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

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Brevet professionnel cuisinier - U.11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session 2014 • 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 de la production et conduite du commis** (1 question) — **Page 8**
3. **Réalisation et présentation des trois plats** (4 questions) — **Page 9**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

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 - 3-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 : une production de poisson, une selle d'agneau farcie et un dessert autour du chocolat. Il rédige les fiches techniques et l'argumentation commerciale, puis planifie le travail du candidat et de son commis.

Conception du sujet

Question 1/. Concevoir et proposer une production de trois plats pour les effectifs indiqués, en faisant preuve de créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier, tout en tenant compte des techniques, préparations et modes de dressage précisés dans le tableau des exigences techniques.

Pour 6 personnes, servir des goujonnettes de limande panées, des crevettes marinées en pâte à frire et deux sauces dérivées de la mayonnaise. Le plat principal associe selle d'agneau farcie d'une farce aux légumes, jus réduit, pommes de terre, gratin de blettes et artichauts. Respecter le dressage imposé : cinq portions d'agneau sur plat et une à l'assiette. Pour 8 personnes, proposer un dessert autour du chocolat, avec biscuit, ganache et décor au cornet. Employer aussi les herbes, champignons, fruits et fruits secs du panier.

Argumentation commerciale complétée



Plat 1 Goujonnettes de limande, crevettes marinées

Descriptif

Panure croustillante, crevettes en pâte à frire, sauces tartare et cocktail.

Plat 2 : Intitulé:

Descr. Selle d'agneau farcie, jus réduit et garnitures

Pommes de terre, gratin de blettes et artichauts tournés.

Plat 3 : Intitulé :

Descriptif :

Biscuit cacao, ganache chocolat-griotte

Décor au cornet, dessert dressé à l'assiette.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014

U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production | SUJET 5 | page 9/10

✓ RÉPONSE À RETENIR

Goujonnettes et crevettes, deux sauces; selle farcie, jus réduit et trois garnitures; dessert chocolat, biscuit, ganache et décor au cornet.

Rédaction des fiches techniques

Question 2/. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Pour chaque production, indiquer les denrées et quantités, les phases techniques et leur temps, puis ajouter un résumé de la conception à visée commerciale ainsi que les températures et temps de cuisson.

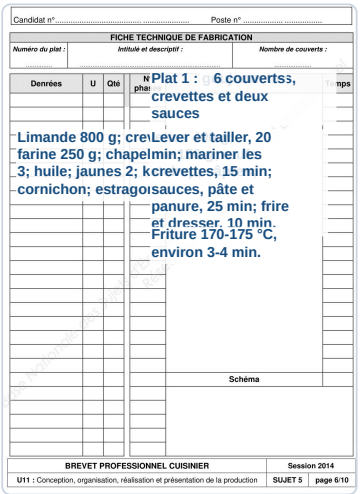
Voici une proposition de fiches pour 6, 6 et 8 couverts, compatible avec les quantités du panier. Les durées de préparation sont des temps de travail indicatifs, à mener en partie en parallèle. Cuire les produits au dernier moment lorsque le dressage l'exige et vérifier les cuissons avant l'envoi.

Fiche	Denrées et quantités	Cuisson
A, 6 couverts	Limande 800 g; crevettes 400 g; farine 250 g; chapelure 150 g; œufs 3; huile de friture; jaunes d’œufs 2; huile 150 ml; vinaigre 15 ml; ketchup 30 g; câpres 20 g; cornichon 30 g; estragon.	Goujonnettes et crevettes frites à 170-175 °C, environ 3-4 min.
B, 6 couverts	Selle 1,2 kg; crépine 300 g; poitrine fumée 100 g; pain de mie 100 g; œuf 1; champignons 100 g; oignon 150 g; carotte 100 g; céleri 50 g; pommes de terre 400 g; blettes 500 g; artichauts 6; fromage râpé 80 g; crème 200 ml; fonds bruns 160 g; vin blanc 100 ml.	Rôtir à 180 °C jusqu’à 58-60 °C à cœur pour une cuisson rosée, puis reposer 10 min.
C, 8 couverts	Œufs 4; sucre 150 g; farine 100 g; cacao 25 g; chocolat noir 250 g; crème 300 ml; pulpe de griotte 200 g; gélatine 2 feuilles; chocolat blanc 50 g; pistaches 30 g.	Biscuit à 180 °C, environ 10-12 min; refroidir la ganache avant le dressage.

