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

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

Session 2014 • Code sujet : **SUJET N°3** • 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 8**
3. **Réalisation et présentation de la production** (2 questions) — **Page 9**
4. **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 - 2-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

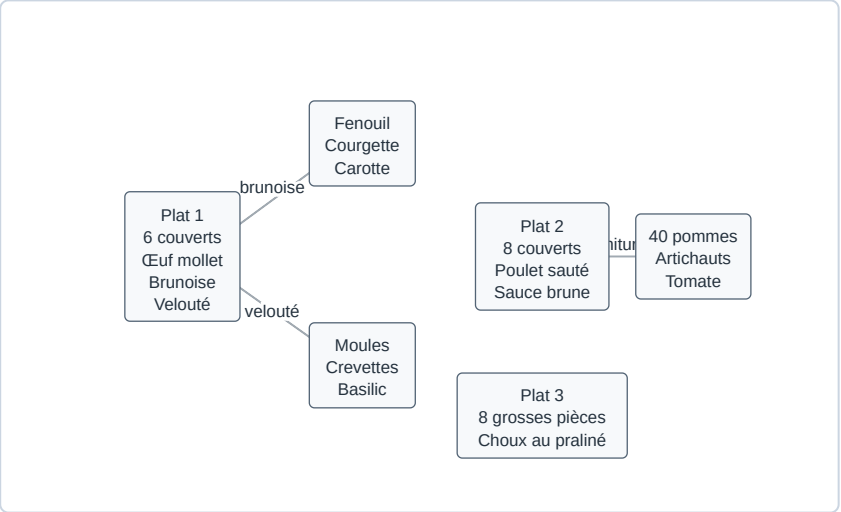
À partir des techniques imposées, du panier de denrées et des horaires d'envoi, le candidat conçoit trois plats en faisant preuve de créativité et en utilisant un maximum de denrées disponibles. Il rédige les fiches techniques, argumente commercialement ses propositions et planifie le travail du chef et du commis.

Conception du sujet

Question 1. Concevoir trois plats pour les effectifs indiqués, en faisant preuve de créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier. Respecter les techniques imposées : pour le premier plat, cuire des œufs mollets dans leur coquille, tailler et étuver une brunoise de légumes au choix et réaliser un velouté de coquillages pour 6 personnes ; pour le deuxième, réaliser un poulet sauté pour 8 personnes, découper deux poulets à cru, marquer un fond brun, préparer une sauce brune et trois garnitures comprenant 40 pommes de terre tournées et rissolées, une garniture à base d'artichauts tournés et une tomate concassée ; pour le troisième, réaliser pour 8 personnes, soit deux fois quatre grosses pièces, une production à base de pâte à choux et une crème dérivée de la crème pâtissière.

Plat 1 : œuf mollet, brunoise étuvée de fenouil, courgette et carotte, velouté de moules et crevettes au basilic. **Plat 2 :** poulet sauté à la sauce brune, pommes de terre tournées rissolées, artichauts tournés et tomate concassée. **Plat 3 :** huit grosses pièces de pâte à choux garnies d'une crème pâtissière au praliné et à la vanille. La tomate concentrée, l'ail, l'oignon et le thym parfument les préparations salées ; les ingrédients étoilés du panier sont utilisés.

Menu proposé et compositions



Effectifs et techniques imposées selon l'annexe 1.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Œuf mollet, brunoise et velouté de coquillages pour 6 ; poulet sauté et garnitures pour 8 ; 8 grosses pièces de pâte à choux au praliné.

Fiches techniques et argumentation

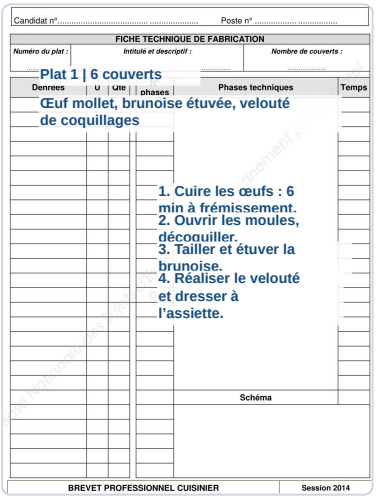
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C et y indiquer les denrées, unités, quantités, phases techniques et temps. Ajouter un résumé des conceptions à visée commerciale et préciser les températures et les temps de cuisson des productions ; compléter la feuille d'argumentation commerciale avec l'intitulé et le descriptif de chaque plat.

