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

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

Session 2015 • Code sujet : **SUJET N° 3** • 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 7**
3. **Réalisation et présentation de la production** (2 questions) — **Page 8**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**

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 - 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 pour 4 à 8 personnes. Il prépare les fiches techniques, l'argumentation commerciale et le planigramme de travail.

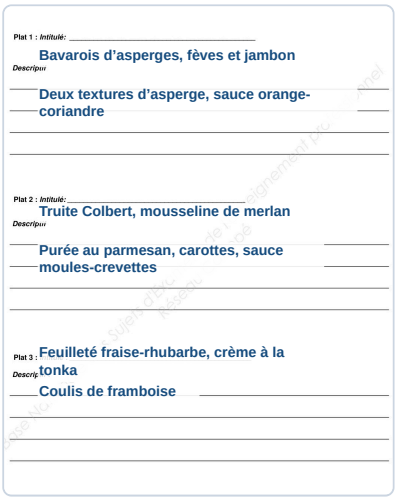
Conception du sujet

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 exigences techniques de l'annexe 1.

Menu pour six couverts, conforme aux techniques imposées. Le premier plat joue sur deux textures d'asperge : bavarois salé et pointes, avec fèves et jambon. Le plat principal associe truite Colbert, mousseline de merlan, deux garnitures dont une purée de pommes de terre, et une sauce aux fruits de mer. Le dessert valorise un feuilletage classique, la rhubarbe, les fraises, une crème pâtissière épicée à la tonka et le coulis de framboise surgelé.

Plat	Intitulé et éléments
1	Bavarois salé d'asperges, fèves, jambon de Bayonne, sauce orange-coriandre
2	Truite Colbert, mousseline de merlan, purée au parmesan, carottes sous vide, sauce moules-crevettes au combawa
3	Feuilleté fraise-rhubarbe, crème pâtissière à la tonka, coulis de framboise

Argumentation commerciale proposée


Plat 1 : Intitulé:
Bavarois d'asperges, fèves et jambon
Descriptif
Deux textures d'asperge, sauce orange-coriandre
Plat 2 : Intitulé:
Truite Colbert, mousseline de merlan
Descriptif
Purée au parmesan, carottes, sauce moules-crevettes
Plat 3 : Intitulé:
Feuilleté fraise-rhubarbe, crème à la tonka
Descriptif
Coulis de framboise

✓ RÉPONSE À RETENIR

Six couverts : bavarois d'asperges, truite Colbert et feuilleté fraise-rhubarbe.

Rédaction des fiches techniques

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

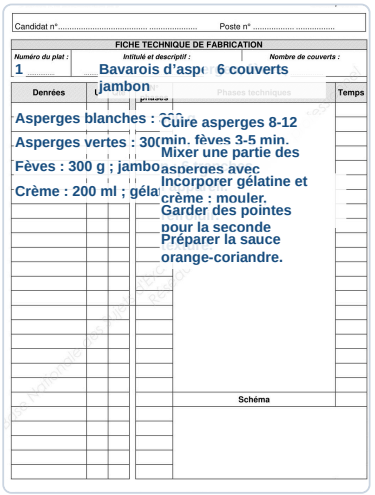
Fiches proposées pour six portions. Les quantités sont adaptées au panier et les denrées marquées d'un astérisque sont intégrées au menu. Le candidat réalise les techniques imposées ; le commis peut effectuer les préparations simples. Les températures et durées ci-dessous sont des repères de cuisson : adapter la durée au calibre et vérifier la cuisson avant le dressage. La prise du bavarois se fait au froid, elle ne constitue pas une cuisson.

