2. Évaluer les préparations préliminaires et les taillages, la découpe à cru des volailles, la réalisation d'un fond de volaille et d'une sauce émulsionnée chaude, le pochage des œufs, la conduite d'une cuisson en fricassée, le tournage des légumes, la réalisation d'un légume farci et les préparations pâtissières indiquées.

1. Effectuer les préparations préliminaires : habiller, tailler, brider et fileter avec une découpe à cru des volailles conforme aux règles techniques.
2. Réaliser un fond de volaille, une sauce émulsionnée chaude et pocher les œufs en maîtrisant les techniques de base.
3. Conduire la cuisson en fricassée, tourner régulièrement les légumes et maîtriser la réalisation du légume farci.
4. Exécuter les préparations pâtissières prévues : pâte feuilletée, appareil bavarois, appareil à biscuit et coulis gélifié.

L'évaluation porte sur la maîtrise des gestes, la conformité technique et la qualité des préparations.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparations et cuissons techniquement maîtrisées, taillages réguliers, légumes tournés et pâtisseries conformes aux techniques attendues.

Finitions et présentation

Question 3. Évaluer la surveillance et le contrôle des cuissons, la maîtrise du point de cuisson, la mise au point de la sauce, l'assaisonnement et la présentation, notamment le respect des horaires, le choix du dressage, la propreté et la conformité aux fiches techniques.

Les cuissons doivent être surveillées et contrôlées jusqu'au point juste. La sauce est mise au point et les préparations correctement assaisonnées. La présentation est évaluée selon le respect des horaires, le choix du dressage, la propreté et la conformité aux fiches techniques.

- Vérifier la cuisson et l'assaisonnement avant l'envoi.
- Respecter les horaires et présenter proprement.
- Contrôler que le dressage correspond aux fiches techniques.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuissons au point juste, sauce mise au point, assaisonnement maîtrisé et présentation propre, ponctuelle et conforme aux fiches techniques.

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

Bilan de l'épreuve : Cette grille d'indications pour les correcteurs concerne le BP cuisinier, session 2011, U 11, sujet n° 3. La page ne précise ni durée ni coefficient et ne donne pas de barème chiffré. Elle porte sur l'organisation d'une production culinaire, les techniques de préparation et de cuisson, les réalisations pâtissières, l'hygiène, les finitions et la présentation conforme aux fiches techniques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Gérer rationnellement les denrées et limiter le gaspillage, notamment lors du tournage des légumes.
- Maîtriser les techniques évaluées : découpe à cru des volailles, fond de volaille et sauce émulsionnée chaude.
- Surveiller et contrôler les cuissons, dont le pochage des œufs et la cuisson en fricassée.
- Respecter les préparations pâtissières et la conformité des productions aux fiches techniques.

Points de vigilance & attentes du jury

- Organiser les étapes avec méthode et logique, en tenant compte des horaires et de la conduite des commis.
- Choisir et utiliser le matériel de manière adaptée, en limitant les pertes de denrées et d'énergie.
- Appliquer les techniques demandées et vérifier les cuissons, les points de cuisson et la mise au point de la sauce.
- Respecter l'hygiène, l'assaisonnement, le dressage, la propreté et les fiches techniques.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment la grille conseille-t-elle de limiter le gaspillage des légumes ?

Elle demande une utilisation rationnelle des denrées et recommande d'éviter le gaspillage en vérifiant le rapport entre le poids brut et le poids net après le tournage des légumes.

Q : Quelles techniques de cuisson sont citées dans les indications aux correcteurs ?

La grille mentionne le pochage des œufs et la conduite d'une cuisson en fricassée. Elle demande aussi de surveiller et contrôler la cuisson, son point de cuisson et la mise au point de la sauce.

Q : La page indique-t-elle une durée ou une répartition des points ?

Non. La page présente des indications de correction pour le sujet n° 3, mais n'imprime ni durée d'épreuve, ni coefficient, ni barème chiffré. Il ne faut donc pas déduire de points à partir des critères.

Q : Quels critères généraux sont attendus par les correcteurs ?

Les indications portent sur la maîtrise technique, l'organisation, la gestion des denrées et du matériel, l'hygiène et le respect du sujet. Elles prennent aussi en compte les horaires, l'assaisonnement, le dressage, la propreté et les fiches techniques.

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 - 9-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.