Fiche	Phases techniques et temps indicatifs
A	Lever les filets et tailler les goujonnettes, 20 min; mariner les crevettes, 15 min; préparer panure, pâte à frire et sauces, 25 min; frire et dresser, 10 min.
B	Désosser la selle et préparer la farce de légumes, 35 min; farcir et ficeler, 15 min; rôtir et réaliser le jus réduit, 60 min; préparer les garnitures en parallèle, 60 min.
C	Préparer et cuire le biscuit, 25 min; réaliser la ganache et l’élément griotte, 25 min; refroidir, dresser et décorer, 20 min.

Pour le plat 2, dresser cinq portions sur le plat et une à l’assiette. Dresser le poisson sur un plat pour six et le dessert à l’assiette pour huit. Adapter les temps aux équipements et contrôler la cuisson à cœur de l’agneau.

Fiche A complétée


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... Intitulé et descriptif : Plat 1 : 6 couverts, crevettes et deux sauces Nombre de couverts : .....

Denrées	U	Qté	N phase	Temps
Limande 800 g; crevettes 400 g; farine 250 g; chapelure 150 g; œufs 3; huile; jaunes 2; huile 150 ml; vinaigre 15 ml; ketchup 30 g; câpres 20 g; cornichon; estragon.				

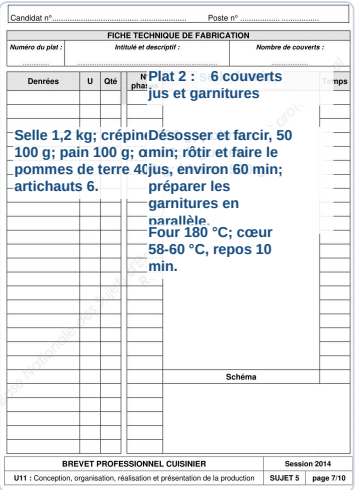
Lever et tailler, 20 min; mariner les crevettes, 15 min; sauces, pâte et panure, 25 min; frire et dresser, 10 min. Friture 170-175 °C, environ 3-4 min.

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014

U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production | SUJET 5 | page 6/10

Fiche B complétée



Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

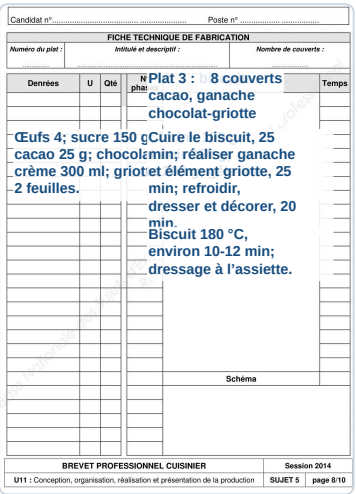
Numéro du plat :	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
.....	.....	.....

Denrées	U	Qté	N phas.	Temps
Selle 1,2 kg; crépin 100 g; pain 100 g; pommes de terre 4; artichauts 6.			Désosser et farcir, 50 min; rôtir et faire le jus, environ 60 min; préparer les garnitures en parallèle.	
			Four 180 °C; cœur 58-60 °C, repos 10 min.	
			Schéma	

Plat 2 : 6 couverts jus et garnitures

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Session 2014
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	SUJET 5 — page 7/10

Fiche C complétée



Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Denrées	U	Qté	N phas.	Temps
Œufs 4; sucre 150 g; cacao 25 g; chocolat 25 g; crème 300 ml; griotte 2 feuilles.			Cuire le biscuit, 25 min; réaliser ganache et élément griotte, 25 min; refroidir, dresser et décorer, 20 min.	
			Biscuit 180 °C, environ 10-12 min; dressage à l'assiette.	
			Schéma	

Plat 3 : 8 couverts cacao, ganache chocolat-griotte

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	Session 2014
U11 : Conception, organisation, réalisation et présentation de la production	SUJET 5 — page 8/10

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C : 6, 6 et 8 couverts, avec denrées, phases, durées et cuissons précisées.

