



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

EPREUVE E.1 - Pratique professionnelle

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

Correction de la Partie Écrite

Cette partie concerne la conception, l'organisation et la production de trois plats à partir des denrées fournies et des techniques imposées. Les candidats doivent faire preuve de créativité tout en respectant les contraintes données.

1. Conception du Sujet

Il est demandé de concevoir et de proposer trois plats pour 4 à 8 personnes. Chaque plat doit être imaginé en utilisant un maximum de denrées du panier proposé.

1.1 Démarche de Conception

Pour concevoir les plats, le candidat doit :

- Utiliser les techniques imposées mentionnées dans l'annexe 1.
- Prendre en compte les ingrédients du panier mentionnés en annexe 2.
- Être créatif tout en respectant les principes culinaires de base.

1.2 Exemples de Plats Proposés

Voici un exemple de conception d'un des plats :

Plat 1 : Aumônière de fruits de mer.

Description : Une préparation croustillante contenant des crevettes et langoustines, servie avec une sauce crustacés.

Il est impératif de discuter de chaque plat en termes de goût, présentation et originalité.

2. Rédaction des Fiches Techniques

Les candidats doivent rédiger des fiches techniques de fabrication pour chaque plat.

2.1 Contenu des Fiches Techniques

Chaque fiche doit comprendre :

- Le nom et la description du plat.
- Les ingrédients avec les quantités exactes.

- Les étapes de préparation.
- Les techniques de cuisson et les temps/temps de cuisson.
- Une argumentation commerciale qui valorise le plat proposé.

2.2 Exemple de Fiche Technique

Fiche Technique A : Aumônière de fruits de mer

- Ingrédients : Crevettes (12), Langoustines (8), Pâte à crêpes, Sauce crustacés, etc.
- Temps de cuisson : 10 minutes à 180°C.
- Argumentation : Les fruits de mer sont un choix raffiné qui séduira notre clientèle en quête de qualité.

3. Organisation de Travail

Organisation est essentielle pour le bon déroulement des préparations.

3.1 Documents à Compléter

Le candidat doit utiliser le document 9/9 pour préciser les tâches attribuées à lui-même et à son commis. Cela devra inclure :

- Les techniques imposées à respecter.
- Un plan clair de l'organisation de la cuisine.

3.2 Planification Horaire

Suivre le calendrier des envois est crucial pour une bonne gestion.

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

| Correction de la Partie Pratique

Les candidats doivent organiser et réaliser la production en respectant les normes d'hygiène et les méthodes de travail imposées.

1. Réalisation de la Production

Le candidat doit :

- Mettre en œuvre les techniques de cuisine et de pâtisserie appropriées.
- Allouer les tâches au commis pour l'efficacité.

2. Présentation de la Production

Les plats doivent être présentés selon les impératifs du sujet et les attentes des examinateurs :

- Mode de dressage : chaque plat doit être attrayant pour le client.
- Horaires d'envoi : respecter les délais de présentation.

Avis sur la Présentation : Un soin particulier doit être apporté à la finition des plats et à la propreté du plan de travail.

| Conseils pour la Réussite

1. **Gestion du Temps** : Établissez un planning clair des tâches dès le début de l'épreuve.
2. **Simplicité et Créativité** : Optez pour des recettes qui mettent en valeur les ingrédients, mais qui ne soient pas trop complexes.
3. **Rigueur et Hygiène** : Respectez scrupuleusement les règles d'hygiène pour éviter les risques sanitaires.
4. **Organisation** : Veillez à avoir tous les ingrédients et le matériel nécessaires à portée de main.
5. **Évaluation Critique** : Utilisez le temps d'attente entre les plats pour analyser ce qui peut être amélioré avant la présentation finale.

En conclusion, la capacité à organiser, concevoir et présenter efficacement vos plats est essentielle dans l'épreuve de pratique professionnelle. Chaque candidat doit démontrer ses compétences culinaires tout en respectant les contraintes pratiques du temps, de l'hygiène et de l'esthétique.

© **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.