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° 5** • 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 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 - 2-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 pour 4 à 8 personnes. Il rédige les fiches techniques et organise le travail du candidat et de son commis au moyen du planigramme.

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, dans le respect des techniques imposées pour chaque plat.

Menu pour huit couverts aux plats 1 et 3, quatre au plat 2. Il respecte les techniques imposées et utilise les produits obligatoires du panier : laitues, fenouil et artichauts. Les légumes, herbes et produits de cave complètent les recettes.

Plat	Composition et présentation	Couverts
1	Paupiettes de truite en habit vert, farce mousseline de merlan aux herbes, sauce aux étrilles, flan de courgette	8, à l'assiette
2	Caneton rôti entier et glacé, pommes de terre, fenouil braisé, artichauts, jus au fond brun	4, sur plat adéquat
3	Feuilletés aux fraises, crème diplomate vanillée, glaçage au fondant	8, deux assiettes et le reste au plat

La succession mer, volaille et dessert fruité offre des saveurs et des présentations variées.

Menu proposé

Plat	Intitulé	Couverts	Dressage
1	Paupiettes de truite en habit vert, sauce aux étrilles, flan de courgette	8	À l'assiette
2	Caneton entier rôti et glacé, pommes de terre, fenouil, artichauts	4	Sur plat adéquat
3	Feuilletés aux fraises et crème diplomate	8	Deux assiettes et le reste au plat

Menu conforme aux techniques, nombres de couverts et dressages imposés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Paupiettes de truite aux étrilles ; caneton rôti et ses trois garnitures ; feuilletés aux fraises et crème diplomate.

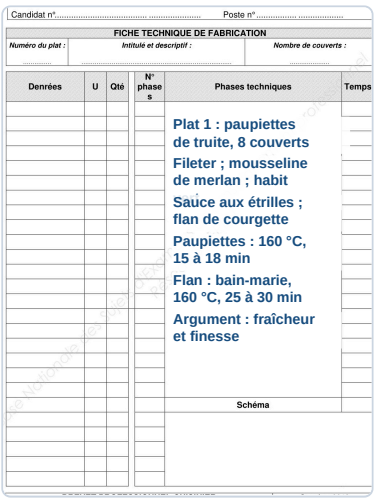
Rédaction des fiches techniques

Question 2/. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Ajouter pour chaque production un résumé de la conception avec son argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson.

Quantités proposées pour les recettes, dans la limite du panier. Les fiches présentent les étapes, les cuissons et une argumentation commerciale : fraîcheur des produits, variété du menu et soin des présentations. Les températures et durées ci-dessous sont des repères à vérifier selon le matériel et la cuisson réelle.

Fiche et denrées principales	Phases techniques et cuissons proposées
A, plat 1, 8 couverts : truite 1,2 kg ; merlan 250 g ; étrilles 400 g ; laitues 2 ; courgettes 400 g ; œufs 3 ; crème 30 cl ; vin blanc 15 cl.	Fileter, réaliser la mousseline et façonner les paupiettes en laitue. Préparer la sauce aux étrilles et le flan. Cuire les paupiettes au four à 160 °C, 15 à 18 min ; flan au bain-marie à 160 °C, 25 à 30 min. Argument : plat fin et herbacé.
B, plat 2, 4 couverts : caneton 1,8 kg ; pommes de terre 600 g ; fenouil 400 g ; artichauts 4 ; fond brun 100 g ; vin blanc 10 cl.	Habiller, rôtir entier à 180 °C environ 1 h 15 à 1 h 30, vérifier la cuisson à cœur, puis glacer. Préparer les trois garnitures et le jus. Argument : volaille entière et garnitures de saison.
C, plat 3, 8 couverts : fraises 1 kg ; farine 250 g ; margarine à feuilletage 250 g ; lait 50 cl ; crème 40 cl ; œufs 4 ; sucre 100 g ; gélatine 10 g ; fondant 250 g ; vanille 1 gousse.	Réaliser, détailler et cuire le feuilletage à 200 °C, environ 18 à 22 min. Préparer la pâtissière, ajouter la gélatine puis la chantilly. Garnir de fraises et glacer au fondant. Argument : dessert frais et fruité.