Les quantités ci-dessous forment une proposition de fiche pour les effectifs du sujet ; elles peuvent être ajustées selon les rendements et les grammages communiqués en cuisine. Les denrées étoilées sont intégrées. Temps de cuisson indicatifs : œufs mollets 6 minutes à frémissement ; poulet 35 à 40 minutes à couvert ; choux 35 à 40 minutes à 180 °C. Refroidir rapidement la crème pâtissière avant de la parfumer au praliné.

Fiche	Denrées et quantités proposées	Phases techniques essentielles
A, 6 couverts	6 œufs ; moules 1 kg ; crevettes 70 g ; fenouil 200 g ; courgette 100 g ; carotte 100 g ; lait 500 ml ; crème 100 ml ; beurre 40 g ; farine 40 g ; basilic	Cuire les œufs en coquille. Ouvrir les moules. Tailler et étuver la brunoise. Réaliser le velouté et dresser à l'assiette.
B, 8 couverts	2 poulets de 1,2 kg ; pommes de terre 1,2 kg ; 4 artichauts ; tomates 600 g ; oignon 100 g ; ail 10 g ; thym ; fond brun volaille 100 g ; concentré de tomate 80 g	Découper les poulets à cru, marquer le fond brun, cuire les poulets sautés et réaliser la sauce brune. Tourner et rissoler 40 pommes de terre ; tourner les artichauts et préparer la tomate concassée.
C, 8 pièces	Farine 150 g ; beurre 100 g ; 4 œufs ; eau 250 ml ; lait 500 ml ; sucre 100 g ; poudre à crème 50 g ; 1 gousse de vanille ; praliné 150 g ; crème 100 ml	Réaliser la pâte à choux, coucher 8 grosses pièces et cuire. Réaliser une crème pâtissière, la refroidir et la dériver au praliné.

Sur les fiches A, B et C, reporter chaque denrée, unité, quantité, phase numérotée et temps correspondant.

Fiche A complétée


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Plat 1 | 6 couverts

Denrées | U | Qté | phases | Phases techniques | Temps

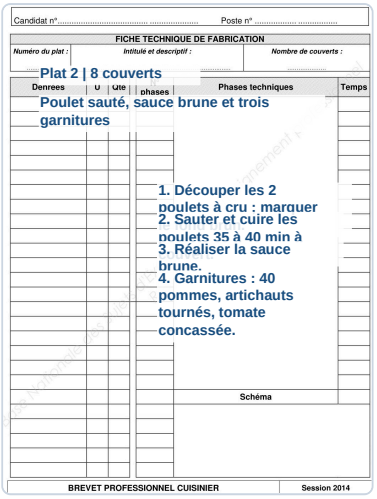
Œuf mollet, brunoise étuvée, velouté de coquillages

1. Cuire les œufs : 6 min à frémissement.
2. Ouvrir les moules, décoquiller.
3. Tailler et étuver la brunoise.
4. Réaliser le velouté et dresser à l'assiette.

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014

Fiche B complétée



Candidat n° ..... Poste n° .....

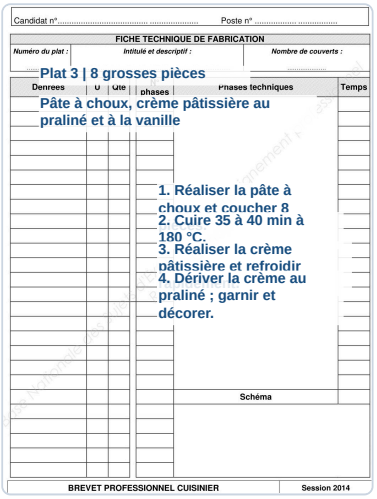
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : | Intitulé et descriptif : Plat 2 | 8 couverts | Nombre de couverts : .....

Denrees	U	Qte	phases	Phases techniques	Temps
				Poulet sauté, sauce brune et trois garnitures	
				1. Découper les 2 poulets à cru : marquer	
				2. Sauter et cuire les poulets 35 à 40 min à	
				3. Réaliser la sauce brune.	
				4. Garnitures : 40 pommes, artichauts tournés, tomate concassée.	
				Schéma	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014

Fiche C complétée



Candidat n° ..... Poste n° .....

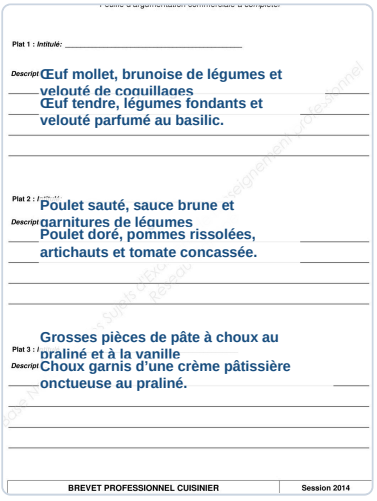
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : | Intitulé et descriptif : Plat 3 | 8 grosses pièces | Nombre de couverts : .....

