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, épreuve E.1, sous-épreuve U.11

Session 2014 • Code sujet : **SUJET N°7** • 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 7**
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/2014/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2014 - 5-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 l'argumentation commerciale, puis planifie son travail et celui de son commis.

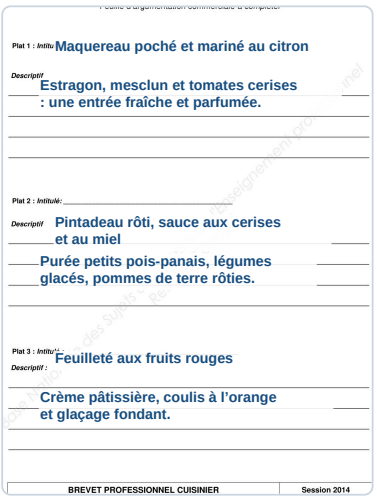
Conception du sujet

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, tout en respectant les techniques imposées pour chaque plat.

Menu conçu pour respecter les techniques imposées et employer les denrées obligatoires marquées d'un astérisque. Les filets sont pochés puis marinés. Le plat principal comprend trois garnitures, dont 32 pièces de légumes glacés, réparties entre quatre portions au plat et quatre à l'assiette. Les fruits rouges composent le dessert et son coulis.

Plat	Proposition	Portions
1	Filets de maquereau pochés et marinés au citron, vin blanc et estragon, mesclun et tomates cerises	4
2	Pintadeau rôti, sauce brune aux cerises et au miel, purée de petits pois et panais, 32 légumes glacés, pommes de terre rôties	8, dont 4 au plat et 4 à l'assiette
3	Feuilleté aux fruits rouges, crème dérivée de la pâtissière, coulis de fruits à la liqueur d'orange et glaçage fondant	8

Argumentation commerciale complétée


Plat 1 : Intitulé : Maquereau poché et mariné au citron

Descriptif : Estragon, mesclun et tomates cerises : une entrée fraîche et parfumée.

Plat 2 : Intitulé : Pintadeau rôti, sauce aux cerises et au miel

Descriptif : Purée petits pois-panais, légumes glacés, pommes de terre rôties.

Plat 3 : Intitulé : Feuilleté aux fruits rouges

Descriptif : Crème pâtissière, coulis à l'orange et glaçage fondant.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | Session 2014

✓ RÉPONSE À RETENIR

Maquereau poché et mariné; pintadeau rôti, sauce brune aux cerises, trois garnitures; feuilleté aux fruits rouges, crème et coulis.

Rédaction des fiches techniques

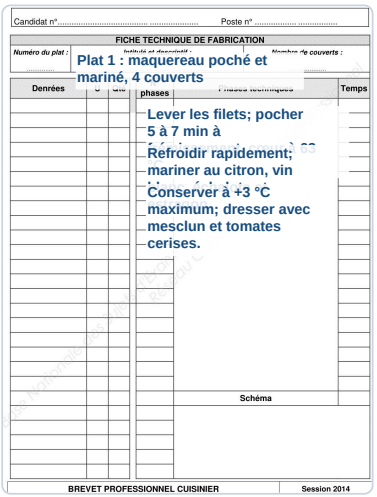
Question 2/. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Pour chaque production, indiquer un résumé de la conception sous forme d'argumentation commerciale, ainsi que les températures et les temps de cuisson.

Fiches proposées pour les nombres de couverts demandés. Les quantités sont des choix de fabrication compatibles avec le panier; les temps et températures sont des repères à ajuster selon le matériel et la taille des pièces. Refroidir les préparations froides rapidement et les conserver à +3 °C maximum.

