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

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

Session 2015 • Code sujet : **SUJET N°1** • 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 et respect des horaires** (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/2015/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2015 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

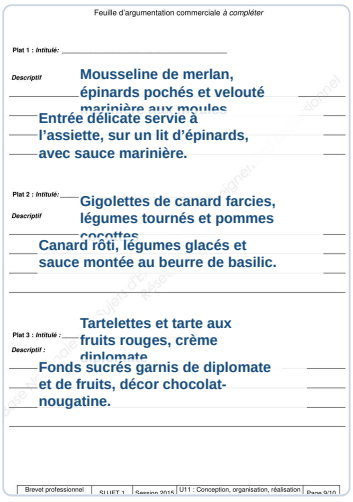
À partir des techniques imposées, du panier de denrées et des horaires d'envoi, le candidat conçoit trois plats pour 4 à 8 personnes. Il rédige les fiches techniques, présente l'argumentation commerciale et organise le travail du candidat et de son commis.

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.

La proposition respecte les rendements indiqués : 6 couverts pour les deux premiers plats, 8 pour le dessert. Elle applique toutes les techniques imposées et mobilise les principales denrées obligatoires du panier. Le dessert comprend bien quatre tartelettes individuelles et une tarte pour quatre personnes. Les dressages suivent l'annexe : entrée à l'assiette, canard à l'assiette et au plat, tartelettes à l'assiette et tarte au plat.

Argumentation commerciale complétée



Feuille d'argumentation commerciale *à compléter*

Plat 1 : *Intitulé:*

Descriptif

Mousseline de merlan, épinards pochés et velouté marinière aux moules

Entrée délicate servie à l'assiette, sur un lit d'épinards, avec sauce marinière.

Plat 2 : *Intitulé:*

Descriptif

Gigolettes de canard farcies, légumes tournés et pommes cocottes

Canard rôti, légumes glacés et sauce montée au beurre de basilic.

Plat 3 : *Intitulé :*

Descriptif :

Tartelettes et tarte aux fruits rouges, crème diplomate

Fonds sucrés garnis de diplomate et de fruits, décor chocolat-nougatine.

Brevet professionnel | SUJET 1 | Session 2018 | U11 : Conception, organisation, réalisation | Page 9/10

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1. Mousseline de merlan, épinards pochés, velouté marinière aux moules. 2. Gigolettes farcies, légumes tournés, pommes cocottes, sauce basilic. 3. Quatre tartelettes et une tarte aux fruits rouges, crème diplomate, décor chocolat-nougatine.

Rédaction des fiches techniques

Question 2/. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Y faire figurer les denrées, les quantités, les phases techniques et les temps, ainsi qu'un résumé des conceptions sous forme d'argumentation commerciale et les températures et temps de cuisson des productions.

Répartition proposée pour les rendements du sujet. Elle utilise toutes les denrées marquées d'un astérisque, dans les quantités disponibles ; les ingrédients non marqués peuvent compléter l'assaisonnement. Les temps et températures sont des repères de fabrication : contrôler la cuisson à cœur et adapter au matériel. Maintenir au froid les préparations sensibles et dresser au dernier moment.

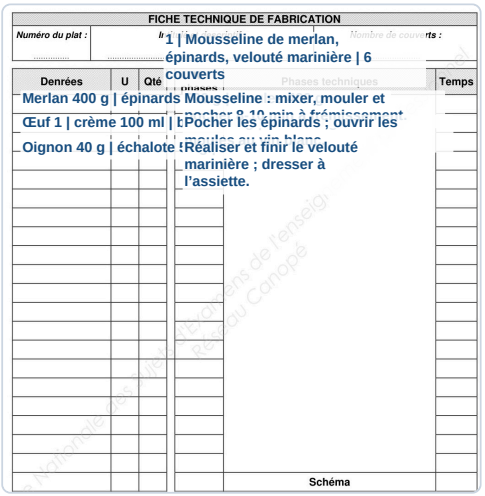
Fiche A, entrée, 6 couverts	Quantité
Merlan, épinards, moules	400 g, 500 g, 400 g
Œuf, crème, beurre, farine	1 pce, 100 ml, 40 g, 20 g
Oignon, échalote, vin blanc, bouquet garni	40 g, 50 g, 100 ml, 1/4 botte