Organisation du travail

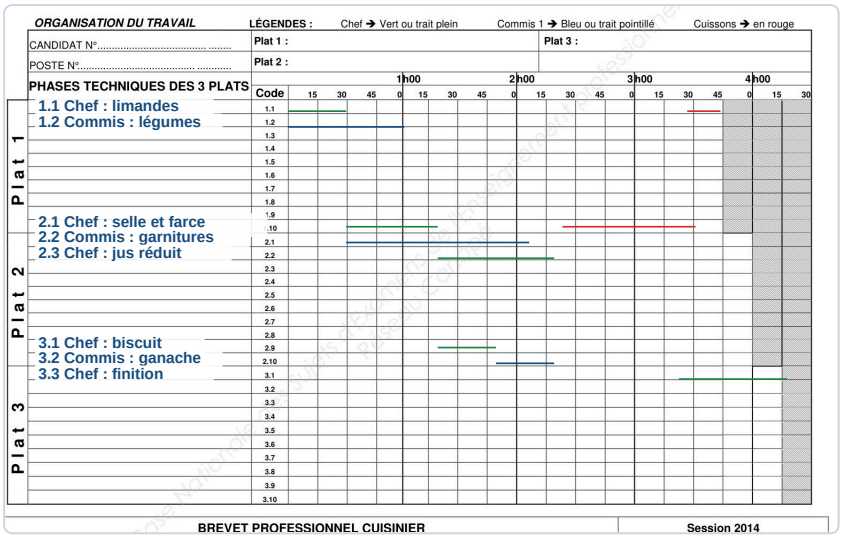
Question 3/. Organiser le travail du candidat et de son commis en précisant les techniques imposées réalisées par le candidat, puis compléter le planigramme à l'aide des codes et de la légende prévus.

Le candidat exécute les techniques imposées : habiller et lever les limandes, confectionner la pâte à frire, désosser la selle, réaliser la farce et le jus réduit, puis confectionner le biscuit et la ganache. Il explique, démontre et contrôle les tâches confiées au commis, qui prend en charge les préparations préliminaires et les garnitures simples.

1. 13 h 00-14 h 00 : mise en place, poisson, légumes, désossage et farce.
2. 14 h 00-15 h 30 : lancer l'agneau et les garnitures; cuire le biscuit; préparer ganache, jus et sauces.
3. 15 h 30-16 h 30 : terminer les garnitures, contrôler les cuissons et préparer les dressages.
4. 16 h 30-17 h 15 : frire, découper, dresser et envoyer les plats aux horaires imposés.

Sur le planigramme, identifier chaque phase codée; utiliser le trait plein vert pour le chef, le pointillé bleu pour le commis et le rouge pour les cuissons.

