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 2013 • Code sujet : **SUJET N° 4** • 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** (1 question) — **Page 7**
3. **Réalisation et présentation de la production** (2 questions) — **Page 8**
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/2013/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2013 - 1-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 trois plats de 4 à 8 personnes. Il rédige les fiches de fabrication avec argumentation commerciale, températures et temps de cuisson, puis planifie le travail du candidat et de son commis.

Conception du sujet

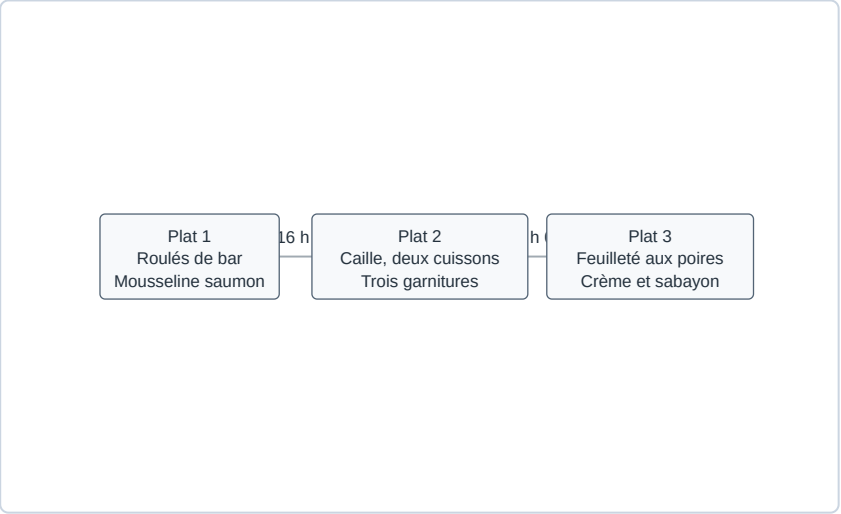
Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats pour 4 à 8 personnes, en faisant preuve de créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier, tout en respectant les techniques imposées.

Menu proposé pour six personnes aux deux premiers plats et huit au dessert. Tous les produits marqués d'un astérisque sont employés. Les deux premiers plats sont dressés selon le sujet : deux portions à l'assiette et quatre sur plat. Le dessert est servi à l'assiette.

Plat	Proposition	Dressage
1	Roulés de bar farcis d'une mousseline de saumon et champignons, sauce au fumet, vin blanc et poireau.	2 assiettes, 4 portions sur plat
2	Cailles désossées, cuisses braisées et suprêmes rôtis, jus aux baies roses, pomme Darphin, carotte tournée, mini-courgette et pleurote.	2 assiettes, 4 portions sur plat
3	Entremets feuilleté aux poires, crème pâtissière, sabayon, noisettes et physalis.	8 assiettes

Le menu valorise les produits du panier par des cuissons variées, des garnitures colorées et une finition pâtissière fruitée.

Menu proposé



Proposition conforme aux techniques et dressages imposés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Roulés de bar à la mousseline de saumon ; cailles en deux cuissons, jus aux baies roses et trois garnitures ; entremets feuilleté aux poires.

Rédaction des fiches techniques

Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Ajouter un résumé des conceptions avec argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson des productions.

Fiches prévues pour six couverts aux plats 1 et 2, huit au plat 3. Les quantités ci-dessous constituent une répartition de travail à partir du panier, avec les produits obligatoires intégrés. Ajuster l'assaisonnement et les quantités de finition selon le rendement. Argumentaire commercial : un menu de produits frais, associant mousseline délicate, caille travaillée en deux cuissons et dessert feuilleté fruité.

