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

Épreuve E.1 - Pratique professionnelle, sous-épreuve U.11

Session 2014 • Code sujet : **SUJET 6** • 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 de la production** (1 question) — **Page 9**
4. **Présentation de la production** (1 question) — **Page 10**
5. **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 - 4-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. Il prépare les fiches techniques, l'argumentation commerciale et le planigramme nécessaires à leur réalisation.

Conception du sujet

Question 1/. Concevoir et proposer trois plats pour 4 à 8 personnes, en faisant preuve de créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier. Respecter les exigences techniques : une entrée à base de pâte feuilletée avec fruits de mer et asperges, une canette avec sa garniture de légumes, et un dessert autour de la fraise.

Menu pour 8 couverts à l'entrée, 4 au plat et 8 au dessert. Il respecte les préparations imposées et utilise les denrées obligatoires du panier.

Plat	Intitulé et composition
1	Feuilletés de fruits de mer et crevettes, asperges vertes et champignons, sauce au fumet.
2	Canette rôtie, sauce brune à l'orange, 12 pommes duchesse, 24 légumes tournés glacés, 4 flans de brocolis et petits oignons glacés.
3	Fraises fraîches, crème légère dérivée de la crème pâtissière, décor au cornet de chocolat.

Dresser l'entrée et le dessert à l'assiette ; présenter la canette sur plat, garniture autour.

Argumentation commerciale complétée


Plat 1 : *Intitulé:* _____

Descriptif

Feuilletés dorés aux fruits de mer, asperges et champignons, servis avec une sauce au fumet.

Plat 2 : *Intitulé:* _____

Descriptif

Canette rôtie à l'orange, accompagnée de duchesses, légumes glacés et flans de brocolis.

Plat 3

Fraises fraîches et crème vanillée légère, décorées au cornet de chocolat.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Feuilletés de la mer aux asperges ; canette à l'orange et garnitures imposées ; fraises à la crème pâtissière légère et décor au cornet.

Rédaction des fiches techniques

Question 2/. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Pour chacune, préciser les denrées, les quantités, les phases techniques, les temps et températures de cuisson, et fournir un résumé de la conception sous forme d'argumentation commerciale.

Exemple de fiches pour les couverts imposés. Quantités proposées, dans les limites du panier ; ajuster l'assaisonnement et les portions selon le dressage.

1. **A, 8 couverts :** farine 300 g, margarine à feuilletage 300 g, fruits de mer 600 g, crevettes 200 g, asperges 24 pièces, champignons 200 g, fumet 80 g, crème 200 ml. Réaliser, abaisser et cuire les feuilletés à 200 °C pendant 20 à 25 min ; cuire la garniture et dresser avec la sauce.
2. **B, 4 couverts :** canette 1 pièce, pommes de terre 1,2 kg, brocolis 600 g, carottes 600 g, navets 600 g, oignons blancs 2 bottes, oranges 800 g. Préparer les garnitures imposées ; rôtir la canette à 180 °C environ 1 h 15, jusqu'à cuisson à cœur.
3. **C, 8 couverts :** fraises 1 kg, lait 500 ml, 4 œufs, sucre 80 g, poudre à crème 40 g, vanille et crème fleurette 300 ml. Cuire la crème à 82-85 °C, refroidir rapidement, alléger de crème fouettée et dresser au cornet.

Fiche technique A


FICHE TECHNIQUE A — à compléter

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... A : feuilletés fruits de mer, asperges, 8 couverts

Denrées	U	Qte	phases	Phases techniques	Temps

Schéma

Fiche technique B


FICHE TECHNIQUE B — à compléter

Candidat n° ..... Poste n° .....

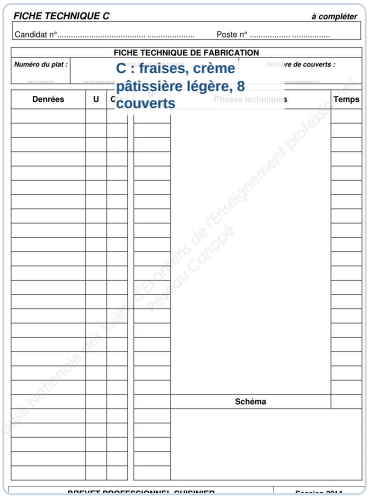
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... B : canette et garnitures imposées, 4 couverts

Denrées	U	Qte	phases	Phases techniques	Temps

Schéma

Fiche technique C


FICHE TECHNIQUE C — à compléter

Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... Nombre de couverts : .....