Planigramme annoté : phases et répartition



✓ RÉPONSE À RETENIR

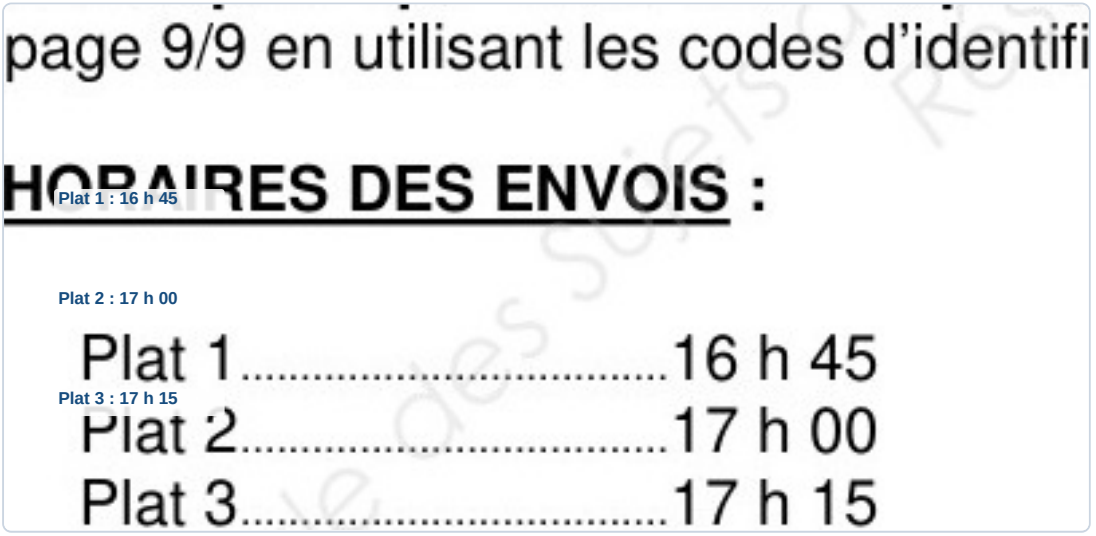
Chef : techniques imposées et contrôle. Commis : préparations préliminaires et tâches simples. Production planifiée de 13 h 00 à 17 h 15.

Horaires des envois

Question 4/. Prendre en compte et planifier les horaires d'envoi : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Les trois envois sont des échéances fixes. Préparer les éléments à l'avance, puis frire, découper et dresser au plus près de l'heure prévue. Le plat 3 est envoyé à 17 h 15; la remise en état des locaux commence à cette heure et doit être terminée avant la fin de l'épreuve à 17 h 30.

Horaires des envois



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Plat 1 : 16 h 45. Plat 2 : 17 h 00. Plat 3 : 17 h 15. Remise en état : de 17 h 15 à 17 h 30.

2. Organisation de la production et conduite du commis

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

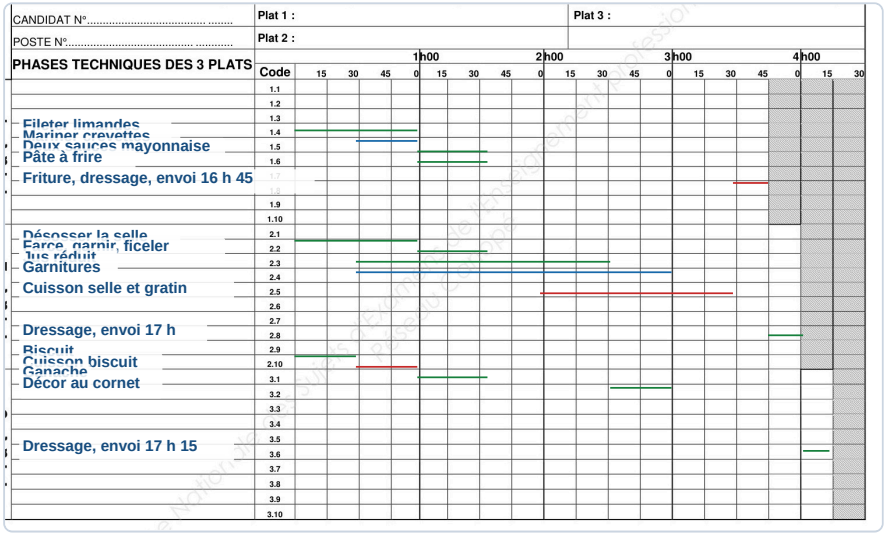
Organisation et conduite du commis

Question 1. Organiser le travail du candidat et de son commis pour la production, la distribution ou le conditionnement. Conduire le commis par des explications, des démonstrations et des contrôles, organiser le travail avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser les moyens de façon rationnelle.

À 12 h 55, répartir les tâches et vérifier le poste. À 13 h, lancer les préparations qui peuvent attendre : biscuit, désossage et farce de la selle, jus réduit et garnitures. Le candidat exécute les techniques imposées ; le commis prépare les légumes et réalise les tâches simples. Pour chaque consigne : expliquer, montrer, puis contrôler.

