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

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

Session 2015 • Code sujet : **SUJET N°2** • Durée : **7 heures** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation de trois plats** (4 questions) — **Page 3**

2. **Organisation, réalisation et présentation de la production** (3 questions) — **Page 8**

3. **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 - 2-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de trois plats

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, l'argumentation commerciale et le planigramme de 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 et les exigences propres à chaque plat.

Menu proposé pour 4 couverts de sole et 8 couverts de poulet et de dessert. Il comprend les denrées obligatoires et respecte les techniques, garnitures et dressages imposés.

Plat	Intitulé et composition	Dressage
1	Sole pliée, cuite à court mouillement, sauce aux champignons, asperges vertes et petits pois	2 assiettes et 2 parts au plat
2	Poulet rôti, jus de volaille, artichauts tournés, pommes de terre sautées et carottes glacées	2 assiettes et 6 parts au plat
3	Biscuit aux amandes, mousse de fraise, fraises fraîches et coulis de framboise	8 assiettes

Les asperges, petits pois, poulets, artichauts, fraises et pommes de terre, tous obligatoires, sont utilisés.

Menu proposé sur la feuille commerciale


Plat 1 : *Intitulé:* _____

Descriptif

Sole, champignons, asperges et petits pois

Plat 2 : *Intitulé:* _____

Descriptif

Poulet rôti, artichauts, pommes de terre, carottes

Plat 3 : *Intitulé :* _____

Descriptif :

Biscuit amande, mousse et fraises fraîches

Brevet professionnel | SUJET 2 | Session 2015 | U11 : Conception, organisation, réalisation | Page 9/10

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sole aux champignons, asperges et petits pois ; poulet rôti, trois garnitures ; biscuit aux amandes, mousse de fraise et fraises fraîches.

Rédaction des fiches techniques

Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Y indiquer les denrées, quantités et phases techniques, ainsi qu'un résumé commercial de chaque conception et les temps et températures de cuisson des productions.

Quantités proposées pour les couverts indiqués, prélevées sur le panier. Ajuster l'assaisonnement et vérifier la cuisson avant l'envoi. Les durées ci-dessous sont indicatives et doivent être adaptées au matériel et à la taille des pièces.

Fiche, denrées et quantités	Phases techniques et cuisson
A, 4 couverts : 2 soles de 500 g, beurre 80 g, échalotes 50 g, vin blanc 15 cl, champignons 150 g, crème 10 cl, asperges 250 g, petits pois 200 g	Habiller, fileter, plier. Réaliser le fumet. Cuire au court mouillement à frémissement, environ 8 à 10 min. Réduire et crémer la sauce ; cuire les légumes à l'anglaise.
B, 8 couverts : poulets 2,4 kg, 8 artichauts, pommes de terre 1,2 kg, carottes 400 g, fond blanc de volaille 60 g, beurre 100 g	Habiller et découper à cru. Réaliser le fond. Rôtir les morceaux à 180 °C, environ 45 à 55 min, jusqu'à cuisson à cœur. Tourner et cuire les artichauts ; sauter les pommes de terre et glacer les carottes.
C, 8 couverts : fraises 1 kg, crème liquide 40 cl, gélatine 8 g, œufs 4, sucre 180 g, farine 50 g, poudre d'amandes 100 g, coulis de framboise 150 g	Préparer le biscuit aux amandes et cuire à 180 °C, environ 10 à 12 min. Réaliser la mousse avec une partie des fraises et la gélatine, puis réserver au froid. Dresser avec les fraises fraîches et le coulis.

Les fiches A, B et C reprennent ces intitulés, denrées, quantités et phases. Présenter le plat 3 après refroidissement et prise de la mousse.