Fiche A : denrées	Quantités	Phases, cuisson et temps
Asperges blanches et vertes, fèves, jambon de Bayonne	300 g, 300 g, 300 g, 6 tranches	Cuire les asperges 8 à 12 min et les fèves 3 à 5 min ; réserver des pointes pour la seconde texture
Crème liquide, gélatine, orange, coriandre	200 ml, 8 g, 1, 1/4 botte	Réaliser l'appareil à bavarois, mouler et faire prendre au froid ; préparer la sauce orange-coriandre

Fiche B : denrées	Quantités	Phases, cuisson et temps
Truites, merlan, pommes de terre, carottes	6 pièces, 5 pièces, 800 g, 500 g	Désarêter les truites façon Colbert ; friture à 170 °C, environ 6 à 8 min. Cuire les pommes de terre 20 à 25 min
Moules, crevettes, crème, parmesan, combawa, œufs	400 g, 300 g, 150 ml, 50 g, zestes, 2	Carottes sous vide à 85 °C, environ 45 min selon la coupe ; moules 3 à 5 min. Réaliser mousseline et sauce aux fruits de mer

Fiche C : denrées	Quantités	Phases, cuisson et temps
Farine, beurre de tourage, fraises, rhubarbe	300 g, 250 g, 300 g, 400 g	Réaliser le feuilletage classique et le cuire à 200 °C, environ 20 à 25 min ; compoter la rhubarbe 8 à 10 min
Œufs, lait, poudre à crème, chocolat blanc, coulis surgelé, fève tonka	2, 250 ml, 40 g, 100 g, 250 ml, selon goût	Cuire la crème pâtissière à 82-84 °C ; refroidir rapidement. Dresser avec fraises et coulis décongelé au froid

Fiche A : proposition complétée


Candidat n° ..... Poste n° .....

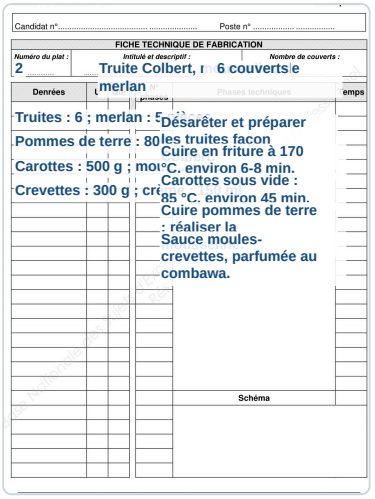
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat : 1 ..... | Intitulé et descriptif : Bavarois d'asp... jambon | Nombre de couverts : 6 couverts

Denrées	Phases techniques	Temps
Asperges blanches : 300	Cuire asperges 8-12 min. fèves 3-5 min.	
Asperges vertes : 300	Mixer une partie des asperges avec	
Fèves : 300 g ; jambo	Incorporer gélatine et	
Crème : 200 ml ; géla	crème : mouler. Garder des pointes pour la seconde	
	Préparer la sauce orange-coriandre.	

Schéma

Fiche B : proposition complétée



Candidat n° ..... Poste n° .....

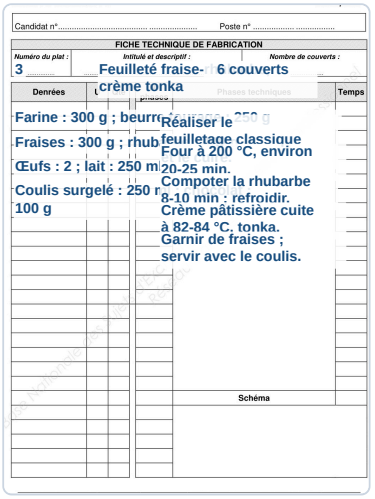
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat :	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
2	Truite Colbert, merlan	6 couverts

Denrées	Phases techniques	Temps
Truites : 6 ; merlan : 5	Désarêter et préparer les truites façon	
Pommes de terre : 80	Cuire en friture à 170 °C, environ 6-8 min.	
Carottes : 500 g ; mou	Carottes sous vide : 85 °C, environ 45 min.	
Crevettes : 300 g ; cré	Cuire pommes de terre ; réaliser la Sauce moules-crevettes, parfumée au combawa.	

Schéma

Fiche C : proposition complétée



Candidat n° ..... Poste n° .....