Fiche	Denrées proposées	Phases et cuissons indicatives
A, plat 1, 6 couverts	Bar 600 g ; saumon 300 g ; champignons 250 g ; poireau 1 ; crème 200 ml ; œufs 2 ; fumet 400 ml ; vin blanc 100 ml ; beurre 60 g.	Préparer la mousseline, farcir et rouler six pièces identiques. Cuire au four à 160 °C environ 12 à 15 min. Réduire fumet et vin, ajouter poireau et crème, finir au beurre.
B, plat 2, 6 couverts	Cailles 6 ; pommes de terre 800 g ; carottes 500 g ; mini-courgettes 6 ; pleurotes 200 g ; baies roses 10 g ; vin rouge 100 ml ; oignon 100 g.	Désosser, faire le fond brun avec les carcasses et le jus aux baies roses. Cuire les cuisses braisées environ 35 à 45 min à 160 °C ; rôtir les suprêmes environ 8 à 10 min à 180 °C. Préparer la Darphin, tourner 30 carottes et cuire courgettes et pleurotes.
C, plat 3, 8 couverts	Poires 8 ; farine 400 g ; margarine 300 g ; sucre 300 g ; œufs 8 ; lait 500 ml ; fleur de maïs 80 g ; noisettes 30 g ; physalis 6 ; vanille et cannelle.	Réaliser la pâte feuilletée et cuire environ 20 à 25 min à 200 °C. Pocher les poires environ 10 à 15 min. Cuire la crème pâtissière ; monter le sabayon au bain-marie, autour de 65 à 70 °C, puis dresser.

Fiche A, intitulé et phases principales

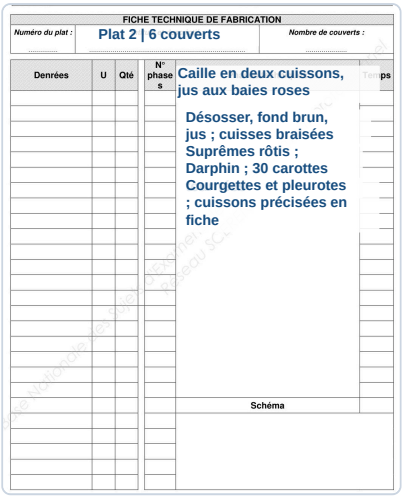

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : Plat 1 | 6 couverts Nombre de couverts :

Denrées	U	Qté	N° phases		Temps
				Roulés de bar, mousseline saumon et champignons Farcir, rouler en 6 pièces égales Four : 160 °C, environ 12 à 15 min Sauce fumet, vin blanc, poireau et crème	

Schéma

Fiche B, intitulé et phases principales

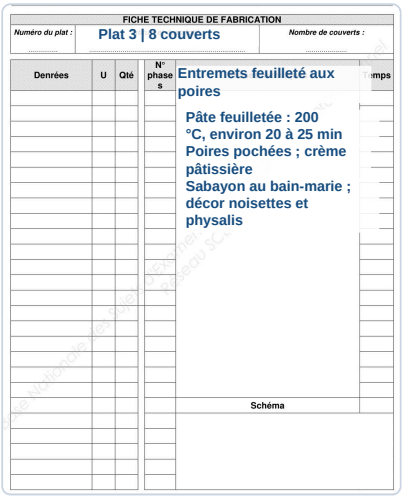


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : Plat 2 | 6 couverts Nombre de couverts :

Denrées	U	Qté	N° phases	Caille en deux cuissons, jus aux baies roses	Temps
				Désosser, fond brun, jus ; cuisses braisées Suprêmes rôtis ; Darphin ; 30 carottes Courgettes et pleurotes ; cuissons précisées en fiche	
				Schéma	

Fiche C, intitulé et phases principales



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : Plat 3 | 8 couverts Nombre de couverts :

Denrées	U	Qté	N° phases	Entremets feuilleté aux poires	Temps
				Pâte feuilletée : 200 °C, environ 20 à 25 min Poires pochées ; crème pâtissière Sabayon au bain-marie ; décor noisettes et physalis	
				Schéma	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiche A : 6 couverts. Fiche B : 6 couverts. Fiche C : 8 couverts. Temps et températures de cuisson indiqués à titre de repères.

Organisation du travail

Question 3. Organiser le travail du candidat et de son commis, préciser les techniques imposées au candidat et compléter le planigramme en utilisant les codes d'identification indiqués.