Respecter la marche en avant, séparer le cru du cuit, maintenir les produits aux températures adaptées et nettoyer au fur et à mesure. Prévoir les finitions et le dressage dans l'ordre des envois : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h, plat 3 à 17 h 15. Remettre les locaux en état dès 17 h 15, puis terminer à 17 h 30.

Planigramme indicatif : candidat, commis et cuissons



✓ RÉPONSE À RETENIR

Techniques imposées réalisées par le candidat, préparations préliminaires et tâches simples confiées au commis. Envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15 ; remise en état dès 17 h 15.

3. Réalisation et présentation des trois plats

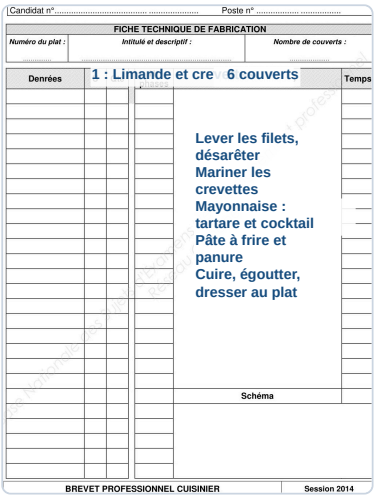
Le candidat réalise les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie avec l'aide de son commis, auquel il confie les préparations préliminaires et les techniques simples. Il présente les trois plats selon les dressages et horaires fixés, puis participe avec son commis à la tenue et à la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Plat 1 : goujonnettes de limande et crevettes

Question 1. Réaliser la production pour six personnes en habillant et levant les filets des limandes et en confectionnant une pâte à frire. Présenter au plat en une fois six portions ; la conception prévoit notamment deux sauces dérivées de la mayonnaise, une panure et des crevettes marinées, avec une cuisson libre.

1. Habiller les limandes, lever et désarêter les filets, puis les détailler en goujonnettes. Garder au froid.
2. Mariner les crevettes. Préparer une mayonnaise et la diviser pour réaliser deux sauces dérivées, par exemple tartare et cocktail.
3. Confectionner une pâte à frire. Paner une partie des goujonnettes et en enrober une autre de pâte à frire. Cuire selon ces deux techniques, égoutter et dresser les six portions ensemble au plat avec les crevettes et les deux sauces.

Fiche A : plat 1



Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

1 : Limande et cre 6 couverts

Denrées				Temps
			Lever les filets, désarêter Mariner les crevettes Mayonnaise : tartare et cocktail Pâte à frire et panure Cuire, égoutter, dresser au plat	

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014

✓ RÉPONSE À RETENIR

Six portions au plat : goujonnettes de limande panées et en pâte à frire, crevettes marinées et deux sauces dérivées de mayonnaise.

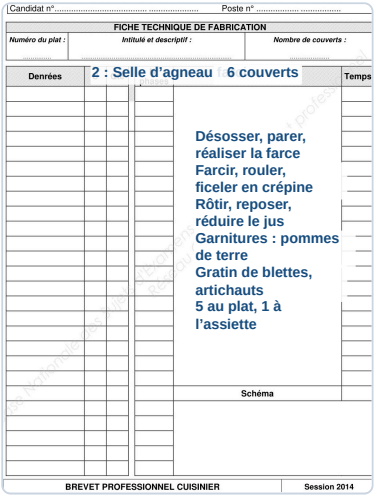
Plat 2 : selle d’agneau farcie

Question 2. Réaliser la production pour six personnes en désossant la selle, en confectionnant une farce et en réalisant un jus réduit. Prévoir une farce à base de légumes et trois garnitures, dont une à base de pommes de terre, un gratin de blette et une garniture à base d’artichauts ; dresser cinq portions au plat et une portion à l’assiette.

