



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 du sujet - BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Session 2013

Épreuve E.1 - Pratique professionnelle

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

Correction exercice par exercice / question par question

PARTIE ÉCRITE

Cette partie concerne la conception et l'organisation de la production culinaire. Le candidat doit proposer une production de trois plats en respectant un panier de produits imposé.

1. CONCEPTION DU SUJET :

Objectif : Concevoir trois plats pour 4 à 8 personnes en utilisant les denrées fournies dans le panier.

Le candidat doit faire appel à sa créativité pour maximiser l'utilisation des ingrédients disponibles.

Le candidat doit proposer un menu équilibré en utilisant une combinaison de viande, poisson et légumes en tenant compte des techniques imposées (ex : fileter les truites, cuisson du caneton, confectionner un feuilletage).

2. RÉDACTION DES FICHES TECHNIQUES :

Objectif : Rédiger trois fiches techniques pour les plats A, B et C.

Chaque fiche doit inclure :

- Un descriptif du plat (intitulé, résumé de la conception).
- Les températures et temps de cuisson.

Le candidat doit présenter clairement les étapes de préparation et inclure un schéma lorsque pertinent. Les temps de cuisson varient selon les ingrédients et doivent être justifiés (ex : à la poêle, à l'eau, au four).

3. ORGANISATION DU TRAVAIL :

Objectif : Organiser le travail du candidat et de son commis.

Le candidat doit compléter le planigramme en respectant les horaires et en identifiant les tâches de chaque personne avec des codes appropriés.

Un bon planigramme pourrait inclure les étapes de préparation des plats avec des temps spécifiques, ainsi que les techniques imposées, permettant une coordination efficace entre le candidat et son commis.

4. HORAIRES DES ENVOIS :

Objectif : Respecter les horaires d'envoi des plats.

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

Il est crucial d'organiser le travail en fonction de ces horaires pour garantir que chaque plat soit servi à temps.

PARTIE PRATIQUE

Dans cette section, le candidat doit réaliser et présenter la production en respectant les contraintes techniques et horaires.

1. RÉALISATION DE LA PRODUCTION :

Le candidat doit mettre en œuvre des techniques de cuisine et de pâtisserie.

Le candidat doit s'assurer que toutes les techniques imposées sont respectées, comme le filetage de la truite ou la cuisson du caneton, et s'assurer que les préparations préliminaires sont correctement réalisées par le commis.

2. PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION :

Le candidat doit présenter les plats en respectant le mode de dressage requis et les horaires d'envoi.

Une présentation soignée est essentielle. Le candidat doit prendre en compte les goûts visuels et les techniques de dressage.

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps :** Planifiez les 7 heures de manière à attribuer du temps pour chaque plat et respecter les horaires d'envoi.
- **Communication avec le commis :** Assurez-vous d'expliquer clairement les tâches à votre commis pour une efficacité optimale.
- **Hygiène et sécurité :** Respectez les normes d'hygiène tout au long du processus de préparation et de cuisson.
- **Présentation :** Pensez à l'esthétique des plats dès la conception pour une présentation réussie en fin de service.
- **Utilisation raisonnée des ingrédients :** Profitez au maximum des denrées disponibles dans le panier pour éviter le gaspillage.

© 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.