Denrees	U	Qte	phases	Phases techniques	Temps
				Pâte à choux, crème pâtissière au praliné et à la vanille	
				1. Réaliser la pâte à choux et coucher 8	
				2. Cuire 35 à 40 min à 180 °C.	
				3. Réaliser la crème pâtissière et refroidir	
				4. Dériver la crème au praliné ; garnir et décorer.	
				Schéma	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014

Argumentation commerciale complétée



Plat 1 : *Intitulé:* _____

Descript Œuf mollet, brunoise de légumes et velouté de coquillages

Œuf tendre, légumes fondants et velouté parfumé au basilic.

Plat 2 : *Intitulé:* Poulet sauté, sauce brune et garnitures de légumes

Descript Poulet doré, pommes rissolées, artichauts et tomate concassée.

Plat 3 : *Intitulé:* Grosses pièces de pâte à choux au praliné et à la vanille

Descript Choux garnis d'une crème pâtissière onctueuse au praliné.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : œufs mollets, brunoise et velouté. B : poulet sauté, sauce brune et trois garnitures. C : 8 choux au praliné. Cuissons : œufs 6 min ; poulet 35 à 40 min ; choux à 180 °C, 35 à 40 min.

Organisation du travail

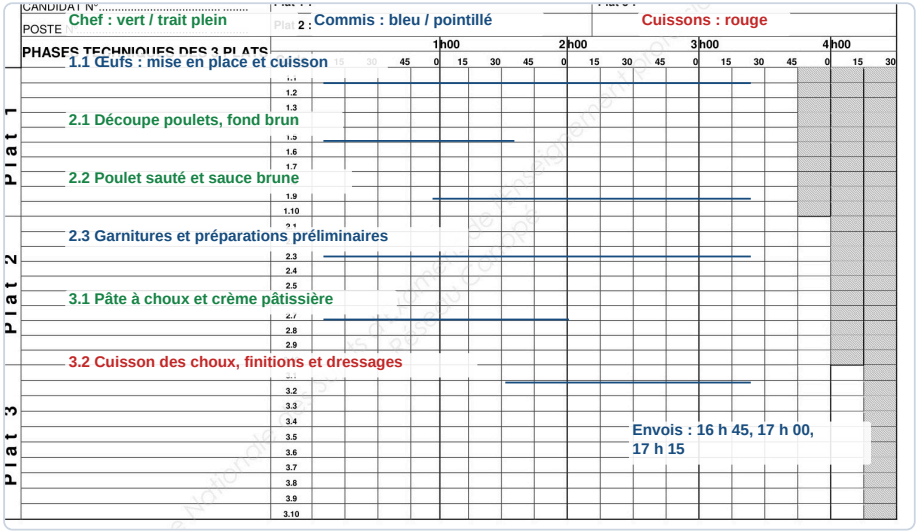
Question 3. Organiser le travail du candidat et de son commis en précisant les techniques imposées au candidat. Compléter le planigramme en utilisant les codes prévus pour distinguer le travail du chef, celui du commis et les cuissons.

Le commis prend en charge les pesées, lavages, épluchages et autres préparations préliminaires simples. Le candidat réalise les techniques imposées, conduit les cuissons et contrôle les résultats. Exemple de planification à partir de 13 h :

1. 13 h à 14 h 30 : découper les poulets, marquer le fond brun, préparer pâte à choux et crème pâtissière.
2. 14 h 30 à 16 h : cuire les choux et le poulet ; préparer sauce brune et garnitures. Le commis avance les préparations préliminaires.
3. 16 h à 17 h 15 : finir les trois plats, cuire les œufs mollets, étuver la brunoise et dresser aux horaires d'envoi.

Planigramme : chef en vert ou trait plein, commis en bleu ou pointillé, cuissons en rouge. Réserver 17 h 15 à 17 h 30 à la remise en état.