Fiche	Denrées et quantités proposées	Préparations prévues
A, plat 1, 4 couverts	2 maquereaux de 200 g; citron 0,100 kg; vin blanc 0,100 L; échalote 0,050 kg; mesclun 0,150 kg; tomates cerises 0,100 kg; estragon	Filets pochés, marinés et servis froids
B, plat 2, 8 couverts	2 pintadeaux, 1,800 kg; carottes 0,400 kg; navets 0,400 kg; petits pois 0,400 kg; panais 0,400 kg; pommes de terre 1 kg; cerises 0,300 kg; porto 0,100 L; miel 0,080 kg	Fond brun de volaille, sauce aux cerises, purée, 32 légumes glacés et pommes de terre
C, plat 3, 8 couverts	Farine 0,500 kg; margarine feuilletage 0,300 kg; lait 0,500 L; œufs 4; sucre 0,100 kg; fruits rouges 0,725 kg; liqueur d'orange 0,050 L; fondant blanc 0,200 kg	Feuilletage, crème, coulis de fruit et glaçage

1. A : pocher les filets à frémissement, environ 5 à 7 min, jusqu'à 63 °C à cœur; refroidir, puis mariner au froid.
2. B : rôtir à 180 °C environ 55 min, contrôler 74 °C à cœur et laisser reposer 10 min. Cuire la sauce et les garnitures.
3. C : cuire le feuilletage à 200 °C pendant 20 à 25 min; cuire la crème à ébullition 1 min, refroidir, puis finir coulis et glaçage.

Fiche technique A complétée


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : .....

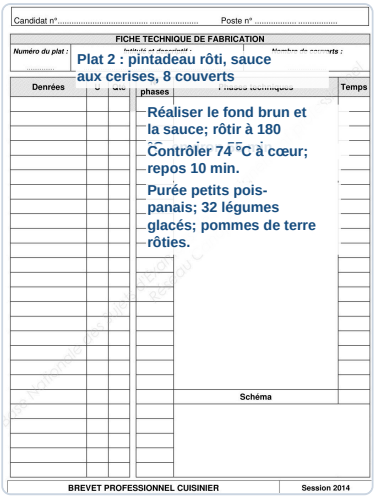
Plat 1 : maquereau poché et mariné, 4 couverts

Denrées	phases	Temps
	Lever les filets; pocher 5 à 7 min à	
	Refroidir rapidement; mariner au citron, vin	
	Conserver à +3 °C maximum; dresser avec mesclun et tomates cerises.	

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Session 2014

Fiche technique B complétée


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : .....

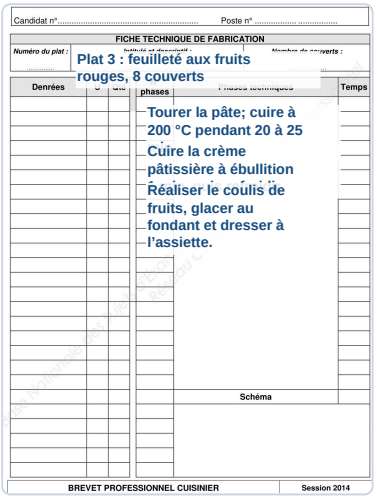
Plat 2 : pintadeau rôti, sauce aux cerises, 8 couverts

Denrées	phases	Temps
	Réaliser le fond brun et la sauce; rôtir à 180	
	Contrôler 74 °C à cœur; repos 10 min.	
	Purée petits pois-panais; 32 légumes glacés; pommes de terre rôties.	

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Session 2014

Fiche technique C complétée


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : .....

Plat 3 : feuilleté aux fruits rouges, 8 couverts

Denrées	phases	Temps
	Tourer la pâte; cuire à 200 °C pendant 20 à 25	
	Cuire la crème pâtissière à ébullition	
	Réaliser le coulis de fruits, glacer au fondant et dresser à l'assiette.	

Schéma

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Session 2014

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : maquereau poché puis mariné. B : pintadeau rôti à 180 °C, 74 °C à cœur. C : feuilletage à 200 °C, crème cuite 1 min.