C : fraises, crème pâtissière légère, 8 couverts

Denrées	U	C	Phases techniques	Temps

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Session 2014

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> A : feuilletés, 200 °C, 20 à 25 min. B : canette, 180 °C, environ 1 h 15. C : crème pâtissière, 82 à 85 °C.

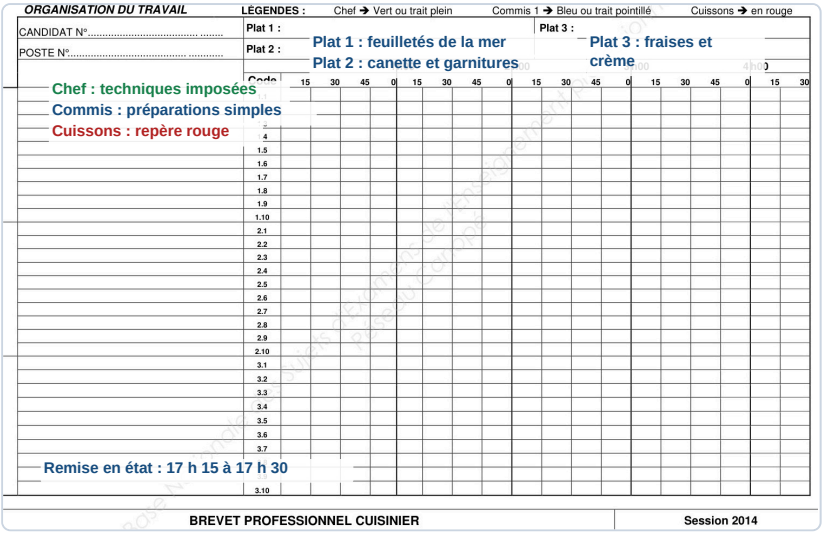
Organisation du travail

Question 3/. Organiser votre travail et celui de votre commis, en précisant les techniques qui vous sont imposées. Compléter le planigramme en utilisant les codes d'identification indiqués.

Début de production à 13 h 00. Le chef réalise les techniques imposées ; le commis prend en charge les préparations préliminaires et tâches simples. Contrôler régulièrement les cuissons, l'hygiène et l'avancement.

Horaire	Chef	Commis
13 h 00 à 14 h 30	Réaliser et mettre au repos le feuilletage ; habiller et brider la canette.	Laver, éplucher et tailler les légumes ; préparer les asperges et les fruits de mer.
14 h 30 à 15 h 30	Préparer la sauce brune sucrée-salée et la crème pâtissière ; organiser les cuissons.	Façonner les duchesses, préparer les 4 flans et les 24 légumes tournés ; glacer les oignons.
15 h 30 à 17 h 15	Rôtir et contrôler la canette ; cuire, finir et dresser les trois plats aux heures prévues.	Cuire les feuilletés, finir les garnitures et assister au dressage.
17 h 15 à 17 h 30	Nettoyer et remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes.	

Planigramme organisé



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chef : techniques imposées et contrôles. Commis : préparations préliminaires et tâches simples. Remise en état de 17 h 15 à 17 h 30.

