



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

Corrigé du sujet d'examen - BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2006

Correction du Brevet Professionnel Cuisinier - Session 2006

Partie Écrite

Durée : 2h30

Coefficient : 2

1. Conception du Sujet

Le candidat doit concevoir et proposer une production de trois plats pour 4 à 8 personnes, en utilisant les denrées du panier proposé (annexe 2) et en mettant en avant sa créativité.

Démarche :

- **Choix des plats :** Sélectionner les plats en fonction des techniques imposées (annexe 1), en s'assurant de respecter les quantités disponibles dans le panier.
- **Équilibre des saveurs :** Garantir une bonne harmonie entre les plats, en utilisant une variété de textures et de saveurs.
- **Créativité :** Proposer des garnitures et des sauces qui feront ressortir le choix des ingrédients.

Exemple de productions possibles :

- Plat 1 : Vol au vent de poisson et fruits de mer.
- Plat 2 : Filet mignon de porc sauté avec garnitures variées.
- Plat 3 : Crème caramel avec petits fours.

2. Rédaction des Fiches Techniques

Les fiches techniques doivent inclure un résumé de conception, des instructions de préparation, ainsi que les températures et temps de cuisson.

Démarche :

- **Détails de la recette :** Indiquer tous les ingrédients, les étapes de préparation, et les temps de cuisson.
- **Argumentation commerciale :** Justifier le choix de chaque plat et son attrait pour les clients.

3. Organisation de Travail

Compléter le document d'organisation de travail avec les techniques imposées.

Démarche :

- **Organisation temporelle :** Préciser les tâches à réaliser pour chaque plat.
- **Collaboration avec le commis :** Expliquer les rôles et responsabilités.

4. Horaires

Les horaires des envois doivent être respectés avec :

- Plat 1 : 16h45
- Plat 2 : 17h00

- Plat 3 : 17h15

Partie Pratique

Durée : 4h30

Coefficient : 1

1. Réalisation de la Production

Le candidat doit réaliser les techniques imposées de cuisine et pâtisserie. Cela inclut :

Démarche :

- **Suivi des techniques imposées :** S'assurer que toutes les techniques sont correctement réalisées (ex. feuilletage, cuisson du mignon, préparation de la crème caramel).
- **Gestion des tâches du commis :** Assigner les tâches simples pour garantir l'efficacité.

2. Présentation de la Production

Le candidat doit présenter les plats dans le respect des techniques de dressage et des horaires.

Démarche :

- **Vérification de l'esthétique :** S'assurer que chaque plat est bien dressé et attrayant.
- **Respect des horaires :** Organiser la présentation en fonction des contraintes de temps.

Planning et Organigramme

Le candidat doit compléter le planning et l'organigramme de travail pour faciliter la coordination.

Démarche :

- **Distribution des tâches :** Détails des tâches attribuées au chef et au commis, ainsi que les moments de cuisson.
- **Utilisation des codes :** Appliquer les codes d'identifications fournis pour une meilleure lisibilité.

Méthodologie et Conseils

- **Gestion du temps :** Prévoyez un laps de temps pour chaque étape, comptez des marges pour des imprévus.
- **Focus sur l'hygiène :** Lavez-vous toujours les mains entre les différentes préparations.
- **Préparation en amont :** Ayez tous vos ingrédients et ustensiles à portée de main avant de commencer.
- **Communication :** Ayez une bonne communication avec votre commis pour éviter les confusions.
- **Contrôle des cuissons :** Vérifiez régulièrement vos plats pour les ajustements de cuisson nécessaires.

© 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.