Fiche B, plat, 6 couverts	Quantité
Cuisses de canard, échine, gorge, foie de volaille	6 pces, 100 g, 100 g, 100 g
Œuf, carottes, navets, pommes de terre	1 pce, 600 g, 500 g, 1 kg
Fond brun, basilic, beurre, huile d’olive	30 g, 1/4 botte, 80 g, 150 ml
Oignon, échalote	40 g, 50 g

Fiche C, dessert, 8 couverts	Quantité
Farine, sucre, beurre, œufs	380 g, 300 g, 180 g, 4 pces
Lait, crème, vanille, gélatine	500 ml, 500 ml, 1 gousse, 2 feuilles
Fraises, framboises, coulis	500 g, 250 g, 250 ml
Couverture chocolat, pistache, amande, glucose	100 g, 50 g, 50 g, 30 g

Phases et cuissons : A, réaliser et pocher la mousseline 8 à 10 min à frémissement ; pocher les épinards, ouvrir les moules au vin blanc et finir la marinière. B, désosser, farcir et cuire les cuisses à 180 °C environ 35 à 45 min ; tourner les légumes et rissoler les pommes cocottes. C, foncer et cuire les fonds à 170-180 °C environ 15 à 20 min ; réaliser la diplomate, garnir et décorer.

Fiche A complétée


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

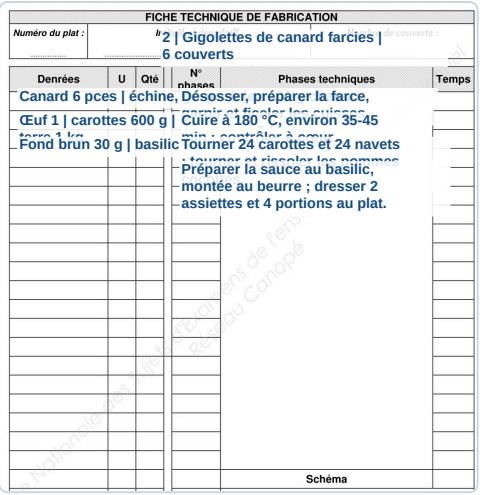
Numéro du plat : ..... Nombre de couverts : 6

1 | Mousseline de merlan, épinards, velouté marinière | 6 couverts

Denrées	U	Qté	Phases techniques	Temps
Merlan 400 g | épinards			Mousseline : mixer, mouler et pocher 8-10 min à frémissement	
Œuf 1 | crème 100 ml | b			Pocher les épinards ; ouvrir les moules au vin blanc	
Oignon 40 g | échalote			Réaliser et finir le velouté marinière ; dresser à l’assiette.	

Schéma

Fiche B complétée



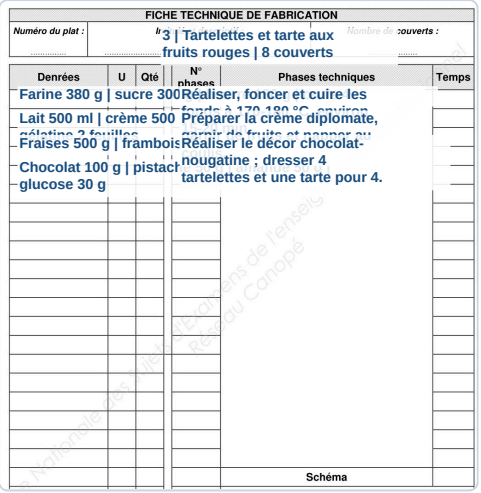
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : n°2 | Gigolettes de canard farcies | 6 couverts

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
Canard 6 pces | échine,				Désosser, préparer la farce,	
Œuf 1 | carottes 600 g |				Cuire à 180 °C, environ 35-45	
Fond brun 30 g | basilic				Tourner 24 carottes et 24 navets	
				Préparer la sauce au basilic, montée au beurre ; dresser 2 assiettes et 4 portions au plat.	