Fiche technique A : étapes et cuisson

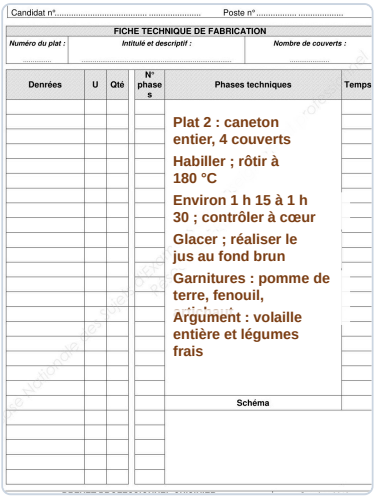

Candidat n°..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : | Intitulé et descriptif : | Nombre de couverts :

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Plat 1 : paupiettes de truite, 8 couverts Fileter ; mousseline de merlan ; habit Sauce aux étrilles ; flan de courgette Paupiettes : 160 °C, 15 à 18 min Flan : bain-marie, 160 °C, 25 à 30 min Argument : fraîcheur et finesse	
				Schéma	

Fiche technique B : étapes et cuisson



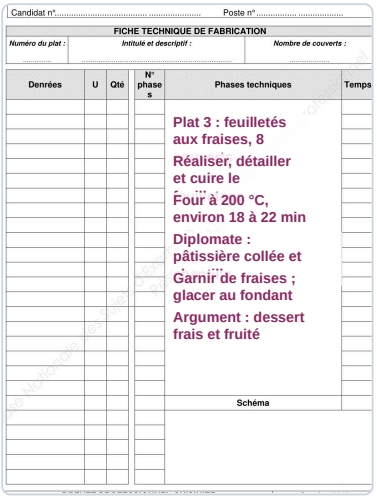
Candidat n°..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat :	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
.....	.....	.....

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Plat 2 : caneton entier, 4 couverts Habiller ; rôtir à 180 °C Environ 1 h 15 à 1 h 30 ; contrôler à cœur Glacer ; réaliser le jus au fond brun Garnitures : pomme de terre, fenouil, Argument : volaille entière et légumes frais	
				Schéma	

Fiche technique C : étapes et cuisson



Candidat n°..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat :	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
.....	.....	.....

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
				Plat 3 : feuilletés aux fraises, 8 Réaliser, détailler et cuire le Four à 200 °C, environ 18 à 22 min Diplomate : pâtissière collée et Garnir de fraises ; glacer au fondant Argument : dessert frais et fruité	
				Schéma	

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fiches A, B et C : recettes, quantités proposées, argumentation commerciale et repères de cuisson renseignés.

Organisation du travail

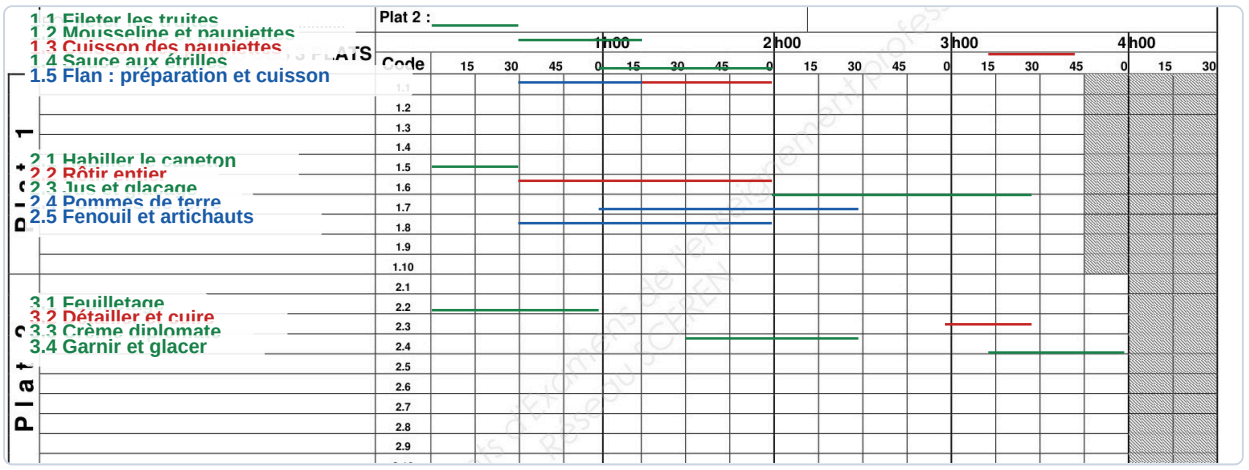
Question 3/. Organiser le travail du candidat et de son commis, préciser les techniques imposées à réaliser par le candidat, puis compléter le planigramme en utilisant les codes d'identification indiqués.

Le candidat réalise les techniques imposées : filetage, mousseline et paupiettes, sauce aux étrilles, caneton entier rôti et glacé, feuilletage, crème diplomate et glaçage au fondant. Le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples, sous consignes et contrôle du candidat.