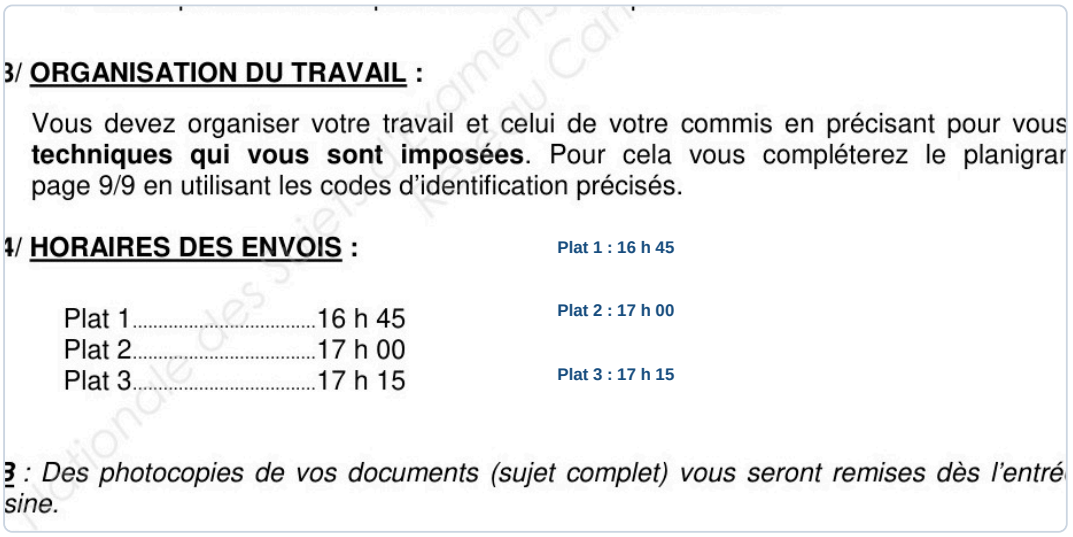
Horaires des envois

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

Envoyer les plats dans l'ordre prévu. Terminer chaque dressage au moment du départ et coordonner les cuissons pour respecter les horaires.

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

Horaires d'envoi



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

2. Organisation de la production

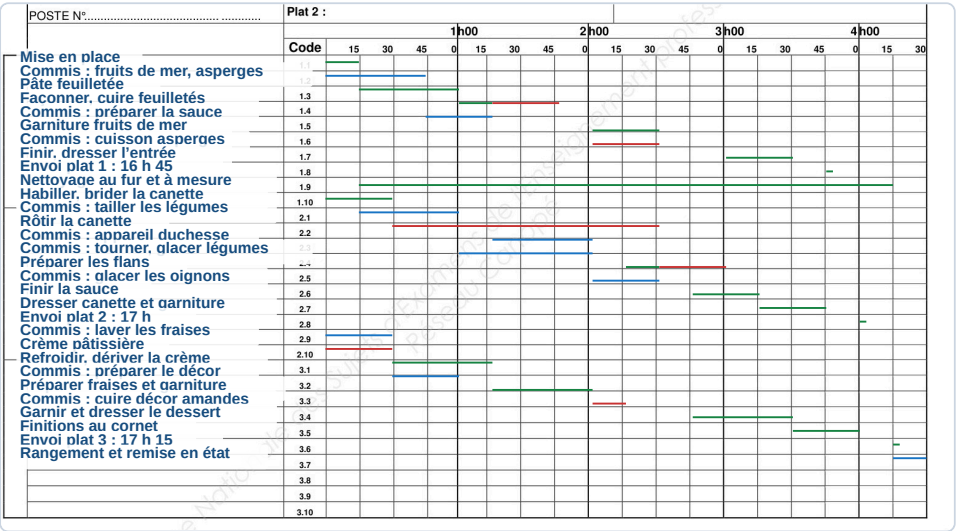
Le candidat organise la production avec un commis pendant l'épreuve pratique. Il doit conduire le commis, travailler avec méthode, appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, utiliser rationnellement les moyens et participer à la remise en état.

Organisation et conduite du commis

Question 1/. Organiser le travail du candidat et de son commis pour produire et distribuer ou conditionner la production. Conduire le commis par l'explication, la démonstration et le contrôle, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité, utiliser rationnellement les moyens et assurer la tenue et la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

À 12 h 55, répartir les tâches avec le commis ; débuter la production à 13 h. Le candidat prend en charge les techniques imposées : pâte feuilletée, habillage et bridage de la canette, sauce brune sucrée-salée, crème pâtissière et décor au cornet. Le commis réalise les préparations préliminaires et les gestes simples, sous explication, démonstration et contrôle du candidat. Adapter le planigramme à la production retenue et aux contraintes des examinateurs. Maintenir les denrées sensibles au froid, séparer les produits crus et cuits, nettoyer les ustensiles et sécuriser couteaux et matériels chauds. Nettoyer au fur et à mesure ; assurer la remise en état du poste, du matériel et des locaux à 17 h 15, puis terminer l'épreuve à 17 h 30.

Planigramme proposé : chef en vert, commis en bleu, cuissons en rouge



✓ RÉPONSE À RETENIR

Production organisée du début à la fin : envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15 ; remise en état à 17 h 15.

3. Réalisation de la production

Le candidat réalise les trois plats conçus pour l'épreuve, avec l'aide de son commis. Il met en œuvre les techniques obligatoires de cuisine et de pâtisserie, tandis que le commis réalise les préparations préliminaires et les techniques simples.

Réalisation des préparations

Question 1/. Réaliser les trois plats en mettant en œuvre les techniques imposées. Préparer une pâte feuilletée pour l'entrée, utiliser les fruits de mer et les asperges, habiller et brider la canette et réaliser sa sauce brune sucrée-salée ainsi que les garnitures exigées, puis préparer le dessert autour de la fraise avec un appareil ou une crème dérivée de la crème pâtissière et utiliser un cornet.

