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 2014 • Code sujet : **SUJET N°1 - U.11** • Durée : **7 heures (partie écrite : 2 h 30 ; partie pratique : 4 h 30)** • 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 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2014/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2014 - 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 pour 4 à 8 personnes. Il rédige les fiches techniques et les documents commerciaux, puis planifie le travail du candidat et de son commis.

Conception du sujet

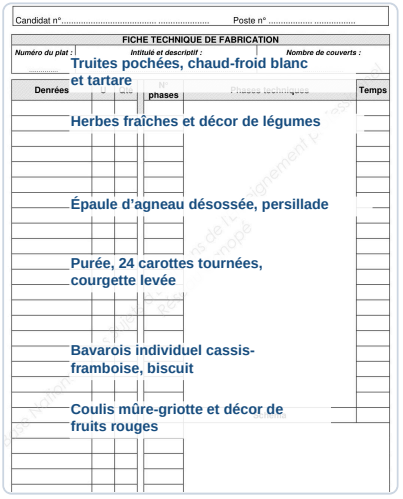
Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats destinés à 4 à 8 personnes, en faisant preuve de créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier, tout en respectant les techniques et exigences imposées.

Voici une proposition qui respecte le nombre de couverts fixé pour chaque plat et les techniques imposées. Elle associe des préparations classiques à des garnitures et décors utilisant largement les denrées disponibles.

Plat et couverts	Composition proposée	Présentation imposée
1, 4 personnes	Truites pochées en chaud-froid blanc, mayonnaise dérivée en tartare, herbes et légumes du panier.	Dressage sur plat long.
2, 6 personnes	Épaule d'agneau désossée, persillade, purée de pomme de terre et céleri-rave, 24 carottes tournées et courgette levée.	Une part à l'assiette, reste sur plat, garniture autour.
3, 8 personnes	Bavarois individuel cassis-framboise sur fond de biscuit, coulis de mûre et de griotte.	Dressage à l'assiette.

Les quatre truites et l'épaule sont utilisées obligatoirement. Les fruits rouges disponibles apportent au dessert deux fruits au minimum.

Argumentation commerciale complétée


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Denrées | phases | Temps

Truites pochées, chaud-froid blanc et tartare

Herbes fraîches et décor de légumes

Épaule d'agneau désossée, persillade

Purée, 24 carottes tournées, courgette levée

Bavarois individuel cassis-framboise, biscuit

Coulis mûre-griotte et décor de fruits rouges

✓ RÉPONSE À RETENIR

Truites en chaud-froid blanc et tartare ; épaule d'agneau en persillade, trois garnitures ; bavarois cassis-framboise, biscuit et coulis.

Rédaction des fiches techniques

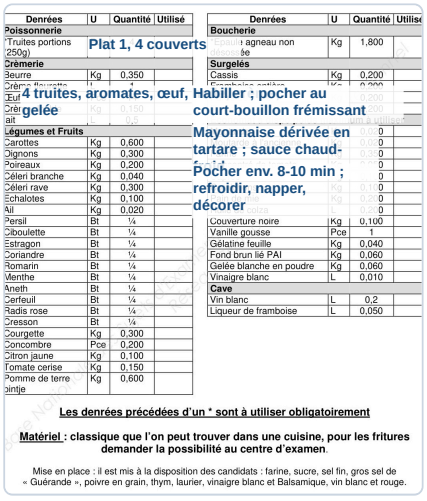
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Pour chaque plat, fournir un résumé de la conception sous forme d'argumentation commerciale et indiquer les températures et les temps de cuisson des préparations.

Les fiches ci-dessous proposent des quantités compatibles avec le panier ; les assaisonnements et les quantités de sauce se règlent selon le rendement recherché. Les temps sont indicatifs et se contrôlent pendant la cuisson. Les températures de cuisson et de refroidissement sont à noter sur les fiches de fabrication.

Fiche et denrées principales	Phases techniques, temps et températures indicatifs
A, 4 truites de 250 g ; aromates ; jaune d'œuf, huile, moutarde, câpres, cornichons, crème, gelée blanche.	Habiller les truites. Pocher au court-bouillon frémissant environ 8 à 10 min, refroidir rapidement. Monter la mayonnaise, réaliser la dérivée tartare et la sauce chaud-froid blanche ; napper et décorer.
B, épaule d'agneau 1,800 kg ; ail, persil ; pommes de terre 0,600 kg, céleri-rave 0,300 kg ; carottes 0,600 kg ; courgette 0,300 kg.	Désosser, préparer la persillade, farcir et ficeler. Rôtir à 180 °C, environ 1 h 15 à 1 h 30, jusqu'à cuisson souhaitée ; laisser reposer. Réaliser la purée, tourner 24 carottes et lever la courgette.
C, cassis 0,200 kg, framboises 0,200 kg, purées de mûre et de griotte 0,200 kg chacune ; œufs, lait, crème, gélatine.	Cuire le fond de biscuit à 180 °C environ 10 à 12 min. Réaliser la crème anglaise et la cuire à 82-84 °C ; incorporer la gélatine, refroidir et ajouter la crème montée. Mouler individuellement ; mixer et chinoiser le coulis.