Phase	Responsable et horaire indicatif
Truite, paupiettes et sauce	Candidat : 13 h à 15 h, puis cuisson 16 h 15 à 16 h 45. Commis : flan, 13 h 30 à 15 h.
Caneton et garnitures	Candidat : habillage 13 h à 13 h 30, rôtissage 13 h 30 à 15 h, jus et glaçage ensuite. Commis : garnitures 13 h 30 à 15 h 30.
Feuilletage et dessert	Candidat : feuilletage 13 h à 14 h, diplomate 14 h 30 à 15 h 30, cuisson 16 h à 16 h 30 et finition avant l'envoi.

Sur le planigramme, reporter le candidat en vert, le commis en bleu et les cuissons en rouge. Organiser le nettoyage et la remise en état à partir de 17 h 15.

Planigramme : répartition et horaires proposés



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Chef : techniques imposées et finitions. Commis : préparations simples. Cuissons en rouge ; remise en état dès 17 h 15.

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.

Envoyer chaque plat à l'heure prévue et respecter le dressage demandé. Avant chaque départ, contrôler la cuisson, l'assaisonnement, la température de service et la propreté du contenant. Le commis peut aider au dressage sous la conduite du candidat.

1. **16 h 45 :** plat 1, paupiettes de truite, à l'assiette.
2. **17 h 00 :** plat 2, caneton servi entier sur plat adéquat.
3. **17 h 15 :** plat 3, deux assiettes et le reste au plat.

La remise en état commence à 17 h 15 ; l'épreuve se termine à 17 h 30.

Ordre des envois

16 h 45	Plat 1 : paupiettes de truite à l'assiette
17 h 00	Plat 2 : caneton entier sur plat adéquat
17 h 15	Plat 3 : deux assiettes et le reste au plat

Horaires et dressages conformes aux prescriptions du sujet.

✓ 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

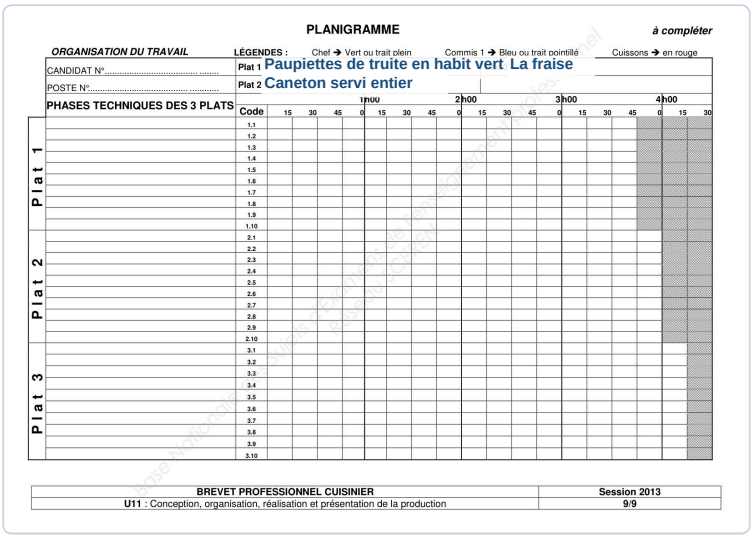
Avec l'aide d'un commis, le candidat réalise les trois plats en respectant les exigences techniques et les modes de dressage indiqués. L'évaluation porte sur l'organisation du travail, la réalisation, la présentation, les horaires, l'hygiène et la remise en état.

Organisation de la production

Question 1/. Organiser son travail et celui du commis, le conduire par des explications, démonstrations et contrôles, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens disponibles.

1. À 12 h 55, faire le point avec le commis, répartir les tâches et vérifier le matériel. Démarrer à 13 h 00 par les préparations longues et les cuissons nécessitant une surveillance.
2. Confier au commis les préparations préliminaires et les tâches simples. Expliquer et montrer chaque geste, préciser le résultat attendu, puis contrôler les étapes et les cuissons.
3. Organiser les postes et le matériel pour enchaîner les trois plats et tenir les envois. Séparer cru et cuit, respecter le froid, l'hygiène des mains et la sécurité des couteaux et appareils. Garder du temps pour la remise en état à partir de 17 h 15.

Intitulés des plats sur le planigramme


PLANIGRAMME — à compléter

ORGANISATION DU TRAVAIL — LÉGENDES : Chef → Vert ou trait plein — Commis 1 → Bleu ou trait pointillé — Cuissons → en rouge

CANDIDAT N°.....

POSTE N°.....

Plat 1 Paupiettes de truite en habit vert La fraise

Plat 2 Caneton servi entier

PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS — 1h00 — 2h00 — 3h00 — 4h00

Code — 15 30 45 0 15 30 45 0 15 30 45 0 15 30 45 0 15 30

Plat 1 : 1.1 1.2 1.3 1.4 1.5 1.6 1.7 1.8 1.9 1.10

Plat 2 : 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7 2.8 2.9 2.10

Plat 3 : 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 3.7 3.8 3.9 3.10

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Session 2013

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

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Travail réparti et contrôlé dès 13 h 00, en priorisant les cuissons et les envois, avec remise en état à 17 h 15.

