



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

Épreuve E.1 - Pratique Professionnelle

Session : 2006

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

Correction de la partie écrite

Objectif général

Cette épreuve vise à évaluer la capacité des candidats à concevoir, organiser et rédiger des fiches techniques concernant des plats, en fonction des techniques imposées et des matières disponibles.

1. Conception du sujet

Les candidats doivent élaborer une production de trois plats pour 4 à 8 personnes, en faisant preuve de créativité avec les ingrédients du panier proposé. Les ans aux techniques imposées sont à respecter.

Proposition de réponse

Les trois plats à proposer pourraient être :

- **Plat 1** : Truite farcie avec sauce au vin blanc et légumes de saison.
- **Plat 2** : Côtes d'agneau avec flan de légumes et jus de viande.
- **Plat 3** : Tarte aux fraises avec crème pâtissière.

2. Rédaction des fiches techniques

Les candidats doivent rédiger trois fiches techniques portant sur chaque plat, incluant des informations sur la conception et les temps de cuisson.

Proposition de réponse

Chaque fiche technique A, B, et C devra comporter :

- Un descriptif illustrant la conception du plat.
- Les ingrédients et leur quantité.
- Les étapes de la préparation.
- Les températures de cuisson et les durées appropriées.

3. Organisation du travail

Les candidats doivent élaborer un organigramme de travail en précisant les rôles et les étapes de production.

Proposition de réponse

Il est recommandé de :

- Prévoir les tâches selon les horaires donnés (16h45, 17h00, 17h15).
- Organiser le poste de travail pour une efficacité maximale, en plaçant les ingrédients et le matériel à portée de main.
- Déterminer les étapes critiques et les techniques à adopter pour chaque plat.

4. Horaires

Chaque plat doit être prêt à l'heure précisée lors de l'épreuve.

Proposition de réponse

Les horaires de fin de préparation sont :

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

La gestion du temps est essentielle pour respecter ces horaires.

Correction de la partie pratique

Organisation de la production

Le candidat doit gérer efficacement son travail et celui de son commis.

Proposition de réponse

Les étapes de gestion du travail incluent :

- Expliquer et démontrer les techniques à réaliser au commis.
- Veiller à l'hygiène et la sécurité tout au long du processus.
- Utiliser efficacement le matériel et les ingrédients.

Réalisation et présentation de la production

Le candidat doit réaliser et présenter les plats selon les normes établies.

Proposition de réponse

Les techniques à utiliser doivent être respectées, et la présentation visuelle doit tenir compte des stratégies de dressage appropriées pour chaque plat. Le candidat doit s'assurer de la mise en valeur visuelle des plats avec des éléments décoratifs.

Rappel des horaires à respecter

Les horaires de l'épreuve sont cruciaux et ne doivent pas être dépassés pour assurer la bonne préparation des plats.

Conseils méthodologiques

- Planifiez votre temps avec précision pour éviter le stress lors de la préparation.
- Organisez tous vos équipements et ingrédients avant de commencer pour gagner en efficacité.
- Rappelez-vous d'expliquer les techniques à votre commis lors de leur réalisation pour une meilleure synchronisation.
- Vérifiez l'hygiène de votre poste régulièrement pour garantir la sécurité alimentaire.
- Ne sous-estimez pas l'importance de la présentation : pensez à la façon dont chaque plat sera servi.

© 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.