1. Confier au commis les préparations préliminaires et contrôler son travail. Réaliser et laisser reposer la pâte feuilletée, façonner les pièces puis les cuire. Préparer les fruits de mer avec les asperges et les champignons, puis dresser l'entrée à l'assiette avec une sauce libre.
2. Habiller et brider la canette, la rôtir puis la laisser reposer. Réaliser la sauce brune sucrée-salée en utilisant l'orange. Préparer 12 pommes duchesse, 24 légumes tournés et glacés, 4 flans de légumes et les petits oignons glacés. Utiliser aussi les brocolis et les petits navets.
3. Préparer le dessert autour des fraises avec un appareil ou une crème dérivée de la crème pâtissière, puis réaliser le décor au cornet. Envoyer les plats à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Respecter l'hygiène, séparer les produits crus et cuits et remettre le poste en état.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Entrée feuilletée aux fruits de mer et asperges; canette et garnitures imposées; dessert à la fraise avec crème dérivée de la crème pâtissière et décor au cornet.

4. Présentation de la production

La production est présentée selon les modes de dressage indiqués pour chacun des plats et les contraintes fixées par les examinateurs. Les envois doivent respecter les horaires prévus dans le sujet.

Dressage et envoi

Question 2/. Présenter les plats selon les impératifs du sujet : dresser l'entrée à l'assiette, présenter la canette sur plat avec la garniture autour, et dresser le dessert à l'assiette. Respecter les contraintes fixées par les examinateurs et les horaires d'envoi : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Respecter les dressages imposés et les horaires d'envoi. Soigner la disposition, la propreté du support et la température adaptée au plat.

- **16 h 45, entrée :** dresser les feuilletés aux fruits de mer et aux asperges à l'assiette, avec la sauce choisie.
- **17 h 00, canette :** présenter la volaille sur un plat et disposer les garnitures autour.
- **17 h 15, dessert :** dresser à l'assiette et réaliser le décor au cornet.

Appliquer aussi les contraintes précisées par les examinateurs.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Entrée à l'assiette à 16 h 45; canette sur plat avec garniture autour à 17 h 00; dessert à l'assiette à 17 h 15.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E.1, sous-épreuve U.11 du BP Cuisinier, est le sujet 6 de la session 2014. D'une durée totale de 7 heures et affectée du coefficient 8, elle associe conception écrite et production pratique avec un commis. Le candidat conçoit et réalise une entrée feuilletée aux fruits de mer et asperges, une canette garnie et un dessert autour de la fraise, en respectant techniques, dressages et horaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les denrées précédées d'un astérisque dans le panier sont obligatoires.
- Les trois fiches techniques doivent indiquer les denrées, quantités, phases techniques, temps et températures de cuisson.
- Le planigramme répartit les tâches entre le chef et le commis, et identifie les cuissons en rouge.
- La garniture de la canette comprend 12 pièces de pomme duchesse, 24 légumes tournés et glacés, 4 flans de légumes et des petits oignons glacés.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les techniques imposées et intégrer les denrées obligatoires signalées par un astérisque.
- Compléter chaque fiche technique avec les quantités, les étapes et les temps et températures de cuisson.
- Répartir clairement les tâches entre candidat et commis et faire apparaître les cuissons sur le planigramme.
- Respecter les modes de dressage, les trois horaires d'envoi et la remise en état du poste et des locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire le planigramme de travail ?

Lister les phases de chaque plat, estimer leur durée et les placer en fonction des horaires d'envoi. Répartir les tâches entre candidat et commis selon leur complexité, puis identifier les cuissons en rouge, comme le demande la légende.

Q : Quelles garnitures sont imposées pour la canette ?

Il faut réaliser 12 pièces de pomme duchesse, 24 légumes tournés et glacés, 4 flans de légumes et des petits oignons glacés. La canette doit également être habillée et bridée, avec une sauce brune sucrée-salée.

Q : Quelles sont les durées et les heures d'envoi de l'épreuve ?

La partie écrite dure 2 h 30 et la partie pratique 4 h 30, soit 7 heures au total. Les plats sont envoyés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, dans l'ordre indiqué.

Q : Comment les coefficients et la notation sont-ils précisés ?

Le sujet indique un coefficient 2 pour la conception écrite, 1 pour l'organisation pratique, 3 pour la réalisation et 2 pour la présentation. Il ne fournit pas de barème détaillé en points par question ou par critère.

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 - 4-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.