Réalisation de la production

Question 2/. Mettre en œuvre les techniques imposées : fileter les truites, préparer la farce de mousseline de merlan, confectionner les paupiettes en habit vert et réaliser une sauce avec les étrilles ; habiller, cuire entier et glacer le caneton ; réaliser, détailler et cuire le feuilletage, confectionner une crème diplomate et glacer au fondant. Faire réaliser au commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

Plat	Techniques imposées	Points de réalisation
Paupiettes de truite	Fileter, farcir, envelopper en habit vert, cuire et réaliser la sauce aux étrilles	Personnaliser la mousseline de merlan et prévoir un flan de légume
Caneton	Habiller, cuire entier et glacer	Prévoir trois garnitures, dont une à base de pomme de terre
La fraise	Détailler et cuire le feuilletage, confectionner la diplomate, glacer au fondant	Choisir forme et montage

Le candidat réalise les techniques imposées. Le commis peut laver et tailler les légumes et préparer les éléments simples des garnitures. Pour les paupiettes, lever les filets sans les déchirer, garnir et envelopper avec les feuilles de laitue préparées. Surveiller les cuissons et maintenir les préparations sensibles au froid. Assembler la diplomate en incorporant la chantilly à la pâtissière collée refroidie.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les trois plats sont réalisés selon les techniques imposées, avec les garnitures et finitions prescrites.

Présentation et fin de production

Question 3/. Présenter les plats selon les modes de dressage prescrits et les contraintes fixées par les examinateurs, en respectant les horaires d'envoi. Assurer avec le commis la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Contrôler la cuisson, l'assaisonnement, la température de service et la propreté du plat ou des assiettes avant chaque envoi. Respecter les dressages de l'annexe 1 :

- 16 h 45 : paupiettes de truite à l'assiette, avec le flan de légume.
- 17 h 00 : caneton entier sur un plat adapté, accompagné de ses trois garnitures.
- 17 h 15 : dessert, deux assiettes dressées et le reste présenté au plat.

À partir du dernier envoi, remettre en état avec le commis le poste, le matériel et les locaux annexes. La remise en état est prévue à 17 h 15 et la fin de l'épreuve à 17 h 30.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15; remise en état à 17 h 15; fin à 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E.1, sous-épreuve U.11 du Brevet professionnel cuisinier, session 2013, sujet n° 5, dure 7 heures et a un coefficient 8. Elle comprend 2 h 30 d'écrit et 4 h 30 de pratique. Le candidat conçoit puis réalise avec un commis trois plats autour de la truite, du caneton et de la fraise, en démontrant ses compétences d'organisation, de fabrication et de présentation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'écrit dure 2 h 30 et évalue la conception des plats, les fiches techniques et l'organisation du travail.
- 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.
- Le plat de truite impose le filetage, les paupiettes en habit vert et une sauce réalisée avec les étrilles.
- Le dessert impose un feuilletage, une crème diplomate composée de pâtissière collée et de chantilly, et un glaçage au fondant.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les techniques imposées des choix créatifs laissés au candidat pour les sauces, garnitures et présentations.
- Compléter les fiches techniques avec les denrées, quantités, phases, temps et températures de cuisson demandés.
- Planifier les tâches du candidat et du commis en tenant compte des cuissons et des trois horaires d'envoi.
- Respecter l'hygiène et la sécurité, puis assurer la remise en état du poste, du matériel et des locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les productions dans le planigramme ?

Attribuez un code à chaque phase technique, puis répartissez les tâches du chef et du commis dans le temps. Faites apparaître les cuissons en rouge et prévoyez les étapes nécessaires pour respecter les trois horaires d'envoi.

Q : Quelles techniques sont obligatoires pour les trois plats ?

Il faut fileter les truites, confectionner les paupiettes en habit vert et leur sauce aux étrilles, habiller, cuire entier et glacer le caneton, puis réaliser le feuilletage, la crème diplomate et le glaçage au fondant.

Q : Combien de temps dure chaque partie et quels horaires d'envoi respecter ?

La partie écrite dure 2 h 30 et la partie pratique 4 h 30, soit 7 heures au total. La production pratique commence à 13 h 00 ; les plats sont envoyés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

Q : Quels coefficients et critères de notation sont indiqués ?

Le coefficient global est 8. La conception et l'organisation écrites ont le coefficient 2 ; en pratique, l'organisation vaut 1, la réalisation 3 et la présentation 2. Le sujet ne fournit pas de barème détaillé en points.

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 - 2-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.