Schéma

Fiche C complétée



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : n°3 | Tartelettes et tarte aux fruits rouges | 8 couverts

Denrées	U	Qté	N° phases	Phases techniques	Temps
Farine 380 g | sucre 300				Réaliser, foncer et cuire les	
Lait 500 ml | crème 500				Préparer la crème diplomate,	
Fraises 500 g | framboise				Réaliser le décor chocolat-	
Chocolat 100 g | pistach				nougatine ; dresser 4	
glucose 30 g				tartelettes et une tarte pour 4.	

Schéma

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C : 6, 6 et 8 couverts. Repères : mousseline 8-10 min, canard à 180 °C pendant 35-45 min, fonds à 170-180 °C pendant 15-20 min.

Organisation du travail

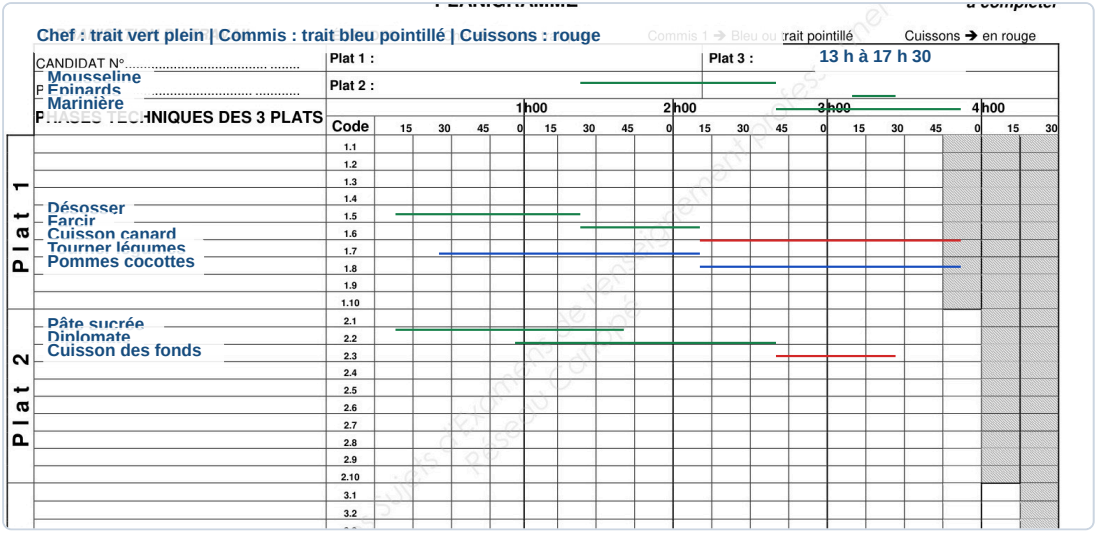
Question 3/. Organiser le travail du candidat et de son commis, en précisant les techniques imposées au candidat, puis compléter le planigramme à l'aide des codes d'identification indiqués.

La production commence à 13 h après la prise de contact avec le commis à 12 h 55. Le candidat réalise les techniques imposées ; il explique et contrôle les tâches simples confiées au commis. Réserver les cuissons et les finitions à des moments compatibles avec les envois. Maintenir la séparation cru-cuit, la chaîne du froid et un poste rangé ; répartir le nettoyage au fil du travail pour achever la remise en état après le dernier envoi.

1. 13 h-14 h 30 : le candidat désosse et farcit le canard ; le commis prépare les légumes et les fruits.
2. 13 h 30-15 h 30 : préparer les fonds sucrés et la crème diplomate, puis cuire le canard et les fonds ; le commis tourne carottes, navets et pommes cocottes.
3. 14 h 30-16 h 30 : réaliser mousseline, épinards et marinière ; terminer sauce basilic et garnitures.

4. 16 h 30-17 h 15 : contrôler et dresser les trois plats aux horaires prescrits ; remise en état jusqu'à 17 h 30.