Planigramme annoté : repères d'organisation



✓ RÉPONSE À RETENIR

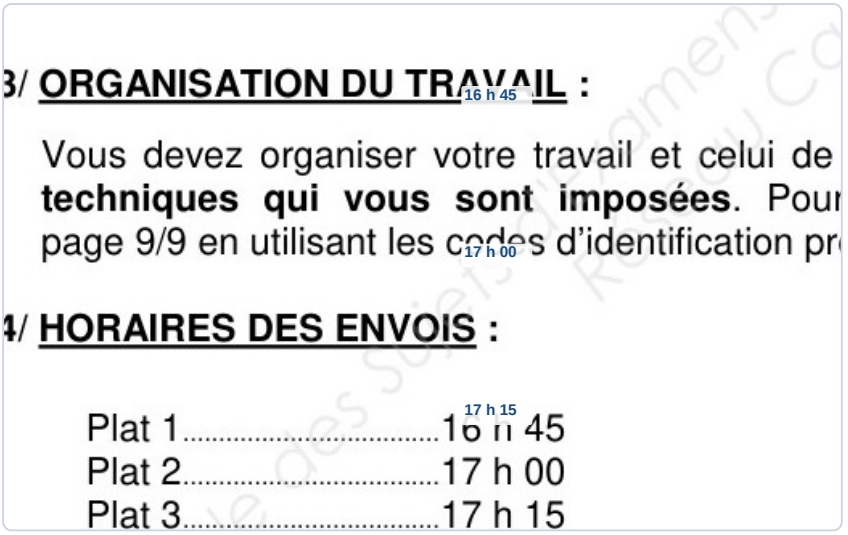
Chef : techniques imposées et contrôle. Commis : préparations préliminaires et tâches simples. Chef en vert, commis en bleu pointillé, cuissons en rouge ; remise en état de 17 h 15 à 17 h 30.

Horaires des envois

Question 4. Prévoir les envois aux horaires imposés : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Prévoir le dressage et le contrôle de chaque plat juste avant son envoi, tout en gardant les préparations chaudes ou froides aux températures adaptées. Les horaires de la partie écrite fixent les trois départs ; le dernier envoi à 17 h 15 coïncide avec le début de la remise en état. Celle-ci se poursuit jusqu'à la fin de l'épreuve, à 17 h 30.

Horaires d'envoi



3/ ORGANISATION DU TRAVAIL :

Vous devez organiser votre travail et celui de
techniques qui vous sont imposées. Pour
page 9/9 en utilisant les codes d'identification pr

4/ HORAIRES DES ENVOIS :

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

✓ **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 afin de produire et de distribuer ou conditionner les plats. Il encadre le commis, travaille avec méthode, respecte l'hygiène et la sécurité, utilise rationnellement les moyens et participe à la tenue et à la remise en état des locaux.

Organisation et encadrement

Question 1. Organiser le travail du candidat et du commis pour produire et distribuer ou conditionner la production. Conduire le commis par des explications, des démonstrations et des contrôles ; organiser le travail avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité, utiliser rationnellement les moyens et assurer avec le commis la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes. Respecter les horaires pratiques : prise de contact à 12 h 55, début de production à 13 h 00, remise en état à 17 h 15 et fin de l'épreuve à 17 h 30.

1. **12 h 55 à 13 h 00 :** prendre contact avec le commis, répartir les tâches, vérifier la tenue, le lavage des mains et le matériel.
2. **Dès 13 h 00 :** le candidat exécute les techniques imposées : œufs mollets, brunoise, velouté, découpe du poulet, fond brun, sauce brune, pâte à choux et crème. Le commis assure les préparations préliminaires et tâches simples. Expliquer et montrer les gestes, puis contrôler l'avancement, les cuissons, la propreté et le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Regrouper les opérations pour utiliser efficacement le matériel.
3. Envoyer les plats à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Nettoyer au fur et à mesure, puis assurer la remise en état des locaux à 17 h 15 et terminer à 17 h 30.

Planigramme : plats et horaires d'envoi


Feuille d'argumentation commerciale *à compléter*

Plat 1 : *Intitulé :* _____ Œufs, brunc… Poulet saut… garnitures, … Envoi 17 h 0…

Descriptif

Pâte à choux, crème dérivée Envoi 17 h 15

Plat 2 : *Intitulé :* _____

Descriptif

Plat 3 : *Intitulé :* _____

Descriptif :

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Session 2014	
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	SUJET 3	page 9/10

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

3. Réalisation et présentation de la production

Le candidat réalise les trois productions avec l'aide de son commis, en mettant lui-même en œuvre les techniques obligatoires de cuisine et de pâtisserie. Il présente les plats selon les modes de dressage prescrits et respecte les horaires d'envoi ainsi que les contraintes fixées par les examinateurs.