Préparation	Denrées disponibles
Selle farcie et jus	Selle 1,200 kg, crépine 0,300 kg, poitrine fumée 0,100 kg, vin blanc 0,200 L, fonds brun clair et lié 0,080 kg chacun
Farce de légumes	Champignons, oignon, carotte, céleri, pain de mie, œuf, persil
Garnitures	Pommes de terre 0,400 kg, blettes 0,500 kg, 6 artichauts

Désosser et parer la selle. Réaliser la farce, garnir, rouler et ficeler dans la crépine. Rôtir selon la cuisson choisie, laisser reposer, puis déglacer et réduire le jus avec les fonds. Préparer les trois garnitures demandées : pommes de terre, gratin de blettes et artichauts. Dresser cinq portions au plat et une à l’assiette.

Fiche B : plat 2


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : | Intitulé et descriptif : 2 : Selle d’agneau | Nombre de couverts : 6 couverts

Denrées | Temps

Désosser, parer, réaliser la farce
Farcir, rouler, ficeler en crépine
Rôtir, reposer, réduire le jus
Garnitures : pommes de terre
Gratin de blettes, artichauts
5 au plat, 1 à l’assiette

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Selle farcie, jus réduit et garnitures de pommes de terre, blettes gratinées et artichauts : cinq portions au plat et une à l’assiette.

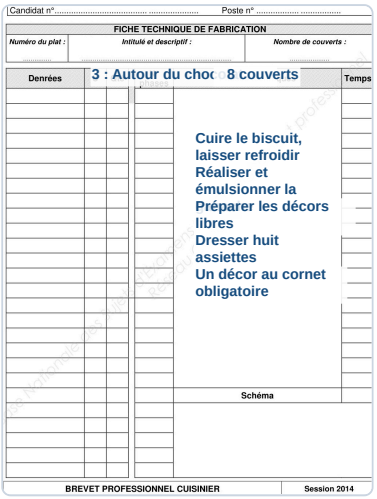
Plat 3 : autour du chocolat

Question 3. Réaliser le dessert pour huit personnes en confectionnant un biscuit et une ganache. Prévoir des décors libres, dont un réalisé au cornet, et dresser à l’assiette.

1. Confectionner un biscuit, le cuire puis le laisser refroidir avant de le détailler.
2. Réaliser une ganache en versant la crème chaude sur le chocolat haché et en émulsionnant jusqu’à obtention d’une texture lisse.

3. Utiliser la pulpe de griotte et les fruits secs du panier pour apporter une note fruitée et du croquant. Préparer des décors libres en chocolat, dont un au cornet.
4. Dresser huit assiettes en associant biscuit et ganache, avec les éléments choisis. Soigner l'équilibre des portions et la netteté du dressage.

Fiche C : plat 3



Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

Denrées				3 : Autour du choc 8 couverts	Temps
				Cuire le biscuit, laisser refroidir Réaliser et émulsionner la Préparer les décors libres Dresser huit assiettes Un décor au cornet obligatoire	
				Schéma	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Session 2014

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Huit desserts à l'assiette : biscuit, ganache et décors libres, dont un réalisé au cornet.

Présentation et remise en état

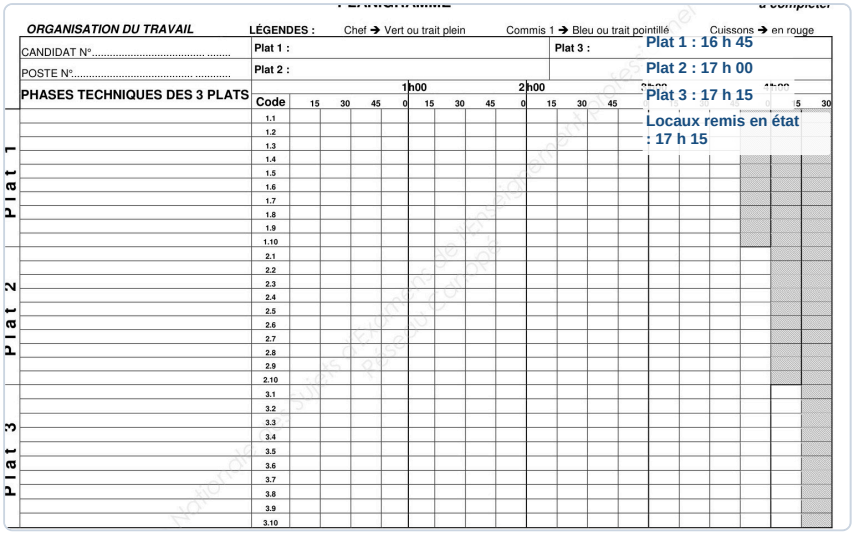
Question 4. Présenter les productions en respectant les modes de dressage et les horaires d'envoi : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15. Avec le commis, assurer la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes, dans le respect des horaires de l'épreuve.