Organisation du travail

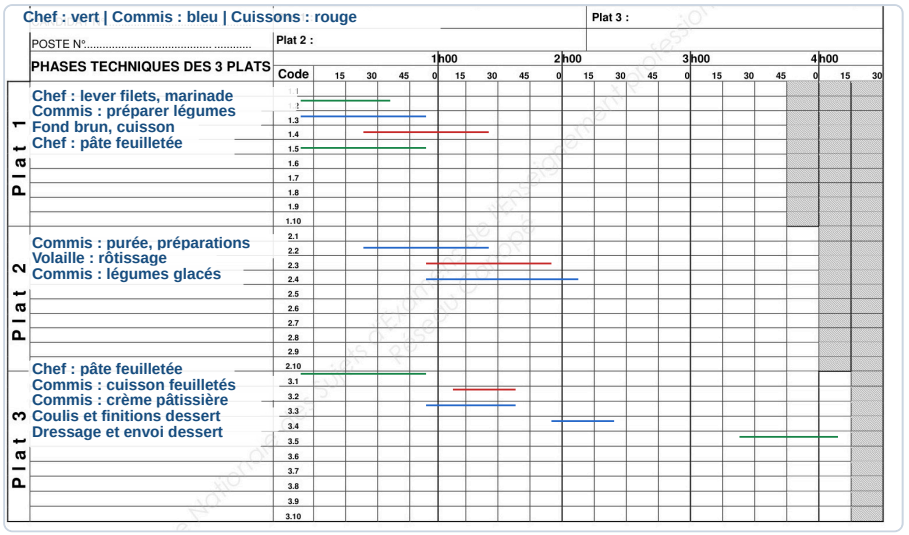
Question 3/. Organiser le travail du candidat et de son commis en précisant les techniques imposées au candidat, puis compléter le planigramme à l'aide des codes d'identification et des légendes indiqués.

Le chef réalise les techniques imposées : lever les filets et préparer la marinade, fond brun de volaille et sauce brune aux fruits, pâte feuilletée, crème dérivée de la pâtissière et coulis de fruit. Le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples sous contrôle. Les temps ci-dessous organisent la production de 13 h 00 à 17 h 30; les envois restent prioritaires. Respecter la chaîne du froid, l'hygiène du poste et la remise en état à partir de 17 h 15.

1. 13 h 00 à 14 h 00 : lancer les fonds et la pâte; le commis prépare les légumes.
2. 14 h 00 à 15 h 30 : cuire la volaille et les garnitures; réaliser crème et feuilletés.
3. 15 h 30 à 16 h 45 : finir sauces, coulis et garnitures; préparer l'entrée.

4. 16 h 45 à 17 h 15 : assurer les envois successifs et le dressage.

Planigramme complété : tâches et temps de production



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

Horaires des envois

Question 4/. Prévoir l'envoi du plat 1 à 16 h 45, du plat 2 à 17 h 00 et du plat 3 à 17 h 15.

Les heures indiquées sont les heures d'envoi, pas les heures de début de dressage. Préparer les éléments à l'avance, puis dresser chaque plat au plus près de son départ. Maintenir l'entrée au froid et la volaille au chaud dans des conditions adaptées. Le commis assiste aux dressages, vérifie la propreté des assiettes et aide à conserver le poste organisé. Après le dernier envoi, consacrer les quinze dernières minutes à la remise en état prévue par l'épreuve.

