



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](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2014

---

## Correction du Brevet Professionnel Cuisinier - Session 2014

---

### Matière : Épreuve E.1 - Pratique professionnelle

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

### Correction de la partie écrite

#### 1. Conception du sujet

**Objectif :** Concevoir et proposer une production de trois plats pour 4 à 8 personnes en utilisant un maximum d'ingrédients du "panier" proposé.

**Démarche :**

- Analyser les ingrédients disponibles dans le panier (Annexe 2).
- Déterminer la créativité des plats en la reliant aux techniques imposées (Annexe 1).
- Proposer trois plats : un à base de coquillages, un plat de volaille, et un plat à base de pâte à choux.
- Élaborer des recettes représentant bien l'utilisation des denrées et des techniques requises.

#### Proposition de plats :

1. Plat 1 : Velouté de coquillages sur brunoise de légumes.
2. Plat 2 : Poulet sauté avec garniture de pommes de terres rissolées et une sauce brune.
3. Plat 3 : Pâte à choux garnie d'une crème pâtissière à la vanille.

#### 2. Rédaction des fiches techniques

**Objectif :** Rédiger trois fiches techniques de fabrication incluant un résumé de la conception et les détails de cuisson.

**Démarche :**

- Utiliser le format des fiches techniques en indiquant les denrées, quantités, phases techniques et temps de cuisson.
- Rédiger un résumé pour chaque plat qui inclut des éléments d'argumentation commerciale.

#### Résumé pour chaque plat :

Plat 1 : "Un velouté raffiné qui fait ressortir la douceur des coquillages sur un lit de légumes croquants."  
Plat 2 : "Un poulet sauté juteux avec des pommes de terre rissolées croustillantes, parfait pour un repas convivial."  
Plat 3 : "La pâte à choux, légère et délicate, garnie d'une crème pâtissière qui ravira les gourmands."

#### 3. Organisation du travail

**Objectif :** Organiser le travail pour la réalisation des plats en complétant un planigramme.

### Démarche :

- Répartir les tâches entre le candidat et le commis.
- Utiliser les codes d'identification pour indiquer les techniques.

#### Planigramme complété (exemple simplifié):

- Candidat : préparation des plats 1 et 2.
- Commis : préparer les ingrédients pour le plat 3 et réaliser les mises en place.

## 4. Horaires des envois

**Objectif :** Respecter les horaires d'envoi fixés pour chaque plat.

**Démarche :** S'assurer que chaque plat est réalisé et prêt à être servi aux horaires désignés :

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

**Horaires respectés :** Les plats seront finis à l'heure, selon la planification faite dans le planigramme.

## Correction de la partie pratique

### 1. Réalisation de la production

**Objectif :** Réaliser les plats selon les techniques imposées.

**Démarche :** Vérifier que les techniques de cuisine et pâtisserie requises sont respectées :

- Cuisson des œufs mollets et réalisation du velouté.
- Découpe et cuisson des poulets, préparation des garnitures.
- Réalisation de la pâte à choux et de la crème pâtissière.

**Plats réalisés :** Tous les plats seront présentés selon les impératifs du sujet avec les techniques respectées.

### 2. Présentation de la production

**Objectif :** Présenter les plats de manière gastronomique.

**Démarche :** Respecter les modes de dressage et les horaires de présentation.

#### Suggestions de présentation :

Plat 1 : Dressé à l'assiette avec un point de crème et quelques brins de basilic.

Plat 2 : Poulet découpé joliment sur un plat avec garnitures disposées artistiquement.

Plat 3 : Pâte à choux en pyramide avec éclaboussures de crème.

## Conseils méthodologiques

- Planifiez vos tâches avant de commencer pour respecter les horaires.
- Assurez-vous d'utiliser tous les ingrédients du panier pour maximiser la créativité.
- Rédigez les fiches techniques pendant que vous réalisez les plats pour éviter de perdre du temps à la fin.
- Prévoyez des temps de pause entre les plats pour permettre une meilleure organisation.

- Restez attentif à l'hygiène et à la sécurité tout au long de la réalisation et de la présentation des plats.

**© 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.