Fiche A : sole


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... Intitulé et descriptif : Sole, sauce aux champignons, légume Nombre de couverts : 4 couverts

Denrées	U	Qte	nps

Fileter, plier, fumet, court mouillement

Schéma

Brevet professionnel | SUJET 2 | Session 2015 | U11 : Conception, organisation, réalisation | Page 6/10

Fiche B : poulet


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... Intitulé et descriptif : Poulet rôti, jus et trois garnitures Nombre de couverts : 8 couverts

Denrées	U	Qté	Phases techniques	nps
			Habiller, découper à cru, tourner les artichauts	

Schéma

Brevet professionnel | SUJET 2 | Session 2015 | U11 : Conception, organisation, réalisation | Page 7/10

Fiche C : dessert à la fraise


Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : ..... Intitulé et descriptif : Biscuit aux amandes, mousse de fraise Nombre de couverts : 8 couverts

Denrées	U	Qté	Phases techniques	nps
			Biscuit 180 °C ; mousse à réserver au froid	

Schéma

Brevet professionnel | SUJET 2 | Session 2015 | U11 : Conception, organisation, réalisation | Page 8/10

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiche A : sole, 4 couverts. Fiche B : poulet, 8 couverts. Fiche C : dessert à la fraise, 8 couverts.

Organisation du travail

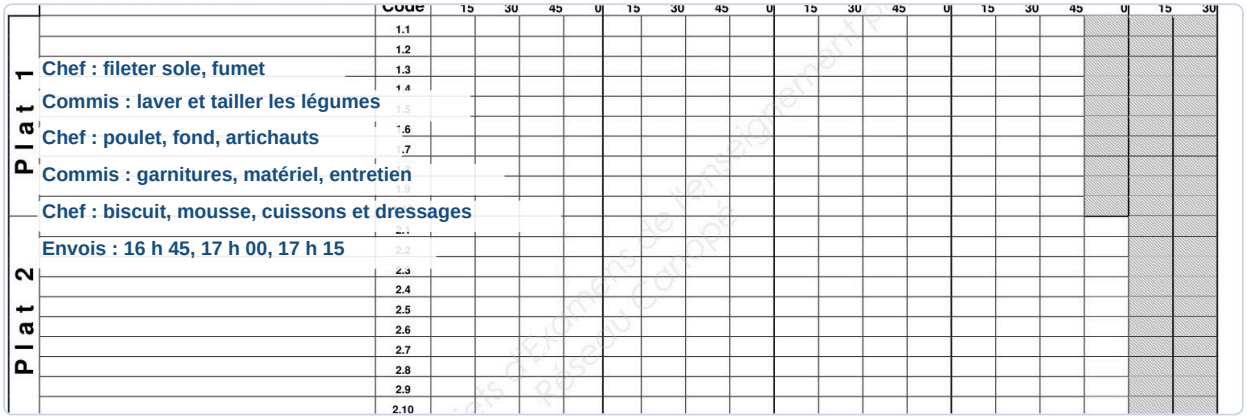
Question 3. Compléter le planigramme pour organiser le travail du candidat et de son commis, en précisant les techniques imposées au candidat et en utilisant les codes et légendes indiqués.

Commencer à 13 h et organiser les finitions en fonction des envois. Le candidat exécute les techniques obligatoires ; le commis réalise les préparations préliminaires et les opérations simples, sous contrôle.

Plage indicative	Chef	Commis
13 h à 14 h	Habiller et fileter les soles, réaliser le fumet ; habiller et découper les poulets, commencer le fond.	Laver et préparer les légumes, mettre en place le poste et les matériels.
14 h à 15 h 30	Tourner les artichauts ; réaliser le biscuit et la mousse.	Préparer les garnitures et aider au refroidissement et au rangement.
15 h 30 à 16 h 45	Cuire les poulets, préparer la sauce et les garnitures ; cuire la sole et dresser le plat 1.	Surveiller les cuissons confiées, préparer les plats de service et assister au dressage.
16 h 45 à 17 h 15	Finaliser et envoyer le plat 2, puis dresser et envoyer le dessert.	Assister aux envois et commencer la remise en état.