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Numéro du plat :	Intitulé et descriptif :	Nombre de couverts :
3	Feuilleté fraise-crème tonka	6 couverts

Denrées	Phases techniques	Temps
Farine : 300 g ; beurre	Réaliser le feuilletage classique	
Fraises : 300 g ; rhub	Four à 200 °C, environ 20-25 min.	
Œufs : 2 ; lait : 250 m	Compoter la rhubarbe 8-10 min ; refroidir.	
Coulis surgelé : 250 r 100 g	Crème pâtissière cuite à 82-84 °C, tonka.	
	Garnir de fraises ; servir avec le coulis.	

Schéma

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C : six portions chacune, avec températures, durées indicatives et denrées du panier.

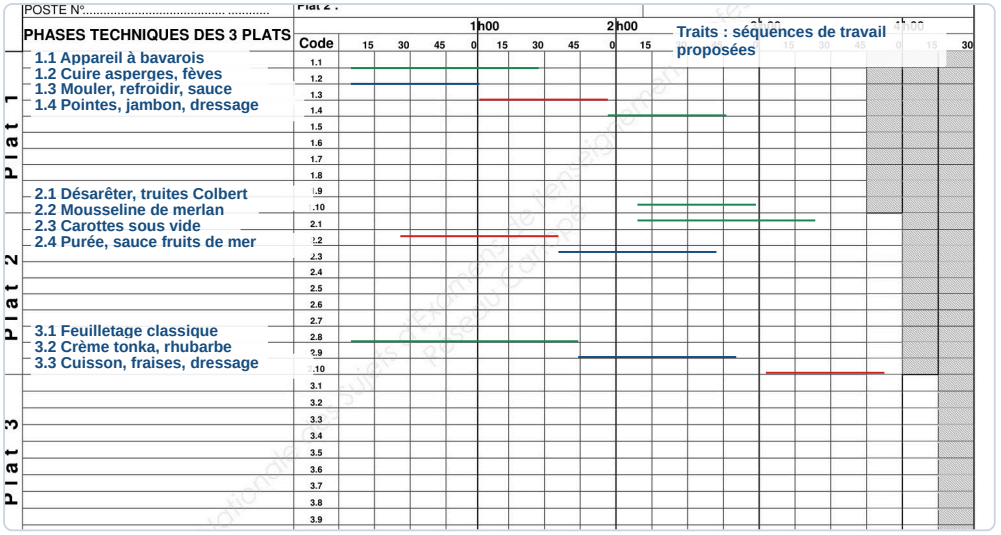
Organisation du travail

Question 3/. Organiser le travail du candidat et du commis, en précisant les techniques imposées au candidat, puis compléter le planigramme avec les codes d'identification prévus.

Le candidat réalise les techniques imposées : appareil à bavarois salé, truites désarêtées façon Colbert, mousseline de merlan, cuisson d'un légume sous vide et feuilletage. Il explique les tâches, montre les gestes nécessaires et contrôle le travail du commis, qui prend en charge pesées et préparations simples. Démarrer les préparations longues dès 13 h 00, puis organiser les finitions autour des envois. Sur le planigramme, reporter phases et horaires ; identifier le chef en vert, le commis en bleu et les cuissons en rouge.

1. 13 h 00 à 14 h 30 : mises en place, feuilletage, appareils et cuissons anticipées.
2. 14 h 30 à 16 h 00 : sauces, garnitures, mousseline et préparations à refroidir.
3. Avant les envois : cuisson et dressage à la minute ; contrôler chaque assiette.
4. 17 h 15 à 17 h 30 : remise en état du poste, du matériel et des locaux annexes.

Phases et repères horaires du planigramme



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

Horaires des envois

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

Préparer le dressage pour que chaque plat soit prêt à l'heure d'envoi. Le dernier horaire coïncide avec le début de la remise en état : anticiper autant que possible la finition, sans compromettre la température ni la présentation. Vérifier le nombre de portions, l'assaisonnement et la propreté des assiettes avant chaque départ.

Horaires d'envoi des trois plats

page 9/9 en utilisant les codes d'identification précises.

