



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 2019

---

## Correction E1 - U10 Conception et organisation de prestations de restauration

---

### Brevet Professionnel Arts de la Cuisine - Session 2019

Durée : 2h30 - Coefficient : 4

### Correction dossier par dossier

#### Dossier 1 : Le Recrutement

Objectif : Participer au recrutement d'un chef de partie tournant.

#### Question 1 :

**Énoncé :** Compléter la fiche de poste (annexe 1 page 12/19).

**Démarche :** Remplir la fiche de poste en indiquant les compétences et qualités nécessaires pour un chef(fe) de partie tournant, par exemple :

- Expérience en cuisine professionnelle.
- Capacité à travailler en équipe.
- Créativité et respect des normes d'hygiène.
- Bon relationnel avec les clients et le personnel.
- Flexibilité et adaptabilité.

**Réponse :** La fiche de poste doit mentionner les compétences et qualités en rapport avec le poste de chef(fe) de partie tournant.

#### Question 2 :

**Énoncé :** Proposer un tableau comparatif des deux candidatures.

**Démarche :** Créer un tableau comparatif entre Emma Raison et Paul Dorée en utilisant les éléments énoncés dans leur CV. Les critères de comparaison peuvent inclure : formations, expériences professionnelles, langues parlées, etc. Par exemple :

Criteres	Emma Raison	Paul Dorée
Age	25 ans	35 ans
Formations	BAC pro, BEP	MC desserts, CAP, Master en génie civil
Langues	Anglais, Espagnol	Anglais, Espagnol
Expériences	2 ans en demi-chef, 2 ans commis	2 ans chef de partie Michelin

**Réponse :** Le tableau comparatif met en lumière les forces respectives de chaque candidat.

#### Question 3 :

**Énoncé :** Justifier votre choix de recrutement.

**Démarche :** Analyser les points forts des candidats et définir un choix basé sur les besoins spécifiques du restaurant Le Brocheton de Loire. Par exemple, mettre en avant l'expérience Michelin de Paul Dorée.

**Réponse :** Je choisis Paul Dorée pour son expérience dans des restaurants étoilés, ce qui apportera une valeur ajoutée à la brigade.

## **Dossier 2 : Le Concours de Cuisine**

Objectif : Élaborer une fiche technique pour le concours.

### **Question 4 :**

**Énoncé :** Rédiger et représenter graphiquement la fiche technique du plat principal.

**Démarche :** Inclure tous les ingrédients avec quantités, phases de préparation, techniques, et durées. Veillez à respecter le format de l'annexe 2.

**Réponse :** La fiche technique doit contenir : *Gâche façon « pain perdu », glace au Grand Marnier® ; nombre de couverts : 8.*

### **Question 5 :**

**Énoncé :** Préciser le matériel nécessaire.

**Démarche :** Énumérer tous les équipements requis pour la réalisation du plat selon la fiche technique.

**Réponse :** Pacojet, poêle anti-adhésive, plaque à débarrasser.

### **Question 6 :**

**Énoncé :** Organiser votre travail dans le temps.

**Démarche :** Élaborer un tableau d'ordonnancement des tâches à réaliser sur 4 heures.

**Réponse :** *Organiser en phases : préparation des ingrédients, cuisson, dressage, et nettoyage.*

## **Dossier 3 : Les Volaille**

Objectif : Rédiger une fiche produit sur le chapon.

### **Question 7 :**

**Énoncé :** Proposer une fiche de présentation du produit « chapon de Challans ».

**Démarche :** Mentionner les caractéristiques, prix moyen, poids moyen.

**Réponse :** Le chapon de Challans pèse environ 3,5 kg et est reconnu pour sa chair tendre. Prix moyen : 12,00 € le kg.

### **Question 8 :**

**Énoncé :** Proposer cinq utilisations culinaires différentes pour cette volaille.

**Démarche :** Réfléchir aux différentes façons de cuisiner le chapon.

**Réponse :** Rôti, en confit, en pâté, en sauté, en brochettes.

### **Question 9 :**

**Énoncé :** Compléter le tableau des autocontrôles lors de la réception de la livraison.

**Démarche :** Remplir les éléments concernant la température, la conformité du produit.

**Réponse :** Évaluer la température à l'arrivée, vérifier la date de péremption, l'aspect visuel.

## **Dossier 4 : Le Banquet**

Objectif : Gérer un banquet pour 80 personnes.

**Question 10 :**

**Énoncé :** Rédiger le bon de commande.

**Démarche :** Indiquer les produits commandés, quantités, et prix selon annexe 5.

**Réponse :** Compléter le bon de commande des légumes nécessaires au menu.

**Question 11 :**

**Énoncé :** Contrôler le bon de livraison.

**Démarche :** Vérifier la concordance entre la commande et la livraison.

**Réponse :** Confirmer que les quantités et la qualité correspondent à la commande.

**Question 12 :**

**Énoncé :** Élaborer la note de synthèse sur les deux modes de distribution.

**Démarche :** Analyser les différences entre liaison froide et chaude.

**Réponse :** La liaison froide permet de servir des plats préparés à l'avance, tandis que la liaison chaude implique une préparation immédiate, garantissant une qualité optimale.

**Question 13 :**

**Énoncé :** Proposer quatre desserts façon « finger-food ».

**Démarche :** Créer des desserts facilement consommables avec les doigts.

**Réponse :** Mini-tartes aux fruits, éclairs en miniatures, cakes pops, verrines de mousse au chocolat.

**Question 14 :**

**Énoncé :** Calculer le prix de vente H.T. d'une brioche façon « pain perdu ».

**Démarche :** Si le coût matière de la brioche est de 0,65 €, le prix de vente peut être calculé en ajoutant une marge bénéficiaire (par exemple 2,00 € le prix de vente)

**Réponse :** Prix de vente H.T. : 2,00 € pour une brioche façon « pain perdu ».

**Conseils pratiques pour l'épreuve :**

- Planifiez votre temps pour chaque question et évitez de rester bloqué sur une seule tâche.
- Relisez les documents fournis pour bien respecter les attentes en termes de format et de contenu.
- Utilisez des tableaux pour les comparaisons, cela rendra vos réponses visuellement plus claires.
- Soignez votre présentation, surtout lorsque vous rédigez des fiches techniques ou des commandes.
- Ne négligez pas les aspects pratiques et le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

**© 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.