Sur le planigramme, utiliser le trait plein vert pour le chef, le pointillé bleu pour le commis et le rouge pour les cuissons. Garder la mousse au froid jusqu'au dressage.

Planigramme : répartition des tâches



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Chef : techniques imposées et contrôle. Commis : préparations préliminaires, tâches simples et assistance aux envois.

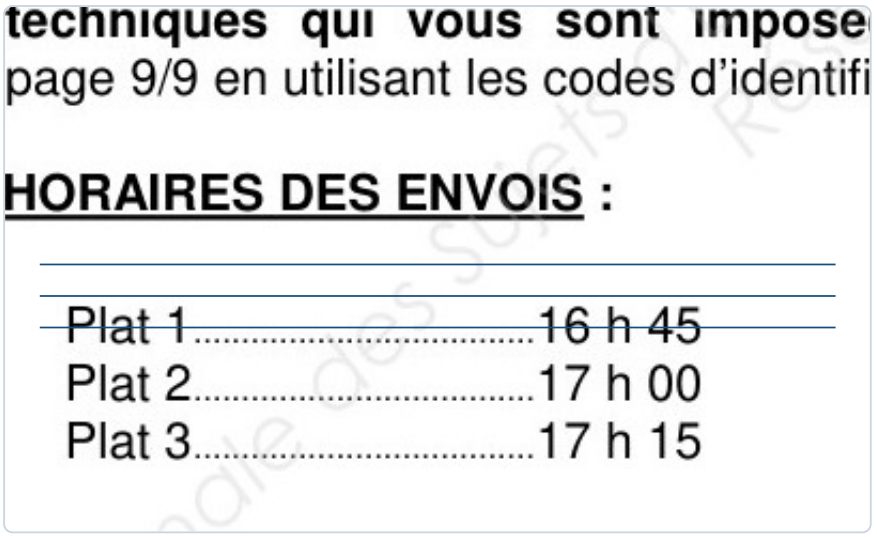
Horaires des envois

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

Intégrer les horaires imposés au planigramme et terminer chaque dressage juste avant l'envoi. Maintenir les préparations chaudes à température adaptée et conserver la mousse au froid. Le commis prépare le matériel de service et assiste aux envois. Après le dernier envoi à 17 h 15, remettre en état le poste, le matériel et les locaux avant la fin de l'épreuve à 17 h 30.

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

Horaires d’envoi prescrits


techniques qui vous sont impose
page 9/9 en utilisant les codes d’identifi

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, réalisation et présentation de la production

Pendant 4 h 30, de 13 h 00 à 17 h 30, le candidat organise le travail avec son commis et réalise les trois plats conçus. Il respecte les techniques imposées, les modes de dressage, les horaires d'envoi, les règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que la remise en état du poste et des locaux.

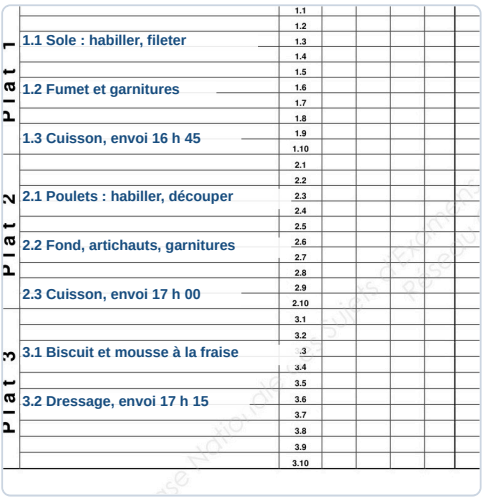
Organisation de la production

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 et utiliser rationnellement les moyens disponibles.

À 12 h 55, répartir les tâches, vérifier le matériel et rappeler les règles d'hygiène. Le chef prend en charge les gestes imposés et les cuissons délicates ; le commis réalise les pesées, tailllages et préparations simples après explication et démonstration.