HORAIRES DES ENVOIS :

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

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 de la production

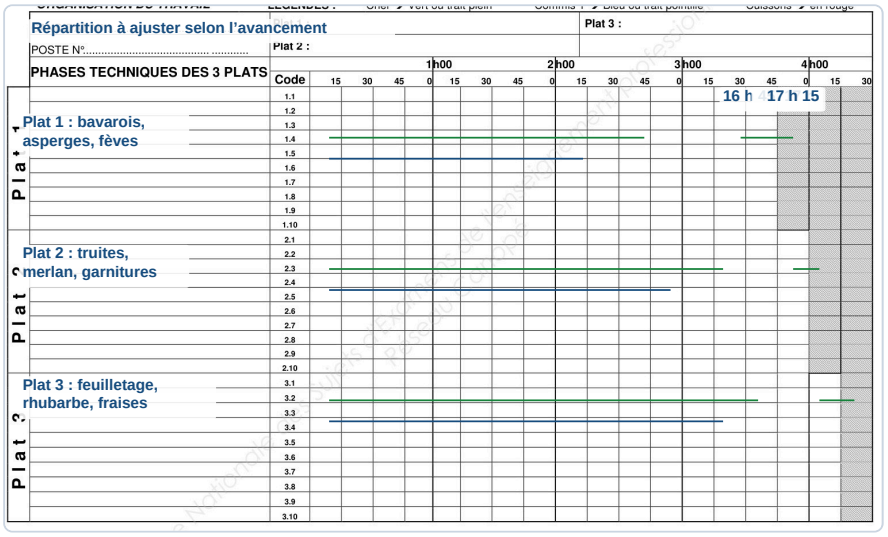
Le candidat organise son travail et celui d'un commis tiré au sort afin de produire et distribuer ou conditionner sa production. L'évaluation porte sur la conduite du commis, la méthode, l'hygiène, la sécurité et l'utilisation rationnelle des moyens.

Organisation et encadrement

Question 1/. Organiser le travail du candidat et du commis, conduire le commis par l'explication, la démonstration et le contrôle, respecter les règles d'hygiène et de sécurité, utiliser les moyens de façon rationnelle et assurer la tenue ainsi que la remise en état du poste, du matériel et des locaux.

À 12 h 55, présenter les trois plats au commis, répartir les tâches et rappeler lavage des mains, séparation des produits crus et cuits, et sécurité des postes. À 13 h, le commis prend en charge pesées, lavages, taillages et techniques simples ; le candidat réalise les techniques imposées : appareil à bavarois salé, désarêtage des truites façon Colbert, mousseline de merlan et feuilletage. Lancer tôt les préparations nécessitant repos ou refroidissement. Expliquer le geste, le démontrer, faire reformuler puis contrôler. Nettoyer au fur et à mesure et gérer rationnellement le matériel. Envoyer les plats à 16 h 45, 17 h et 17 h 15 ; remettre les locaux en état à partir du dernier envoi et terminer à 17 h 30.

Planigramme : répartition indicative



✓ RÉPONSE À RETENIR

Travail réparti et contrôlé à deux ; envois à 16 h 45, 17 h et 17 h 15 ; remise en état terminée à 17 h 30.

3. Réalisation et présentation de la production

Avec l'aide du commis, le candidat réalise les trois plats en mettant en œuvre les techniques imposées de cuisine et de pâtisserie. Il les présente selon les exigences de dressage et les horaires d'envoi, dans les contraintes fixées par les examinateurs.