✓ 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

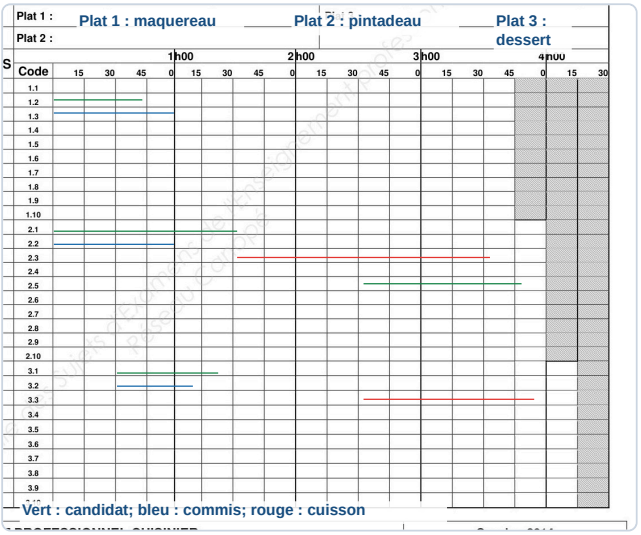
Pendant 4 h 30, le candidat réalise et présente les trois plats avec l'aide d'un commis, conformément aux techniques et aux horaires fixés. Il organise le travail, respecte l'hygiène et la sécurité, et assure la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Organisation de la production

Question 1/. Organiser le travail du candidat et du 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 et utiliser rationnellement les moyens disponibles.

À 12 h 55, répartir les tâches et expliquer les consignes; à 13 h, lancer les préparations longues. Le candidat réalise les techniques imposées et surveille les cuissons; le commis prend en charge les pesées, taillages et préparations simples. Planifier les tâches pour tenir les envois de 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Séparer les zones et ustensiles du poisson cru, de la volaille et de la pâtisserie; nettoyer au fur et à mesure et conserver les préparations au froid. Contrôler le travail du commis et remettre les locaux en état de 17 h 15 à 17 h 30.

Planigramme proposé, plages indicatives



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contact à 12 h 55; production de 13 h à 17 h 15; remise en état jusqu'à 17 h 30. Le candidat supervise les techniques imposées, le commis réalise les tâches simples.

Réalisation de la production

Question 2/. Réaliser les trois plats en appliquant les techniques imposées : lever les filets de maquereau et préparer une marinade, réaliser le fond brun de volaille et la sauce brune aux fruits, puis confectionner la pâte feuilletée, la crème dérivée de la pâtissière et le coulis de fruit. Confier au commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

Le candidat lève les filets de maquereau, retire les arêtes et prépare une marinade au choix; il réserve le poisson au froid. Il réalise le fond brun de volaille, puis la sauce brune aux fruits, et conduit la cuisson des pintadeaux. Le commis lave, épluche et taille les fruits et légumes, pèse les ingrédients et prépare les garnitures simples. Le

candidat confectionne le feuilletage avec ses temps de repos, la crème dérivée de la pâtissière et le coulis de fruit. Il vérifie les cuissons, l'assaisonnement et la tenue des préparations.

Techniques imposées du tableau des exigences



✓ RÉPONSE À RETENIR

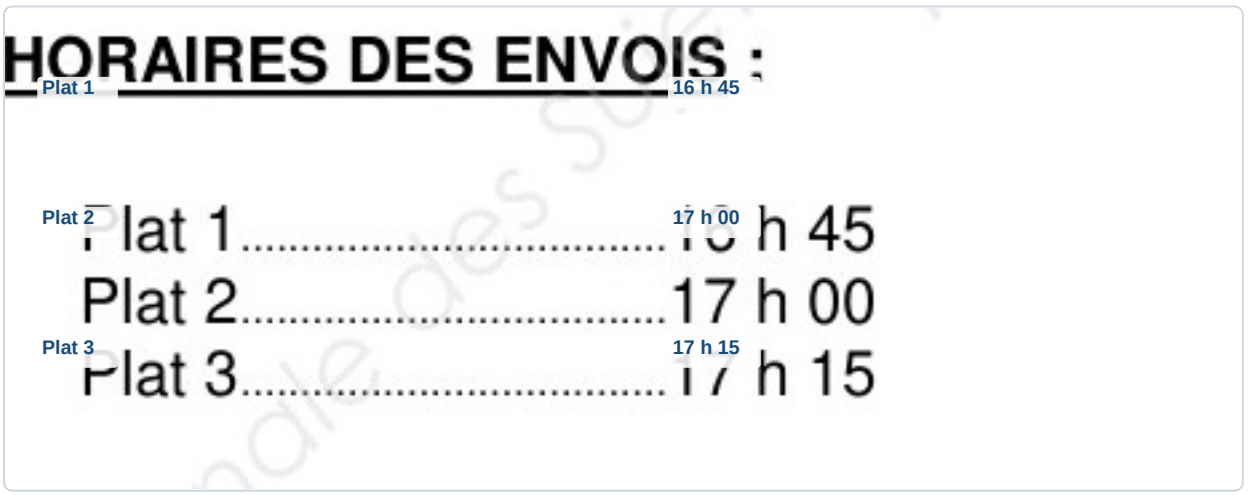
Techniques imposées : filets de maquereau et marinade; fond brun et sauce brune aux fruits; pâte feuilletée, crème dérivée de la pâtissière et coulis de fruit.