Présenter le poisson sur plat long, l'agneau selon les consignes de l'annexe et le dessert à l'assiette. Refroidir rapidement les préparations destinées au service froid et conserver au froid.

Fiche A complétée



Denrées	U	Quantité	Utilisé
Poissonnerie			
Truites portions (250g)			
Crèmerie			
Beurre	Kg	0,350	
Crème fleurette	L	1	
Œuf	Kg	0,150	
Crème gelée	Kg	0,150	
Lait	L	0,2	
Légumes et Fruits			
Carottes	Kg	0,600	
Oignons	Kg	0,300	
Poireaux	Kg	0,200	
Céleri branche	Kg	0,040	
Céleri rave	Kg	0,300	
Echalotes	Kg	0,100	
Ail	Kg	0,020	
Persil	Bt	¼	
Ciboulette	Bt	¼	
Estragon	Bt	¼	
Coriandre	Bt	¼	
Romarin	Bt	¼	
Menthe	Bt	¼	
Aneth	Bt	¼	
Cerfeuil	Bt	¼	
Radis rose	Bt	¼	
Cresson	Bt	¼	
Courgette	Kg	0,300	
Concombre	Pce	0,200	
Citron jaune	Kg	0,100	
Tomate cerise	Kg	0,150	
Pomme de terre vintje	Kg	0,600	

Denrées	U	Quantité	Utilisé
Boucherie			
Agneau non désossé	Kg	1,800	
Surgelés			
Cassis	Kg	0,200	
Framboises entières	Kg	0,200	
Purée de mûre	Kg	0,200	
Purée de griotte	Kg	0,200	
Fond de biscuit	Pce	1	
Crème montée	Kg	0,200	
Crème anglaise	Kg	0,150	
Mousse framboise	Kg	0,150	
Mousse mûre	Kg	0,150	
Glaçage miroir	Kg	0,100	
Couverture noire	Kg	0,100	
Vanille gousse	Pce	1	
Gélatine feuille	Kg	0,040	
Fond brun lié PAI	Kg	0,060	
Gelée blanche en poudre	Kg	0,060	
Vinaigre blanc	L	0,010	
Cave			
Vin blanc	L	0,2	
Liqueur de framboise	L	0,050	

Plat 1, 4 couverts

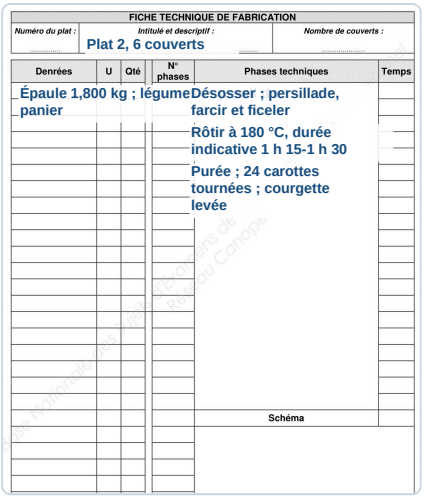
4 truites, aromates, œuf, gelée — **Habiller ; pocher au court-bouillon frémissant** — **Mayonnaise dérivée en tartare ; sauce chaud-froid** — **Pocher env. 8-10 min ; refroidir, napper, décorer**

Les denrées précédées d'un * sont à utiliser obligatoirement

Matériel : classique que l'on peut trouver dans une cuisine, pour les fritures demander la possibilité au centre d'examen.

Mise en place : il est mis à la disposition des candidats : farine, sucre, sel fin, gros sel de « Guérande », poivre en grain, thym, laurier, vinaigre blanc et Balsamique, vin blanc et rouge.