1. Dès 13 h 00, lancer fumet et fond, puis avancer les préparations qui peuvent être réservées au froid.
2. Organiser les cuissons et les finitions selon les envois de 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15. Contrôler régulièrement l'avancement, l'assaisonnement et la propreté.
3. Nettoyer au fur et à mesure, séparer les denrées crues des préparations prêtes à servir, puis terminer la remise en état entre 17 h 15 et 17 h 30.

Phases à inscrire au planigramme



✓ RÉPONSE À RETENIR

Travail partagé entre chef et commis ; envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 ; remise en état terminée à 17 h 30.

Réalisation de la production

Question 2. Avec l'aide du commis, réaliser les préparations en mettant en œuvre les techniques imposées : habiller et fileter la sole, réaliser un fumet de poisson et une cuisson à court mouillement ; habiller les poulets, les découper à cru, réaliser un fond de volaille et tourner les artichauts ; réaliser un biscuit et une mousse à base de fraise. Prévoir pour le poulet trois garnitures, dont une à base d'artichaut, une à base de pomme de terre et une libre.

Réaliser les gestes imposés en gardant des postes et ustensiles distincts pour poisson, volaille et dessert. Le commis peut peser et tailler les garnitures sous contrôle ; refroidir rapidement les préparations à conserver au froid.

1. Sole : habiller et fileter, préparer le fumet avec les parures, puis cuire les filets à court mouillement.
2. Poulet : habiller les volailles, les découper à cru, réaliser un fond blanc ou brun et tourner les artichauts. Prévoir trois garnitures : artichaut, pomme de terre et une garniture libre.
3. Dessert : cuire le biscuit, préparer la mousse à la fraise et réserver au froid avant le dressage.

Utiliser les denrées marquées d'un astérisque, notamment asperges vertes et petits pois, en complément des produits imposés. Contrôler cuisson, assaisonnement et température de conservation.

Phases de réalisation de la sole

N°	Phases techniques	Temps
	Habiller et fileter la sole	
	Réaliser le fumet avec les parures	
	Cuire à court mouillement	

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sole filetée et cuite à court mouillement ; poulet avec fond et trois garnitures ; dessert composé d'un biscuit et d'une mousse à la fraise.

Présentation et remise en état

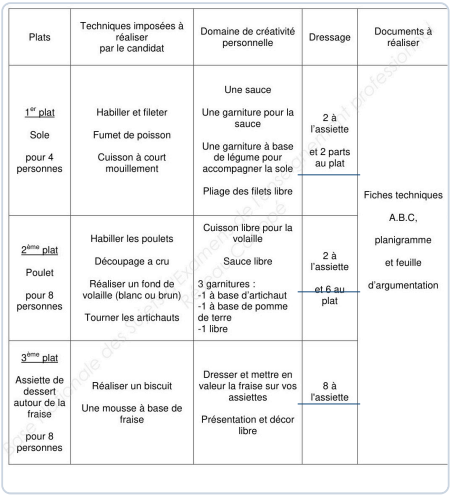
Question 3. Présenter les plats en respectant les modes de dressage et les horaires d'envoi : pour la sole, 2 assiettes et 2 parts au plat ; pour le poulet, 2 assiettes et 6 parts au plat ; pour le dessert, 8 assiettes. Mettre en valeur les préparations et remettre en état le poste de travail, le matériel et les locaux annexes.

Respecter l'ordre et les horaires d'envoi : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00, plat 3 à 17 h 15. Vérifier avant chaque départ la température, l'assaisonnement, la propreté des assiettes et la régularité des portions.

Plat	Dressage exigé
Sole	2 assiettes et 2 parts au plat
Poulet	2 assiettes et 6 parts au plat
Dessert autour de la fraise	8 assiettes

Mettre en valeur les garnitures et la fraise. Maintenir le nettoyage au fur et à mesure, puis terminer la remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes avant 17 h 30.