Planigramme complété, chef en vert, commis en bleu, cuissons en rouge



✓ RÉPONSE À RETENIR

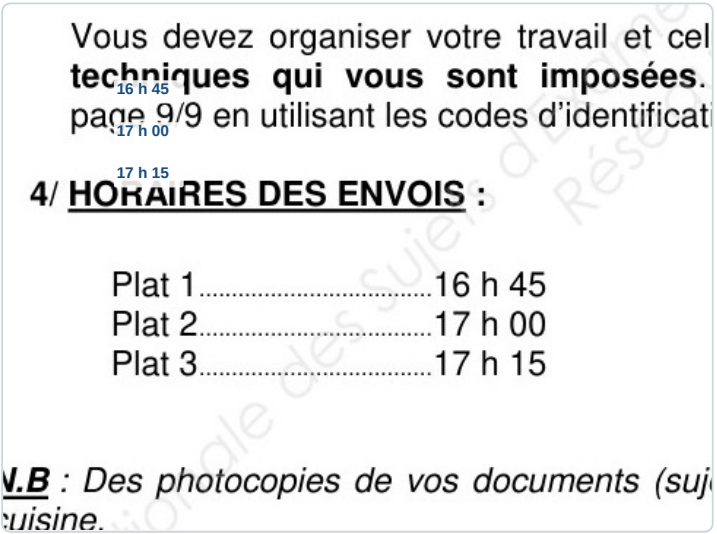
Chef : techniques imposées, cuissons et contrôles. Commis : préparations préliminaires, tournages et aide au dressage. Début à 13 h ; remise en état terminée à 17 h 30.

Horaires des envois

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

Les heures d'envoi indiquées dans le sujet sont fixes. Prévoir le dressage, le contrôle de la température, la propreté des assiettes et la conformité des portions avant chaque départ. Le plat 2 suit le premier à quinze minutes d'intervalle ; le dessert est envoyé quinze minutes après le plat 2. La remise en état des locaux est prévue à partir de 17 h 15, après l'envoi du dernier plat, et la fin de l'épreuve est fixée à 17 h 30.

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 le commis tiré au sort, de la prise de contact jusqu'à la remise en état. Il doit encadrer le commis, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens disponibles.

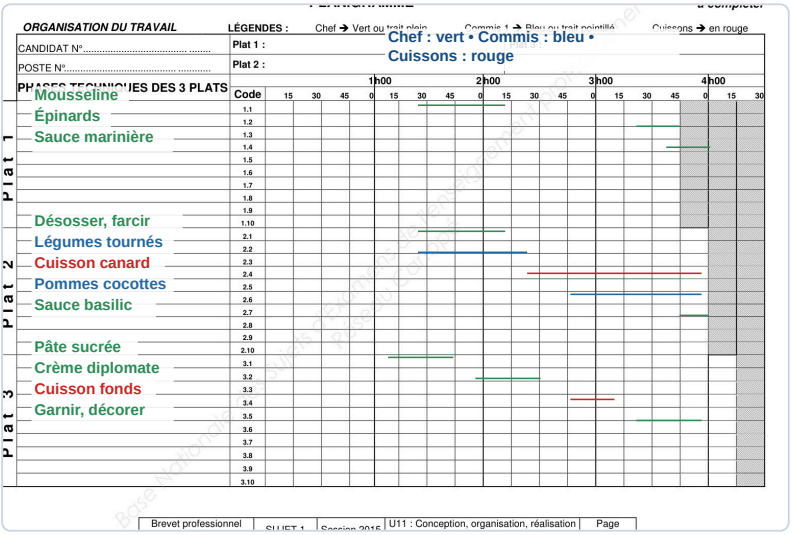
Organisation et encadrement

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

À 12 h 55, répartir les tâches, vérifier le matériel et expliquer les consignes au commis. De 13 h à 17 h 15, le candidat réalise les techniques imposées ; le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples, après démonstration. Contrôler régulièrement l'avancement, l'assaisonnement, les cuissons et le dressage.

1. Lancer tôt la pâte sucrée et la crème diplomate ; préparer la mousseline, puis désosser et farcir le canard.
2. Coordonner les cuissons avec les garnitures et les sauces. Respecter les envois : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h, plat 3 à 17 h 15.
3. Maintenir mains, tenue, plans et matériel propres ; séparer cru et cuit, respecter la chaîne du froid et ranger sans gêner le travail.
4. De 17 h 15 à 17 h 30, nettoyer et remettre en état le poste, le matériel et les locaux annexes.

Planigramme corrigé : répartition et chronologie



✓ RÉPONSE À RETENIR

Envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15. Remise en état des locaux de 17 h 15 à 17 h 30.