Réalisation

Question 1. Réaliser les productions en mettant en œuvre les techniques imposées : cuisson des œufs dans leur coquille, brunoise de légumes taillée et étuvée, velouté de coquillages, découpe à cru de deux poulets, fond brun, sauce brune et garnitures prescrites, pâte à choux et crème dérivée de la crème pâtissière. Faire réaliser au commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

1. Le candidat réalise lui-même les techniques imposées : cuire les œufs dans leur coquille pour obtenir des œufs mollets, tailler une brunoise régulière et l'étuver doucement. Le commis peut laver, éplucher et préparer les légumes et les coquillages.
2. Ouvrir les moules, filtrer leur jus et préparer le velouté avec les coquillages et les crevettes. Découper à cru les deux poulets, marquer le fond brun puis réaliser la sauce brune et le poulet sauté.
3. Préparer les 40 pommes de terre tournées et rissolées, les artichauts tournés et la tomate concassée. Réaliser la pâte à choux et une crème dérivée de la crème pâtissière. Le commis effectue les préparations simples sous contrôle. Maintenir la séparation entre produits crus et cuits et nettoyer le poste au fur et à mesure.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Œufs mollets, brunoise étuvée et velouté de coquillages; poulet sauté, fond brun et sauce brune avec les trois garnitures; pâte à choux garnie d'une crème dérivée de la pâtissière.

Présentation et envois

Question 2. Présenter le premier plat à l'assiette pour 6 personnes, le deuxième sur un plat adapté pour 8 personnes et le troisième au plat, en deux fois quatre grosses pièces. Respecter les horaires d'envoi : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, ainsi que les contraintes fixées par les examinateurs.

Présenter chaque plat selon le dressage imposé et effectuer les envois aux horaires indiqués. Vérifier la qualité, l'assaisonnement et la propreté du dressage juste avant l'envoi.

Plat	Dressage et quantité	Envoi
1	À l'assiette, 6 personnes	16 h 45
2	Sur un plat adapté, 8 personnes	17 h 00
3	Au plat, 2 séries de 4 grosses pièces	17 h 15

Coordonner le commis pour que chaque présentation soit prête à l'heure, tout en respectant les consignes particulières des examinateurs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat 1 : 6 assiettes à 16 h 45. Plat 2 : 8 personnes sur plat adapté à 17 h 00. Plat 3 : 2 × 4 grosses pièces au plat à 17 h 15.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E.1, sous-épreuve U.11 du BP Cuisinier, correspond à la session 2014, sujet n°3, et dure 7 heures avec un coefficient 8. Elle évalue la conception, l'organisation, la réalisation et la présentation de trois plats : une préparation aux œufs et coquillages, un poulet sauté et un dessert en pâte à choux. Le candidat rédige aussi des fiches techniques et encadre un commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le premier plat associe des œufs mollets cuits dans leur coquille, une brunoise de légumes taillée et étuvée et un velouté de coquillages.
- Le poulet sauté impose la découpe à cru de deux poulets, la réalisation d'un fond brun et d'une sauce brune.
- Les garnitures du poulet comprennent 40 pommes de terre tournées et rissolées, des artichauts tournés et une tomate concassée.
- Le dessert comprend une pâte à choux et une crème dérivée de la crème pâtissière, pour deux fois quatre grosses pièces.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les effectifs de chaque production : 6 personnes pour le premier plat et 8 pour chacun des deux autres.
- Utiliser obligatoirement les denrées précédées d'un astérisque dans le panier.
- Renseigner les fiches techniques avec les denrées, unités, quantités, phases, temps, températures et durées de cuisson demandés.
- Respecter les horaires d'envoi et distinguer sur le planigramme le travail du chef, du commis et les cuissons.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment préparer le planigramme de cette épreuve ?

Inscrivez les phases techniques des trois plats et répartissez-les dans le temps selon les horaires d'envoi. Utilisez les codes indiqués pour distinguer le chef et le commis, et repérez les cuissons en rouge.

Q : Quelles techniques doivent être réalisées par le candidat ?

Le candidat met en œuvre les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie : cuisson des œufs dans leur coquille, brunoise étuvée, velouté, découpe des poulets, fond brun, sauce brune, pâte à choux et crème dérivée de la crème pâtissière.

Q : Quels horaires faut-il retenir pendant l'épreuve pratique ?

Le contact avec le commis a lieu à 12 h 55 et la production commence à 13 h 00. Les plats sont envoyés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 ; la remise en état débute à 17 h 15 et l'épreuve finit à 17 h 30.

Q : Quels critères de notation sont indiqués pour cette épreuve ?

La conception et l'organisation de la production ont un coefficient 2 à l'écrit. À la pratique, l'organisation a un coefficient 1, la réalisation un coefficient 3 et la présentation un coefficient 2 ; le coefficient total de l'épreuve est 8.

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 - 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.