



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

Proposition de Correction - Brevet Professionnel Cuisinier

Épreuve E.1 - Pratique Professionnelle

Session : 2006

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

Correction

Partie Écrite (Durée : 2 h 30)

1. Conception du Sujet

Il est demandé de concevoir trois plats pour 4 à 8 personnes en utilisant un maximum de denrées du panier. Les candidats doivent faire preuve de créativité. Voici une méthode de réponse suggérée :

- Analyser les ingrédients du panier et identifier les combinaisons possibles.
- Choisir une thématique ou un style de cuisine (par exemple, cuisine méditerranéenne).
- Définir les plats en fonction des ingrédients disponibles :
 - Terrine de légumes avec une sauce émulsionnée.
 - Filet de bar accompagné de légumes de saison (aubergines, courgettes, poivrons).
 - Millefeuille de fraises avec crème pâtissière.

2. Rédaction des Fiches Techniques

Les fiches techniques A, B et C doivent inclure :

- Un résumé argumenté portant sur chaque plat, par exemple :

La terrine de légumes est un plat frais et léger, idéal pour une entrée estivale, mettant en avant l'aspect végétal et les couleurs de saison.

- Les températures de cuisson et les temps correspondants :
 - Terrine : 85°C, cuire 45 minutes au bain-marie.
 - Bar : 180°C, cuire 12 minutes au four.
 - Millefeuille : 200°C, cuire 25 minutes pour la pâte.

3. Organisation de Travail

Il est demandé de compléter le document 9/9 « organisation du travail » avec les codes d'identification précisés. Voici un guide pour structurer le document :

- Attribuer les recettes aux participants (candidat et commis) :

Le candidat s'occupera de la terrine et du bar, tandis que le commis réalisera les préparations simples.

- Détailler le plan de travail par heure, intégrant les tâches de nettoyage et de préparation.

4. Horaires

Les horaires à respecter pour l'envoi des plats sont comme suit :

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

Partie Pratique (Durée : 4 h 30)

1. Organisation de la Production

Le candidat doit organiser son travail et celui de son commis, en veillant à :

- Conduire le commis (explication, démonstration, contrôle).
- Organiser méthodiquement le travail (établir un calendrier de tâches).
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Utiliser rationnellement le matériel disponible.

2. Réalisation de la Production

Les techniques imposées doivent être appliquées :

- Pour réaliser la terrine, utiliser un bain-marie et respecter le temps de cuisson.
- Appliquer les techniques de cuisson recommandées pour le bar (grillage ou rôtissage).
- Pour le feuilletage, veiller à bien abaisser la pâte à la bonne épaisseur.

3. Présentation de la Production

La présentation doit respecter les impératifs du sujet. Conseils :

- Utiliser des assiettes adaptées pour chaque plat.
- Respecter les horaires d'envoi.
- Soigner la décoration des plats (herbes fraîches, sauces en cordon, etc.).

Horaire à Respecter

- Prise de contact avec le commis : 13 h 00
- Entrée en cuisine : 13 h 15
- Remise en état des locaux : 17 h 15
- Fin de l'épreuve : 17 h 30

Méthodologie et Conseils

- **Planification des tâches** : Établissez un planning détaillé pour éviter le stress en cuisine.
- **Gestion du temps** : Prévoyez des marges pour chaque plat, cela permet d'ajuster si besoin.
- **Hygiène** : N'oubliez pas de respecter les normes d'hygiène, nettoyer au fur et à mesure.
- **Présentation** : Soignez la présentation, une belle assiette séduira les examinateurs.
- **Communication** : Gardez une communication constante avec votre commis pour une meilleure efficacité.

© 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.