3. Réalisation de la production

Le candidat réalise les préparations imposées pour une entrée de poisson, une gigolette de canard et un dessert à base de pâte sucrée. Il exécute lui-même les techniques obligatoires de cuisine et de pâtisserie, tandis que le commis réalise les préparations préliminaires et les techniques simples.

Techniques culinaires imposées

Question 1/. Réaliser une mousseline de merlan, pocher les épinards et réaliser une sauce marinière. Désosser et farcir les cuisses de canard, choisir leur cuisson et réaliser une sauce au basilic. Réaliser une pâte sucrée et confectionner une crème diplomate. Préparer également les éléments indiqués dans le tableau des exigences techniques : garnitures de légumes, pommes cocottes rissolées et beurre de basilic pour monter la sauce, ainsi que le décor d'assiette en chocolat et nougatine.

1. Le commis lave et prépare les ingrédients. Le candidat poche les épinards, prépare la mousseline avec les 400 g de merlan et la cuit doucement. Il cuit les 400 g de moules, filtre leur jus et réalise le velouté marinière.
2. Le candidat désosse les six cuisses de canard de 180 g, les farcit, les ficelle, les saisit puis les braise. Il tourne 24 carottes et 24 navets, prépare et rissole les pommes cocottes, puis réalise la sauce au basilic et le beurre destiné à la monter. Le commis peut effectuer les préparations préliminaires sous contrôle.
3. Le candidat réalise la pâte sucrée et la crème diplomate, puis confectionne quatre tartelettes et une tarte de quatre parts. Il prépare les décors en chocolat et nougatine. Séparer les produits crus et cuits, maintenir le poste propre et contrôler les cuissons.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Entrée de merlan, épinards pochés et velouté de moules; six gigolettes farcies, légumes tournés, pommes cocottes et sauce au basilic; quatre tartelettes et une tarte de quatre parts avec crème diplomate et décor chocolat-nougatine.

4. Présentation de la production et respect des horaires

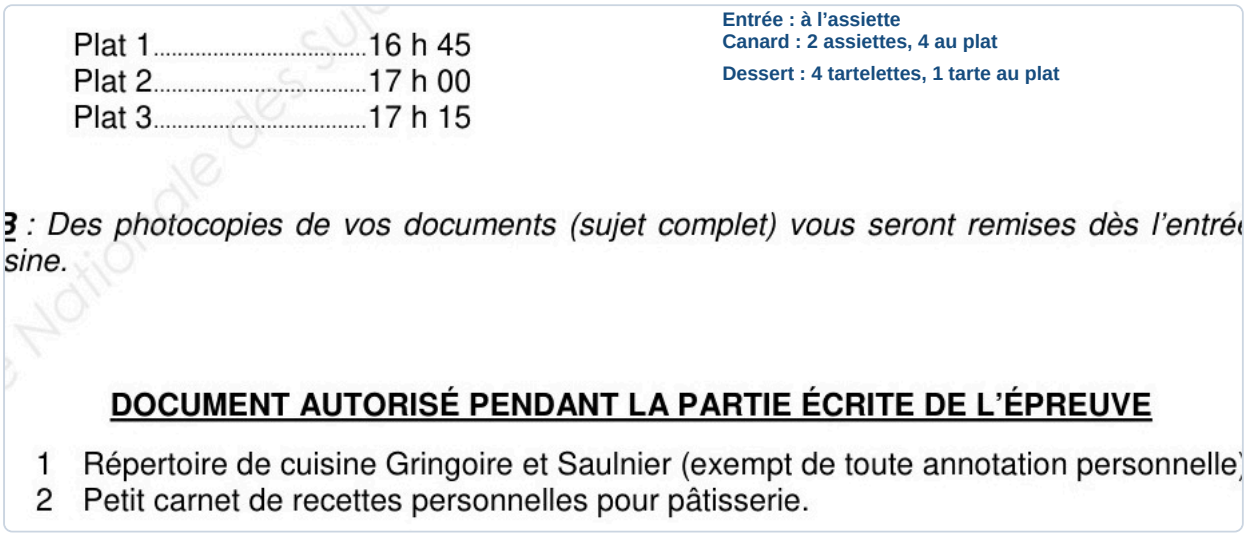
La production doit être présentée selon les modes de dressage et les quantités précisés dans le tableau des exigences techniques. Le candidat respecte les trois horaires d'envoi et les contraintes fixées par les examinateurs.