Fiche B complétée



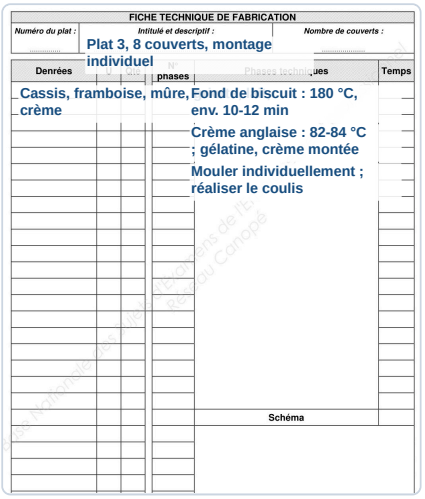
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... | Intitulé et descriptif : Plat 2, 6 couverts | Nombre de couverts : .....

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
Épaule 1,800 kg ; légume panier				Désosser ; persillade, farcir et ficeler	
				Rôtir à 180 °C, durée indicative 1 h 15-1 h 30	
				Purée ; 24 carottes tournées ; courgette levée	

Schéma

Fiche C complétée



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... | Intitulé et descriptif : Plat 3, 8 couverts, montage individuel | Nombre de couverts : .....

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
Cassis, framboise, mûre, crème				Fond de biscuit : 180 °C, env. 10-12 min	
				Crème anglaise : 82-84 °C ; gélatine, crème montée	
				Mouler individuellement ; réaliser le coulis	

Schéma

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : truites pochées, mayonnaise dérivée et chaud-froid. B : épaule entière et trois garnitures. C : bavarois individuel, fond de biscuit et coulis.

Organisation du travail

Question 3. Organiser le travail du candidat et de son commis, en précisant les techniques imposées au candidat, puis compléter le planigramme à l'aide des codes d'identification indiqués.

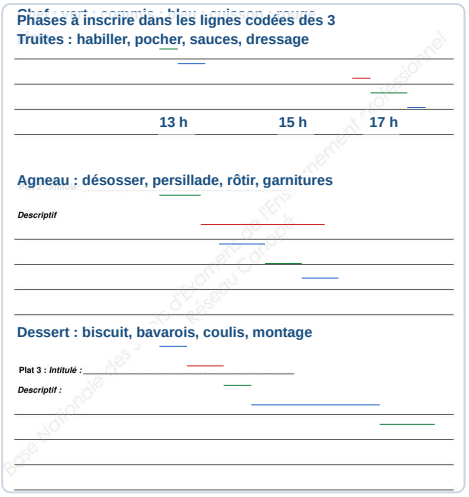
Le planigramme couvre la production de 13 h à 17 h 30. Le candidat prend en charge les techniques imposées : habiller et pocher les truites, réaliser les sauces, désosser l'épaule, préparer la persillade et cuire la pièce entière. Le commis exécute les préparations préliminaires et les tâches simples sous consignes, démonstration et contrôle.

1. Commencer par l'agneau et le dessert, qui nécessitent cuisson et refroidissement ; lancer tôt le biscuit et le bavarois.
2. Préparer ensuite les garnitures, sauces et éléments de décor ; pocher les truites assez tard pour maîtriser leur refroidissement et leur dressage.

3. Réserver les finitions aux dernières minutes et nettoyer le poste en parallèle, sans compromettre les envois.

Les durées du planigramme sont une organisation proposée ; elles s'ajustent à la cuisson réelle et au matériel disponible.

Planigramme complété, organisation proposée



✓ RÉPONSE À RETENIR

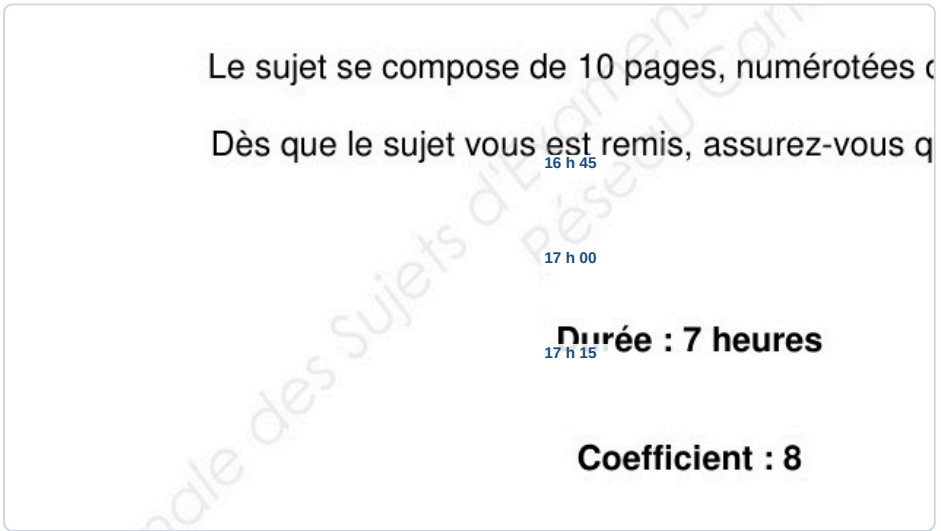
Chef : techniques imposées et contrôles. Commis : préparations préliminaires et tâches simples. Planifier les cuissons, le refroidissement et les finitions jusqu'à 17 h 15.