Respecter les envois et les dressages imposés, en répartissant les tâches avec le commis et en anticipant les préparations. Maintenir les préparations aux conditions adaptées et garder le poste organisé.

- 16 h 45 : plat 1, six portions au plat.
- 17 h 00 : plat 2, cinq portions au plat et une à l'assiette.
- 17 h 15 : plat 3, huit assiettes, et remise en état des locaux.

Nettoyer et ranger progressivement le poste et le matériel afin de libérer les locaux à 17 h 15 sans retarder le dernier envoi. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité. La fin de l'épreuve est fixée à 17 h 30.

Planigramme : horaires d'envoi



✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00, plat 3 à 17 h 15. Locaux remis en état à 17 h 15 ; fin à 17 h 30.

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

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve U.11 du BP Cuisinier, session 2014, sujet n°5, dure 7 heures et porte le coefficient 8. Elle comprend 2 h 30 d'écrit et 4 h 30 de pratique. Le candidat conçoit, organise, réalise et présente trois plats autour de la limande, de l'agneau farci et du chocolat, en mobilisant les techniques culinaires, la gestion du commis, l'hygiène et le respect des horaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le menu comprend des goujonnettes de limande et crevettes pour 6 personnes, une selle d'agneau farcie pour 6 et un dessert chocolaté pour 8.
- Les techniques imposées du plat de poisson comprennent l'habillage et le levage des filets ainsi que la confection d'une pâte à frire.
- La selle d'agneau impose le désossage, la réalisation d'une farce et d'un jus réduit ; trois garnitures sont prévues.
- Les fiches techniques indiquent denrées, quantités, phases, temps, températures et durées de cuisson ; le planigramme répartit tâches et cuissons.

Points de vigilance & attentes du jury

- Utiliser obligatoirement les denrées du panier précédées d'un astérisque et tenir compte des quantités disponibles.
- Respecter les effectifs, les dressages et les exigences propres à chaque plat, notamment la répartition des portions d'agneau.
- Reporter les phases techniques sur le planigramme et distinguer chef, commis et cuissons selon la légende.
- Respecter les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, ainsi que l'hygiène, la sécurité et la remise en état.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment compléter le planigramme de production ?

Inscrivez les phases techniques des trois plats, répartissez les tâches entre le candidat et le commis, puis placez-les sur l'axe horaire. Utilisez la légende pour distinguer le travail du chef, celui du commis et les cuissons.

Q : Quelles techniques sont explicitement imposées pour les trois plats ?

Pour le poisson, il faut habiller et lever les filets et confectionner une pâte à frire. Pour l'agneau, il faut désosser la selle, réaliser une farce et un jus réduit. Pour le dessert, il faut confectionner un biscuit et réaliser une ganache.

Q : Quelle durée et quels horaires faut-il prévoir pour la pratique ?

La pratique dure 4 h 30 et commence en cuisine à 13 h 00, après la prise de contact avec le commis à 12 h 55. Les plats partent à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 ; la fin de l'épreuve est à 17 h 30.

Q : Comment les coefficients de cette sous-épreuve sont-ils répartis ?

La partie écrite de conception et d'organisation porte le coefficient 2. En pratique, l'organisation de la production porte le coefficient 1, tandis que la réalisation et la présentation portent ensemble le coefficient 5, réparti en 3 et 2.

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 - 3-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.