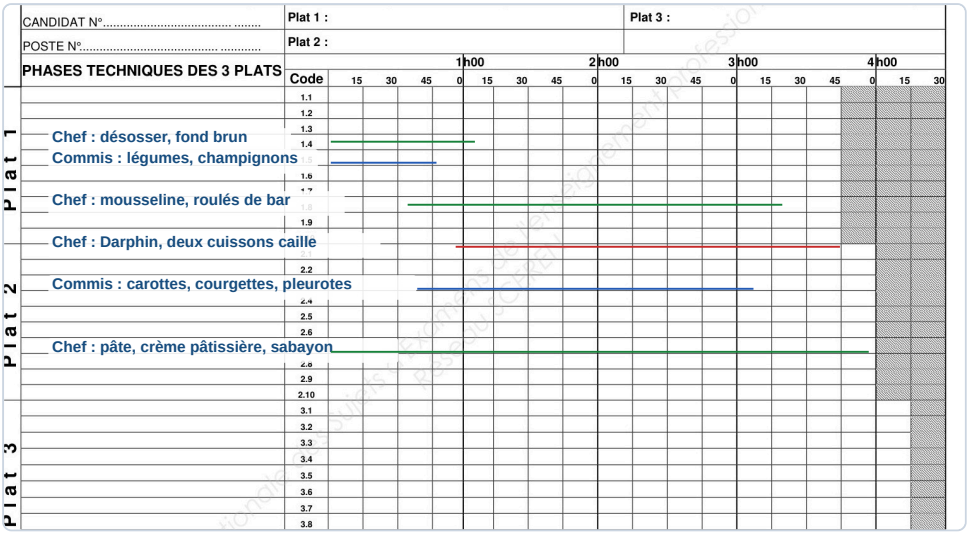
Le candidat réalise les techniques imposées : mousseline de saumon, pièces roulées identiques, désossage des cailles, fond brun, deux cuissons des cailles, pomme Darphin, pâte feuilletée, crème pâtissière et sabayon. Le commis, guidé et contrôlé, prend en charge les préparations préliminaires et techniques simples : lavage, épluchage, taillage, mise en place et aide aux garnitures.

1. 13 h 00 à 14 h 00 : installation, désossage, fond brun, mousseline ; le commis prépare légumes, champignons et poires.
2. 14 h 00 à 15 h 30 : lancer le fond et les cuisses ; préparer pâte, crème pâtissière, roulés et garnitures.
3. 15 h 30 à 16 h 45 : cuisson et finition du poisson ; préparer Darphin et légumes, poursuivre la caille et le jus.

4. 16 h 45 à 17 h 15 : envois successifs, finition du sabayon et du dessert. Remise en état de 17 h 15 à 17 h 30.

Reporter les tâches dans les lignes codées du planigramme : chef en vert ou trait plein, commis en bleu ou pointillé, cuissons en rouge.

Planigramme complété, repères de tâches et de temps



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chef : techniques imposées. Commis : préparations préliminaires et tâches simples. Envois de 16 h 45 à 17 h 15, remise en état jusqu'à 17 h 30.

Horaires des envois

Question 4. Respecter les horaires d'envoi prévus : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Respecter l'ordre des trois plats et anticiper les finitions pour que chaque préparation soit prête à son heure d'envoi. Avant chaque départ, vérifier le nombre de portions, la cuisson, la température de service, la propreté des assiettes et la régularité du dressage. Le dernier envoi coïncide avec le début de la remise en état prévue par le sujet : organiser le poste pour la réaliser ensuite sans retarder la fin de l'épreuve.