Horaires des envois

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

Les horaires d'envoi sont fixés par le sujet et ne doivent pas être confondus avec l'heure de fin de l'épreuve. Terminer chaque dressage juste avant son envoi ; garder le poisson au froid jusqu'au dressage et maintenir l'agneau dans des conditions adaptées après cuisson. Le dessert individuel est dressé pour le dernier envoi. La remise en état des locaux commence à 17 h 15 et l'épreuve se termine à 17 h 30.

Horaires des envois repérés



✓ **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

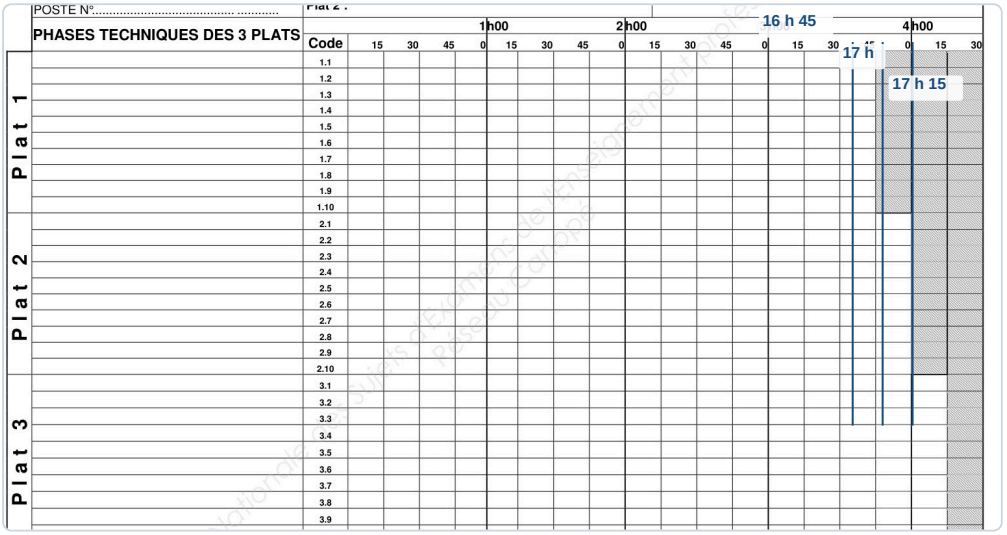
En 4 h 30, le candidat réalise et présente les trois plats avec l'aide d'un commis tiré au sort, en respectant les contraintes techniques et les horaires fixés. L'évaluation porte sur l'organisation, la conduite du commis, l'hygiène et la sécurité, la réalisation, le dressage et la remise en état.

Organisation de la production

Question 1. Organiser le travail du candidat et de son commis pour produire et distribuer ou conditionner les plats. Conduire le commis par des explications, des démonstrations et des contrôles, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité, et utiliser rationnellement les moyens disponibles.

À 12 h 55, répartir les tâches avec le commis et vérifier le matériel. Dès 13 h, le candidat prend en charge les techniques imposées et les cuissons ; le commis réalise les préparations préliminaires et les gestes simples. Expliquer, montrer, puis contrôler chaque opération. Organiser le travail en parallèle, maintenir les postes propres, séparer les produits crus et cuits et utiliser rationnellement le matériel. Inscrire les phases sur le planigramme par tranches de 15 minutes, en réservant les envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15.

Planigramme : repères des envois



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Répartition chef-commis planifiée dès 13 h, avec les trois envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15.

Réalisation de la production

Question 2. Mettre en œuvre les techniques imposées obligatoires de cuisine et de pâtisserie, et confier au commis les préparations préliminaires et les techniques simples. Réaliser les plats en respectant les exigences techniques et les contraintes du sujet.

Le candidat réalise les techniques imposées ; le commis prend en charge les pesées, lavages, épluchages et taillages. Plat 1 : habiller et pocher les quatre truites, préparer la sauce chaud-froid blanche, la mayonnaise et une dérivée. Plat 2 : désosser l'épaule de 1,800 kg, préparer la persillade, cuire la pièce entière et réaliser une purée, 24 légumes tournés et un légume levé. Plat 3 : préparer un fond de biscuit, un bavarois avec au moins deux fruits, un coulis et un décor, puis monter huit portions individuelles.