Réalisation de la production

Question 1/. Mettre en œuvre les techniques obligatoires imposées pour les trois plats, notamment l'appareil à bavarois salé, le désarêtage des truites façon Colbert, la mousseline de merlan, le feuilletage de technique libre et l'utilisation d'un produit surgelé. Faire réaliser au commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

1. **Bavarois salé :** cuire les asperges, les mixer, incorporer la gélatine hydratée, puis refroidir jusqu'à légère prise avant d'ajouter la crème fouettée.
2. **Truites Colbert :** vider et désarêter en conservant la tête et la queue, paner à l'anglaise, puis frire après vérification de la disponibilité du matériel.
3. **Mousseline :** travailler le merlan très froid avec les blancs d'œufs, tamiser, incorporer la crème froide et pocher.
4. **Feuilletage :** réaliser détrempe et tours selon la méthode choisie, avec repos au froid. Décongeler le coulis de framboise au réfrigérateur. Confier au commis les préparations préliminaires et tâches simples ; contrôler son travail, l'hygiène, la séparation cru/cuit et la sécurité lors de la friture.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Techniques imposées réalisées ; tâches simples déléguées et hygiène, froid et sécurité maîtrisés.

Présentation de la production

Question 2/. Présenter les trois plats en respectant les modes de dressage et le nombre de portions prévus, ainsi que les horaires d'envoi : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Prévoir six assiettes pour chacun des trois plats. Le plat 2 est accompagné d'une saucière ; dresser avec régularité et envoyer chaque plat à l'heure indiquée.

Plat	Dressage	Envoi
1 : asperge, fève, jambon de Bayonne	6 portions à l'assiette	16 h 45
2 : truite et merlan	6 portions à l'assiette et 1 saucière	17 h 00
3 : fraise, rhubarbe, épice	6 portions à l'assiette	17 h 15

Vérifier la netteté des assiettes et la conformité du dressage avant chaque envoi.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 6 assiettes par plat, 1 saucière pour le plat 2. Envois : 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15.

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

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve U.11 du BP Cuisinier, session 2015, sujet n° 3, dure 7 heures et compte un coefficient 8. Elle combine une partie écrite de conception et d'organisation avec une production pratique de trois plats autour de l'asperge, de la truite et du merlan, puis de la fraise et de la rhubarbe. Elle évalue les techniques culinaires, la planification, l'encadrement du commis et la présentation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le premier plat impose un appareil à bavarois salé, au moins deux textures d'asperge et une sauce cohérente avec le thème choisi.
- Le plat de poisson impose les truites désarêtées façon Colbert, une mousseline de merlan et une sauce d'accompagnement à base de fruits de mer.
- Le dessert impose un feuilletage de technique libre, un produit surgelé, une crème dérivée de la pâtissière, une épice marquante et un travail de la rhubarbe.
- Les envois sont fixés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 pour les plats 1, 2 et 3.

Points de vigilance & attentes du jury

- Utiliser les denrées marquées d'un astérisque et respecter les techniques obligatoires de l'annexe 1.
- Indiquer dans les fiches les denrées, quantités, phases techniques, temps et températures de cuisson.
- Planifier les tâches du candidat et du commis en tenant compte des cuissons et des horaires d'envoi.
- Soigner le dressage, respecter l'hygiène et la sécurité, puis remettre en état le poste, le matériel et les locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répartir les tâches entre le candidat et le commis dans le planigramme ?

Le planigramme distingue le chef en vert ou en trait plein, le commis en bleu ou en trait pointillé, et les cuissons en rouge. Placez chaque phase technique sur la grille horaire, en tenant compte des tâches simultanées et des heures d'envoi.

Q : Quelles exigences techniques faut-il prévoir pour le plat de truite et de merlan ?

Il faut désarêter les truites façon Colbert et réaliser une mousseline de merlan. Prévoyez aussi deux garnitures, dont une à base de pulpe de pomme de terre, et une sauce d'accompagnement à base de fruits de mer.

Q : Combien de temps durent les parties et à quelle heure commence la pratique ?

La partie écrite dure 2 h 30 et la partie pratique 4 h 30. La production pratique commence à 13 h 00. Les plats sont envoyés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15, puis la fin de l'épreuve est prévue à 17 h 30.

Q : Comment les coefficients sont-ils répartis entre les différentes composantes ?

La conception et l'organisation de la partie écrite ont un coefficient 2. La partie pratique attribue un coefficient 1 à l'organisation et un coefficient 5 à la réalisation et à la présentation, répartis 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/2015/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2015 - 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.