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

2. Organisation de la production

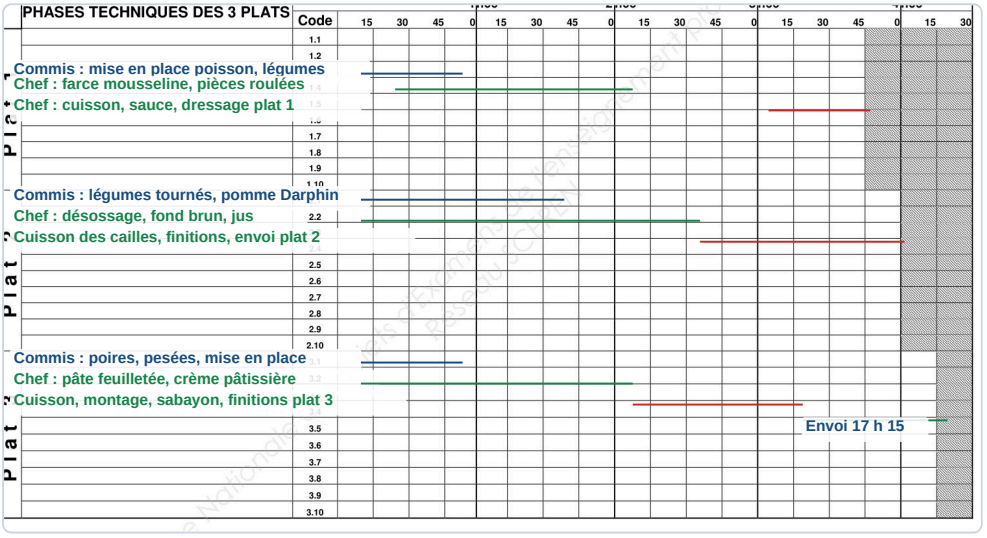
Le candidat organise son travail et celui du commis tiré au sort pour produire et distribuer ou conditionner les plats. Il doit encadrer le commis, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens disponibles.

Organisation et conduite du commis

Question 1. Organiser le travail du candidat et du commis, conduire celui-ci par des explications, des démonstrations et des contrôles, et veiller à la méthode, à l'hygiène, à la sécurité ainsi qu'à l'utilisation rationnelle des moyens.

À 12 h 55, répartir les tâches et vérifier le poste. Dès 13 h, le commis prend en charge les préparations préliminaires et tâches simples ; le candidat explique, démontre et contrôle les techniques imposées : farce mousseline, pièces roulées, désossage, fond brun, cailles en deux cuissons, pomme Darphin, pâte feuilletée, crème pâtissière et sabayon. Anticiper les préparations longues et coordonner les cuissons avec les finitions. Contrôler la qualité et le dressage avant chaque envoi. Maintenir la chaîne du froid, séparer cru et cuit, sécuriser couteaux et matériel chaud, nettoyer au fur et à mesure. Remise en état à 17 h 15 ; fin d'épreuve à 17 h 30.

Planigramme proposé : répartition des tâches et envois



✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00, plat 3 à 17 h 15. Remise en état à 17 h 15 ; fin d'épreuve à 17 h 30.

3. Réalisation et présentation de la production

Avec l'aide de son commis, le candidat réalise les trois plats en appliquant les techniques obligatoires de cuisine et de pâtisserie. Il les présente selon les dressages et horaires prescrits, puis contribue à la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Réalisation de la production

Question 1. Réaliser les trois plats en appliquant les techniques imposées : pour le plat de bar, saumon et champignons, une farce mousseline de saumon et des pièces roulées de poids et formes identiques ; pour le plat de cailles, le désossage, un fond brun de volaille, deux cuissons, une pomme Darphin, un jus aux baies roses, une garniture libre et un légume tourné en 30 pièces ; pour l'entremets à la poire, une pâte feuilletée, une crème pâtissière et un sabayon.

Le candidat exécute les techniques imposées et confie au commis les préparations préliminaires et les tâches simples, en expliquant puis en contrôlant les gestes.

1. Plat 1 : réaliser la farce mousseline de saumon, puis façonner des pièces roulées de poids et de formes identiques.
2. Plat 2 : désosser les cailles, préparer le fond brun de volaille et le jus aux baies roses. Conduire les deux cuissons distinctes, réaliser la pomme Darphin, une garniture libre et 30 légumes tournés.
3. Plat 3 : réaliser la pâte feuilletée, la crème pâtissière et le sabayon, puis monter l'entremets à la poire.

Respecter l'hygiène, la chaîne du froid et la séparation des produits crus et cuits.