Dressage et envois

Question 1/. Présenter l'entrée à l'assiette, puis le plat principal avec deux portions à l'assiette et quatre au plat. Pour le dessert, dresser quatre tartelettes à l'assiette et une tarte au plat. Respecter les horaires d'envoi : 16 h 45 pour le plat 1, 17 h 00 pour le plat 2 et 17 h 15 pour le plat 3.

Avant chaque envoi, respecter le dressage imposé et vérifier la propreté des supports. À 16 h 45, envoyer l'entrée pour 6 personnes : mousseline de merlan sur lit d'épinards, dressée à l'assiette. À 17 h 00, présenter la gigolette de canard : 2 portions à l'assiette et 4 portions au plat. À 17 h 15, envoyer le dessert : 4 tartelettes dressées à l'assiette et 1 tarte destinée à 4 personnes, présentée au plat. Essuyer les bords avant le départ.

Dressages associés aux horaires d'envoi


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

Entrée : à l'assiette
Canard : 2 assiettes, 4 au plat
Dessert : 4 tartelettes, 1 tarte au plat

3 : Des photocopies de vos documents (sujet complet) vous seront remises dès l'entré
sine.

DOCUMENT AUTORISÉ PENDANT LA PARTIE ÉCRITE DE L'ÉPREUVE

1 Répertoire de cuisine Gringoire et Saulnier (exempt de toute annotation personnelle)
2 Petit carnet de recettes personnelles pour pâtisserie.

✓ RÉPONSE À RETENIR

16 h 45 : entrée à l'assiette (6 pers). 17 h 00 : 2 portions à l'assiette, 4 au plat. 17 h 15 : 4 tartelettes à l'assiette, 1 tarte au plat.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2015)

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, session 2015, sujet n°1, porte sur l'épreuve U.11, d'une durée totale de 7 heures et de coefficient 8. Le candidat conçoit et réalise une entrée de merlan et moules, une gigolette de canard et un dessert à base de pâte sucrée. Sont évalués la créativité, les fiches techniques, la planification, les techniques culinaires, l'encadrement du commis, le dressage et l'hygiène.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les denrées marquées d'un astérisque dans le panier sont à utiliser obligatoirement.
- L'entrée impose une mousseline de merlan, des épinards pochés et une sauce marinière.
- Le plat de canard impose le désossage et le farcissage des cuisses, une cuisson libre et une sauce au basilic.
- Les envois sont fixés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, dans l'ordre des trois plats.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que les trois plats respectent les techniques imposées et utilisent les denrées obligatoires du panier.
- Compléter les fiches techniques avec les denrées, quantités, phases, temps et températures de cuisson demandés.
- Répartir les tâches du candidat et du commis, puis reporter les phases sur le planigramme avec les codes prévus.
- Respecter les quantités, modes de dressage, horaires, règles d'hygiène et de sécurité ainsi que la remise en état.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment concevoir les trois plats à partir du panier ?

Partez des techniques imposées dans le tableau, puis composez les plats avec les denrées disponibles. Tous les produits précédés d'un astérisque sont obligatoires, et la conception doit chercher à utiliser un maximum de denrées du panier.

Q : Quelles sont les réalisations techniques imposées pour le canard ?

Il faut désosser et farcir les cuisses de canard, choisir librement leur mode de cuisson et réaliser une sauce au basilic. Le tableau demande aussi de tourner 24 carottes, 24 navets et des pommes cocottes, puis de les rissoler.

Q : Combien de temps dure chaque partie et quand faut-il envoyer les plats ?

La partie écrite dure 2 h 30 et la partie pratique 4 h 30. La production pratique commence à 13 h 00 ; les envois sont à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. La remise en état est prévue à 17 h 15 et la fin à 17 h 30.

Q : Comment interpréter les coefficients et les critères de notation ?

Le sujet n'imprime pas de barème en points. Il indique un coefficient 2 pour la conception et l'organisation écrites, 1 pour l'organisation pratique, puis 3 pour la réalisation et 2 pour la présentation, soit un coefficient total de 8.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2015/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2015 - 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.