



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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Cuisine - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2017

---

## Correction de l'Épreuve E1 - Conception et Organisation de Prestations de Restauration

---

### | Diplôme : Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

Session : 2017

Coefficient : 4

Durée : 2 h 30

### | Correction exercice par exercice / question par question

#### Dossier 1 : La Définition des Tâches et la Prévision du Personnel

Dans ce dossier, vous êtes chargé d'organiser le dîner de gala et de planifier le personnel nécessaire.

##### 1. Présenter l'organigramme de la brigade de cuisine.

Il s'agit de décrire la structure de la brigade, qui comprend :

- Chef de cuisine
- Chefs de partie (2)
- Commis (2)
- Apprenti (1)

Assurez-vous donc de bien détailler cette répartition dans votre organigramme (voir Annexe 1).

##### 2. Énumérer les principales étapes concernant la production du dîner de gala.

Les étapes peuvent inclure :

- Préparations préliminaires (fruits, légumes, viande, poisson)
- Préparations des plats (risotto, viande, desserts)
- Dressage
- Service
- Remise en état des locaux

##### 3. Indiquer le personnel nécessaire pour chaque étape.

Le personnel nécessaire pour les étapes mentionnées ci-dessus pourrait être :

- Préparations préliminaires : Commis, apprenti, chef de partie
- Préparations des plats : Chefs de partie, commis
- Dressage : Chef de cuisine, chefs de partie, commis
- Service : Tous le personnel de salle
- Remise en état : Commis, apprenti

##### 4. Compléter la fiche de poste « chef pâtissier ».

Renseignez la fiche de poste en indiquant les tâches du chef pâtissier, les compétences et diplômes requis

(voir Annexe 3).

- Réalisation de desserts
- Gestion de la pâtisserie en toute autonomie
- Collaboration avec le chef de cuisine

## **Dossier 2 : L'Optimisation de la Production**

Ici, il s'agit de maximiser l'efficacité en prenant en compte la production du risotto.

### **5. Compléter la fiche technique du risotto de champignons aux langoustines et gambas.**

Il faudra remplir les zones grises en indiquant :

- Quantités nécessaires pour 150 couverts
- Coût des ingrédients
- Phases techniques (ex. : cuisson des langoustines, préparation du risotto, dressage)

(Référez-vous à l'Annexe 4 pour des détails précis). Assurez-vous que les quantités sont calculées pour le nombre de couverts souhaité.

### **6. Planifier la répartition des tâches dans le temps.**

Utiliser l'Annexe 5 pour le planigramme, par exemple :

- Le chef s'occupe de la mise en place et de la cuisson
- Le commis aide à la préparation des ingrédients et au dressage

## **Dossier 3 : La Prestation « Collation »**

Concernant la collation pour 300 personnes, une planification adéquate est demandée.

### **7. Proposer trois brochettes de fruits.**

Voici trois suggestions de brochettes :

- Brochette de fruits frais (melon, pastèque, ananas)
- Brochette de fruits cuits (pêche, abricot)
- Brochette de berries (fraise, framboise, myrtille)

### **8. Citer la sauce d'accompagnement de la brochette cuite.**

Proposez une sauce au choix, par exemple : **sauce caramel au beurre salé.**

### **9. Suggérer trois verrines.**

Suggestions de verrines :

- Verrine de mousse au chocolat
- Verrine de panna cotta à la vanille
- Verrine de fruits rouges et crème chantilly

### **10. Compléter la fiche technique simplifiée de la verrine à base de chocolat.**

Indiquer la quantité d'ingrédients, le coût, les étapes de préparation (voir Annexe 7).

## **Dossier 4 : Les Dispositifs d'Hygiène**

Dans cette partie, vous devez vous assurer de la sécurité sanitaire des plats.

### 11. Renseigner le diagramme de fabrication et de distribution en liaison froide.

Remplissez l'Annexe 8 en détaillant chaque étape du processus de fabrication et de distribution.

### 12. Identifier les points de vigilance liés à la réception des marchandises.

Ces points peuvent inclure :

- Vérification de la température des produits à la réception
- Contrôle de l'intégrité des emballages
- Inspection visuelle sur la qualité des produits

## Dossier 5 : La Conception de la Prestation

Réfléchissez aux allergènes potentiels dans la préparation du menu de gala.

### 13. Rédiger une note de synthèse sur les préoccupations liées aux allergènes.

Bien mettre en avant les obligations légales et la nécessité d'informer le client (voir Annexe 10).

### 14. Identifier les produits allergènes entrant dans le menu de gala.

Cette tâche implique de croiser les informations avec le tableau en Annexe 11.

Les allergènes à rechercher peuvent inclure :

- Gluten
- Crustacés
- Œufs
- Poissons

## Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps** : Planifiez votre temps pour chaque tâche, n'hésitez pas à passer à l'étape suivante si vous bloquez.
- **Précision** : Soyez précis dans vos réponses, notamment pour compléter des fiches techniques.
- **Anticipation** : Pensez à l'opportunité d'utiliser des produits locaux et de saison pour plus de viabilité.
- **Respect des normes** : Ne négligez pas les règles d'hygiène et de sécurité, toujours les intégrer dans votre pensée.
- **Connaissance des allergènes** : Assurez-vous d'être bien informé sur les allergènes à déclarer, ce qui est crucial pour la sécurité des clients.

Ce corrigé se veut aussi une aide dans votre préparation pratique aux épreuves et vous permettra de structurer vos réponses de manière claire et efficace.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.