



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 2013

Correction de l'épreuve U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Diplôme : Brevet Professionnel Cuisinier

Session : 2013

Durée totale : 7 heures

Coefficient : 8

Correction de la partie écrite

1. Conception du sujet

Dans cette première partie, le candidat doit concevoir une production de trois plats pour 4 à 8 personnes, en mettant en valeur la créativité tout en utilisant les denrées du panier.

Démarche :

- Analyser le « panier » proposé (Annexe 2) pour identifier les ingrédients disponibles.
- Créer trois plats qui intègrent au maximum les ingrédients disponibles.
- Utiliser des techniques imposées (Annexe 1) et s'assurer de la cohérence des plats en termes de présentation et de goût.

Exemple de réponse : Plat 1 : Filet de bar en mousseline de saumon avec champignons et sauce à l'huile d'olive. Plat 2 : Caille désossée farcie avec garniture de légumes tournés et sauce au fond brun. Plat 3 : Entremets poire sur pâte feuilletée avec crème pâtissière et sabayon.

2. Rédaction des fiches techniques

Le candidat doit rédiger trois fiches techniques précisant les ingrédients, les phases de préparation et de cuisson.

Démarche :

- Pour chaque plat, indiquer les denrées, quantités et phases techniques (préparation, cuisson).
- Préciser les temps de cuisson et les températures requises.
- Ajouter une argumentation commerciale succincte pour chaque plat, soulignant leur originalité et attrait.

Exemple de fiches techniques : Fiche Technique A : Plat 1 - Bar, mousseline, cuisson vapeur, temps : 20 min à 90°C. Fiche Technique B : Plat 2 - Cailles, désossage, cuisson rôti, temps : 25 min à 180°C. Fiche Technique C : Plat 3 - Entremets poire, cuisson au four, temps : 30 min.

3. Organisation du travail

Compléter le planigramme (page 9/9) pour organiser le travail entre le candidat et son commis.

Démarche :

- Utiliser le code d'identification pour le chef et le commis.
- Identifier les différentes phases techniques pour chaque plat en respectant l'ordre chronologique et les horaires d'envoi.

Réponse : Compléter chaque case du planigramme avec les tâches assignées au candidat et au commis, en respectant l'horaire des envois pour confirmer la coordination.

4. Horaires des envois

Le candidat doit respecter les horaires suivants pour l'envoi des plats :

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

Résultat : Chaque plat doit être prêt à l'heure indiquée et synchronisé avec les phases de cuisson.

Correction de la partie pratique

1. Réalisation de la production

Le candidat doit utiliser les techniques imposées et diriger le commis dans la préparation des plats.

Démarche :

- Appliquer les techniques obligatoires de cuisine et de pâtisserie.
- Faire réaliser par le commis les étapes préliminaires (préparation des légumes, désosser les cailles).
- Veiller à respecter l'hygiène et la sécurité alimentaire tout au long du processus.

Évaluation de la réalisation des plats en respectant la qualité et la présentation demandées.

2. Présentation de la production

Le candidat doit présenter les plats selon les impératifs de présentation et les horaires.

Démarche :

- Préparer les plats selon le mode de dressage défini.
- Respecter les délais de présentation pour chaque plat.

Exemple : Plat 1 joliment dressé en assiette, Garniture mise en valeur, service à l'heure précise.

Méthodologie et conseils

- Gestion du temps : Prévoir une marge de 5 à 10 minutes pour chaque étape.
- Types de raisonnements : Adopter une approche systématique pour le dressage et l'envoi des plats.

- Éviter la précipitation lors de la réalisation, vérifier chaque étape de cuisson.
- Connaître les techniques de dressage pour chaque plat afin de maximiser l'attrait visuel.
- Faire le rappel des normes d'hygiène à chaque phase de la production.

© 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.