



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

Correction du sujet d'examen

| Diplôme : Brevet Professionnel Cuisinier

| Matière : Pratique Professionnelle

| Session : 2014

| Durée : 7 heures

| Coefficient : 8

| Correction partielle écrite

Cette partie évalue la conception et l'organisation de la production culinaire.

1. Conception du sujet

Il est demandé de concevoir une production de trois plats pour 4 à 8 personnes en utilisant un maximum des denrées du panier proposé.

- Le candidat doit faire preuve de créativité et de respect des techniques imposées.

2. Rédaction des fiches techniques

Les fiches techniques de fabrication A, B et C doivent être complétées avec un résumé des conceptions, les températures et temps de cuisson.

- Les fiches doivent présenter clairement les ingrédients, les étapes de préparation, les temps de cuisson et les techniques de dressage.

3. Organisation du travail

Le candidat doit organiser son travail et celui de son commis.

- Utilisation du planigramme pour décrire les tâches et responsabilités.
- Introduction des codes d'identification pour les techniques utilisées.

4. Horaires des envois

Trois horaires d'envoi sont précisées :

- Plat 1 : 16h45
- Plat 2 : 17h00
- Plat 3 : 17h15

| Correction partie pratique

Cette partie évalue l'organisation, la réalisation et la présentation de la production.

1. Réalisation de la production

Le candidat doit respecter les techniques de cuisine et pâtisserie imposées.

- Chaque plat doit démontrer l'application des compétences culinaires requises.

2. Présentation de la production

La présentation est cruciale, respectant les horaires et techniques de dressage imposées.

- Le respect des délais d'envoi est essentiel pour une bonne gestion du temps.

Rythmique de l'épreuve

Les horaires de l'épreuve sont très précis et doivent être suivis scrupuleusement :

- Prise de contact avec le commis : 12h55
- Début de l'épreuve en cuisine : 13h00
- Remise en état des lieux : 17h15
- Fin de l'épreuve : 17h30

Annexe 1 - Tableau des Exigences Techniques

Le tableau résume les exigences techniques par plat, permettant d'orienter les choix du candidat :

- **Plat 1** : Réaliser deux sauces dérivées de la mayonnaise et panure.
- **Plat 2** : Désosser une selle d'agneau, réaliser une farce à base de légumes.
- **Plat 3** : Réaliser un biscuit et une ganache au chocolat avec décor libre.

Annexe 2 - Panier

Les denrées du panier doivent être utilisées avec attention, notamment celles identifiées par un astérisque, qui sont obligatoires :

- Limande, crevettes, beurre, crème liquide, œufs, etc.

Conseils méthodologiques

- **Gestion du temps** : Étalez les différentes phases et respectez les horaires d'envoi.
- **Organisation** : Utiliser le planigramme pour coordonner les actions avec votre commis.
- **Préparation** : Ayez toutes vos denrées et matériels prêts avant de commencer pour éviter les pertes de temps.
- **Hygiène et sécurité** : Assurez-vous de respecter les normes d'hygiène tout au long de la préparation.
- **Créativité** : Soyez innovant dans vos présentations, mais ne négligez pas le respect des techniques traditionnelles.

© 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.