Techniques imposées par plat



Récapitulatif des techniques obligatoires de l'annexe 1.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les trois plats respectent toutes les techniques obligatoires, avec une organisation adaptée du travail du candidat et du commis.

Présentation de la production

Question 2. Présenter les productions en respectant les dressages prescrits : pour le plat 1, 2 portions à l'assiette et 4 sur plat ; pour le plat 2, 2 portions à l'assiette et 4 au plat ; pour le plat 3, 8 portions à l'assiette. Respecter les horaires d'envoi de 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, ainsi que les contraintes fixées par les examinateurs.

Respecter les quantités et modes de dressage prescrits, puis envoyer les plats aux horaires indiqués. Vérifier avant chaque envoi la cuisson, l'assaisonnement, la régularité des portions et la propreté des assiettes et du plat de présentation. Coordonner les finitions avec le commis et appliquer les contraintes fixées par les examinateurs.

À 17 h 15, l'envoi du troisième plat coïncide avec l'horaire prévu pour la remise en état : organiser cette étape sans retarder l'envoi. La fin de l'épreuve est fixée à 17 h 30.

Horaires d'envoi et dressages prescrits

16 h 45	Plat 1 : 2 portions à l'assiette, 4 sur plat
17 h 00	Plat 2 : 2 portions à l'assiette, 4 au plat
17 h 15	Plat 3 : 8 portions à l'assiette

Envois et dressages conformes aux pages 2 et 4 du sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat 1 : 16 h 45, 2 portions à l'assiette et 4 sur plat. Plat 2 : 17 h 00, 2 à l'assiette et 4 au plat. Plat 3 : 17 h 15, 8 à l'assiette.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve U.11 du BP Cuisinier, session 2013, sujet n° 4, dure 7 heures et porte le coefficient 8. Elle comprend une partie écrite de conception et d'organisation, puis une pratique avec commis. Le candidat élabore et réalise un plat de poisson, un plat de cailles et un entremets feuilleté à la poire, en respectant techniques imposées, dressages, horaires et hygiène.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le premier plat impose une farce mousseline de saumon et des pièces roulées de poids et de formes identiques.
- Le plat de cailles exige un fond brun de volaille, deux cuissons, une pomme Darphin et un légume tourné en 30 pièces.
- Le jus du plat de cailles doit être à base de baies roses ; la garniture complémentaire est libre.
- L'entremets feuilleté à la poire comprend pâte feuilletée, crème pâtissière et sabayon ; son montage et son décor sont libres.

Points de vigilance & attentes du jury

- Utiliser obligatoirement les denrées marquées d'un astérisque dans le panier.
- Indiquer sur les fiches techniques l'argumentation commerciale, les températures et les temps de cuisson.
- Respecter les nombres de portions et les dressages à l'assiette ou sur plat prescrits pour chaque production.
- Planifier les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 et réserver du temps à la remise en état.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le planigramme pour distinguer le travail du candidat et celui du commis ?

Répertoriez les phases techniques des trois plats avec les codes du planigramme, puis positionnez-les sur l'échelle du temps. Utilisez le trait plein vert pour le chef, le trait pointillé bleu pour le commis et le rouge pour les cuissons.

Q : Quelles sont les exigences techniques essentielles pour le plat de cailles ?

Il faut désosser les cailles, réaliser un fond brun de volaille et une pomme Darphin, puis cuire les cailles en deux fois. Le plat comprend aussi un jus aux baies roses, une garniture libre et un légume tourné en 30 pièces.

Q : Combien de temps dure chaque partie et quand faut-il envoyer les plats ?

La partie écrite dure 2 h 30 et la partie pratique 4 h 30, soit 7 heures au total. Les envois sont prévus à 16 h 45 pour le plat 1, 17 h 00 pour le plat 2 et 17 h 15 pour le plat 3.

Q : Quels coefficients et critères officiels faut-il retenir pour la notation ?

La conception et l'organisation écrites ont le coefficient 2. En pratique, l'organisation de la production a le coefficient 1 ; la réalisation et la présentation ont le coefficient 5, réparti entre réalisation, coefficient 3, et présentation, coefficient 2.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2013/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2013 - 1-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.