



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 2014

Proposition de Correction du Sujet d'Examen

Diplôme : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Matière : Épreuve E.1 - Pratique professionnelle

Session : 2014

Durée : 7 heures - Coefficient : 8

Correction de la Partie Écrite

La première partie de cette épreuve vise à évaluer la capacité des candidats à concevoir et organiser une production de trois plats, avec la rédaction des fiches techniques et l'organisation du travail en cuisine.

1. Conception du sujet

Le candidat doit concevoir une production de trois plats, adaptés pour 4 à 8 personnes, en utilisant un maximum d'ingrédients du panier.

Proposition de plats :

- Plat 1 : **Truite pochée sauce mayonnaise** avec garnitures de légumes variés.
- Plat 2 : **Epaule d'agneau désossée**, servie avec purée de légumes et décor de persillade.
- Plat 3 : **Bavarois aux fruits rouges** avec coulis de mûre et décoration au chocolat.

2. Rédaction des fiches techniques

Chaque fiche technique doit indiquer la liste des ingrédients, les phases de préparation, les temps de cuisson et un descriptif commercial. Exemple pour le premier plat :

Fiche Technique A :

Numéro du plat : 1

Intitulé et descriptif : Truite pochée avec sauce mayonnaise et garnitures

Nombre de couverts : 4

Ingrédients :

- Truites portions : 4 pièces
- Beurre : 50g
- Crème fleurette : 100ml

Phases techniques :

1. Pocher les truites dans l'eau salée.
2. Préparer la sauce mayonnaise.
3. Dresser les plats avec les garnitures de légumes.

3. Organisation du travail

Le candidat doit indiquer les différentes tâches à réaliser, en précisant le même nombre de tâches pour lui et pour son commis.

Exemple de planigramme :

Le candidat attribue le dressage des plats et la supervision des cuissons, tandis que le commis s'occupe des préparations préliminaires.

4. Horaires des envois

Les horaires doivent être respectés :

Plat 1 : 16h45

Plat 2 : 17h00

Plat 3 : 17h15

Correction de la Partie Pratique

Cette partie de l'épreuve évalue la capacité à réaliser et présenter les plats tout en respectant les horaires et les consignes d'hygiène et de sécurité.

1. Réalisation de la production

Le candidat doit démontrer son aptitude à appliquer les techniques imposées. Cela inclut :

- Utilisation correcte de la technique de pochage pour les truites.
- Montage du bavarois avec précision et esthétique.

2. Présentation de la production

La présentation doit respecter le mode de dressage demandé et tenir compte des horaires d'envoi.

Critères de présentation :

- Esthétique générale du plat
- Respect des proportions des garnitures

Conseils méthodologiques

- **Gérer son temps** : Assurez-vous de bien calculer le temps pour chaque étape afin de respecter les horaires d'envoi des plats.
- **Rédiger des fiches claires** : Chaque fiche technique doit être complète et précise pour éviter toute confusion pendant la réalisation.
- **Utiliser les ingrédients** : Utilisez un maximum des denrées du panier pour optimiser la créativité et répondre aux exigences de l'épreuve.
- **Collaboration avec le commis** : Apprenez à bien communiquer avec votre commis pour une production efficace et harmonieuse.
- **Contrôler l'hygiène** : Veillez à respecter les règles d'hygiène tout au long de la production, notamment lors de la manipulation des aliments.

© 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.