Dressages exigés dans le tableau technique



Plats	Techniques imposées à réaliser par le candidat	Domaine de créativité personnelle	Dressage	Documents à réaliser
1er plat Sole pour 4 personnes	Habiller et fileter Fumet de poisson Cuisson à court mouillement	Une sauce Une garniture pour la sauce Une garniture à base de légume pour accompagner la sole Pliage des filets libre	2 à l'assiette et 2 parts au plat	Fiches techniques A.B.C, planigramme et feuille d'argumentation
2ème plat Poulet pour 8 personnes	Habiller les poulets Découpage a cru Réaliser un fond de volaille (blanc ou brun) Tourner les artichauts	Cuisson libre pour la volaille Sauce libre 3 garnitures : -1 à base d'artichaut -1 à base de pomme de terre -1 libre	2 à l'assiette et 6 au plat	
3ème plat Assiette de dessert autour de la fraise pour 8 personnes	Réaliser un biscuit Une mousse à base de fraise	Dresser et mettre en valeur la fraise sur vos assiettes Présentation et décor libre	8 à l'assiette	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sole : 2 assiettes et 2 parts au plat ; poulet : 2 assiettes et 6 parts au plat ; dessert : 8 assiettes. Envois à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve E.1, sous-épreuve U.11 du brevet professionnel cuisinier, session 2015, sujet n°2 : durée totale de 7 heures et coefficient 8. Elle porte sur la conception, l'organisation, la réalisation et la présentation de trois plats : une sole, un plat de poulet et un dessert autour de la fraise. Les compétences évaluées incluent la maîtrise des techniques, la gestion du commis, l'hygiène et le respect des horaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour la sole, les techniques imposées sont l'habillage, le filetage, le fumet de poisson et la cuisson à court mouillement.
- Le plat de poulet exige un fond de volaille, des artichauts tournés et trois garnitures, dont une à base d'artichaut et une à base de pomme de terre.
- Le dessert comprend un biscuit et une mousse à base de fraise, et doit mettre la fraise en valeur sur huit assiettes.
- Les envois sont prévus à 16 h 45 pour le plat 1, 17 h 00 pour le plat 2 et 17 h 15 pour le plat 3.

Points de vigilance & attentes du jury

- Utiliser obligatoirement les denrées précédées d'un astérisque dans le panier.
- Compléter les fiches A, B et C avec les phases, les temps et les températures de cuisson, et rédiger l'argumentation commerciale.
- Sur le planigramme, distinguer le travail du chef, celui du commis et les cuissons selon les légendes.
- Commencer la production à 13 h 00, prévoir la remise en état à 17 h 15 et terminer à 17 h 30.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les fiches techniques pour cette épreuve ?

Rédigez une fiche par plat en précisant son numéro, son intitulé, le nombre de couverts, les denrées et quantités, les phases techniques et leurs temps. Ajoutez les temps et températures de cuisson ainsi qu'un descriptif commercial cohérent.

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

Pour la sole, il faut l'habiller, la fileter, réaliser un fumet et une cuisson à court mouillement. Pour le poulet, il faut l'habiller, le découper à cru, réaliser un fond et tourner les artichauts. Le dessert comporte un biscuit et une mousse à la fraise.

Q : Comment gérer les horaires pendant la partie pratique ?

La partie pratique débute à 13 h 00 et se termine à 17 h 30. Planifiez les tâches à rebours des envois de 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, sans oublier le début de la remise en état des locaux prévu à 17 h 15.

Q : Quels coefficients et critères de notation sont indiqués ?

Le coefficient total de l'épreuve est 8 : conception et organisation écrites, coefficient 2 ; organisation pratique, coefficient 1 ; réalisation, coefficient 3 ; présentation, coefficient 2. Le sujet demande notamment méthode, hygiène, sécurité et respect des dressages et horaires.

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 - 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.