Présentation de la production

Question 3/. Présenter chaque plat en respectant les modes de dressage, les contraintes fixées et les horaires d'envoi : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Pour l'entrée, dresser les maquereaux à l'assiette pour 4 personnes, avec marinade, assaisonnement et décor soignés. Pour le plat, prévoir 4 portions au plat et 4 portions à l'assiette; répartir les trois garnitures et présenter proprement la sauce. Dresser le dessert à l'assiette pour 8 personnes, en associant feuilletage, crème, fruits et coulis, avec glaçage et finition libres. Respecter les envois : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15. Vérifier la propreté des assiettes et la régularité des portions.

Horaires d'envoi indiqués au sujet



✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat 1 : 4 personnes, à 16 h 45. Plat 2 : 4 portions au plat et 4 à l’assiette, à 17 h 00. Plat 3 : 8 personnes, à 17 h 15.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2014, sujet n°7, évalue l'épreuve E.1, sous-épreuve U.11, en 7 heures, coefficient 8. En partie écrite, le candidat conçoit et planifie trois plats. En pratique, il prépare une entrée au maquereau, un pintadeau avec garniture et un dessert feuilleté, en mobilisant techniques culinaires, organisation du commis, hygiène et respect des horaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'entrée au maquereau impose de lever les filets et de réaliser une marinade au choix.
- Le pintadeau s'accompagne d'un fond brun de volaille, d'une sauce brune aux fruits et de trois garnitures.
- Le dessert impose une pâte feuilletée, une crème dérivée de la pâtissière et un coulis de fruit.
- Toutes les denrées précédées d'un astérisque dans le panier doivent être utilisées.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les techniques imposées, les portions et les denrées obligatoires avant de concevoir les plats.
- Compléter les fiches avec les quantités, les phases techniques, les temps et les températures de cuisson.
- Distinguer sur le planigramme le travail du chef, celui du commis et les cuissons selon la légende.
- Respecter les envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, puis prévoir la remise en état.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les horaires des trois envois ?

Le plat 1 est envoyé à 16 h 45, le plat 2 à 17 h 00 et le plat 3 à 17 h 15. Le planigramme doit répartir les préparations, les cuissons et les tâches du commis en fonction de ces échéances.

Q : Le sujet impose-t-il des températures et des temps de cuisson précis ?

Non, aucune valeur n'est imposée dans le sujet. Il demande de reporter les températures et les temps de cuisson des productions sur les fiches techniques, en cohérence avec les préparations retenues.

Q : Quels sont les horaires à retenir pour la partie pratique ?

La prise de contact avec le commis a lieu à 12 h 55 et la production commence à 13 h 00. La remise en état est prévue à 17 h 15 et la fin de l'épreuve à 17 h 30.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé par tâche ?

Aucun barème détaillé en points par tâche n'est fourni. Les coefficients indiqués sont 2 pour la conception écrite, 1 pour l'organisation pratique et 5 pour la réalisation et la présentation.

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 - 5-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.