Fiche A : plat 1



Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat :	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
.....	Plat 1 : truites pochées, sauce chaud-froid	.....

Fiche B : plat 2



Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat :	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
.....	Plat 2 : épaule entière, purée et légumes	.....

Fiche C : plat 3



Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat :	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
.....	Plat 3 : bavarois, biscuit et coulis	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre truites, une épaule entière avec trois garnitures dont 24 légumes tournés, puis huit bavarois individuels aux fruits rouges.

Présentation et remise en état

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

Respecter le dressage et les horaires indiqués :

- 16 h 45 : truites en chaud-froid sur plat long.
- 17 h : une part d'agneau à l'assiette, le reste sur plat, garniture autour.
- 17 h 15 : bavarois monté individuellement à l'assiette.

Contrôler la propreté des contenants, la régularité des portions et l'absence de traces. Nettoyer et ranger au fur et à mesure avec le commis, en réservant le matériel nécessaire au dernier envoi. La remise en état des locaux est attendue à 17 h 15 ; la fin de l'épreuve est à 17 h 30.

Dressages imposés : annexe 1

Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à réaliser
1er plat Truites pochées en chaud froid pour 4 personnes	Habiller les truites Pocher les truites Réaliser une sauce chaud-froid blanche	Réaliser une sauce mayonnaise et une dérivée Décors du plat	PLAT 1	Fiches techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
2ème plat Epaule d'agneau garniture de légumes pour 6 personnes	Désosser l'épaule d'agneau Réaliser une persillade Cuire la pièce entière	Cuisson libre Réaliser trois garnitures dont: une purée un légume tourné (24 pièces) un légume levé	PLAT 2 PLAT 3	
3ème plat Bavarois aux fruits rouges et son coulis pour 8 personnes	Utilisation au minimum de deux fruits Un fond de biscuit	Biscuit libre Coulis libre Décor libre Montage individuel	à l'assiette	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15. Remise en état à 17 h 15 ; fin de l'épreuve à 17 h 30.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2014)

Bilan de l'épreuve : Le sujet 1 du BP Cuisinier, session 2014, porte sur l'épreuve E.1, sous-épreuve U.11, de 7 heures, coefficient 8. Il demande de concevoir, organiser, réaliser et présenter trois plats à partir d'un panier imposé : truites en chaud-froid, épaule d'agneau et bavarois aux fruits rouges. Les compétences évaluées incluent aussi la coordination avec un commis, l'hygiène, la sécurité et la gestion des envois.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour les truites, réaliser l'habillage, le pochage et une sauce chaud-froid blanche ; créer une mayonnaise et une dérivée ainsi que le décor.
- Pour l'épaule d'agneau, désosser puis cuire la pièce entière ; réaliser une persillade et trois garnitures, dont une purée et 24 légumes tournés.
- Le bavarois aux fruits rouges doit utiliser au moins deux fruits et un fond de biscuit ; coulis et décor sont libres, avec un montage individuel.
- Le planigramme répartit les phases entre chef et commis ; identifier les cuissons en rouge et suivre les codes de couleur indiqués.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les techniques obligatoires des choix laissés à la créativité personnelle.
- Adapter les quantités des fiches techniques aux couverts demandés : 4, 6 et 8 personnes.
- Indiquer les températures et temps de cuisson, puis respecter les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.
- Répartir les tâches du commis, maintenir l'hygiène et la sécurité, et remettre les postes et locaux en état.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répartir les tâches entre le candidat et le commis dans le planigramme ?

Lister les phases techniques des trois plats et les placer sur l'échelle de temps. Utiliser les codes du document pour distinguer le chef et le commis, puis signaler les cuissons en rouge.

Q : Quels éléments faut-il inscrire dans les fiches techniques A, B et C ?

Préciser le numéro et l'intitulé du plat, le nombre de couverts, les denrées, unités, quantités, phases techniques et temps. Ajouter le résumé commercial demandé ainsi que les températures et temps de cuisson.

Q : Quels horaires faut-il prévoir pour la production pratique ?

La partie pratique dure 4 h 30 et commence à 13 h 00. Les plats sont envoyés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 ; la remise en état des locaux est prévue à partir de 17 h 15, pour une fin d'épreuve à 17 h 30.

Q : Quels dressages sont explicitement demandés pour les trois plats ?

Dresser les truites sur un plat long. Pour l'agneau, servir une part à l'assiette et disposer le reste sur un plat, avec la garniture autour. Présenter le bavarois à l'assiette avec un montage individuel.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2014/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2014 - 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.