



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 - BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Diplôme : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER
Matière : ÉPREUVE E.1 - Pratique professionnelle
Session : 2014
Durée : 7 heures
Coefficient : 8

Correction de la Partie Écrite

1. Conception du sujet

Le candidat doit concevoir et proposer une production de trois plats destinés à 4 à 8 personnes, en utilisant un maximum de denrées du panier proposé.

Démarche :

- Analyser les denrées disponibles dans l'annexe 2.
- Choisir trois plats qui mettent en valeur celles-ci en intégrant différentes techniques de préparation et de cuisson.
- Établir un lien logique entre les plats pour la cohérence du menu (entrée, plat principal et dessert).

Réponse :

- Plat 1 : Entrée à base de pâte feuilletée avec des asperges et une sauce libre.
- Plat 2 : Cannelote rôtie avec garniture de légumes, pommes duchesse et sauce brune sucrée/salée.
- Plat 3 : Dessert à base de fraises avec crème pâtissière et décor avec un cornet de chocolat.

2. Rédaction des fiches techniques

Le candidat doit rédiger trois fiches techniques de fabrication (A, B et C) en précisant les temps et températures de cuisson.

Démarche :

- Détailler chaque recette avec les ingrédients, les quantités et les phases techniques.
- Indiquer les températures de cuisson spécifiques pour chaque plat.

Réponse :

- Fiche A : Plat 1. Température de cuisson - perspective de 180°C pour la pâte feuilletée.
- Fiche B : Plat 2. Cannelote cuite à 220°C avec une cuisson initiale pour la saisie.
- Fiche C : Plat 3. Crème pâtissière cuite à 90°C pour l'épaississement.

3. Organisation du travail

Le candidat doit organiser son travail et celui de son commis en complétant le planigramme page 9/9.

Démarche :

- Décomposer chaque plat en phases et établir le moment optimal pour le début de chaque tâche.
- Utiliser un code pour identifier chaque tâche dans le planigramme.

Réponse : Compléter le planigramme avec des codes (ex: 1.1 pour la préparation des légumes, 1.2 pour la cuisson de la pâte, etc.) avec des horaires précis basés sur le temps total disponible.

4. Horaires des envois

Les horaires d'envoi sont : Plat 1 à 16h45, Plat 2 à 17h00, Plat 3 à 17h15.

Démarche :

- Calculer le temps entre le début de la préparation et l'envoi de chaque plat.

Réponse :

- Plat 1 à 16h45 : début de la mise en forme à 16h10.
- Plat 2 à 17h00 : commencer la cuisson à 16h30.
- Plat 3 à 17h15 : démarrer le montage à 16h50.

Correction de la Partie Pratique

1. Organisation de la production

Le candidat doit organiser son travail et celui de son commis avec attention aux explications et démonstrations.

Démarche :

- Expliquer chaque étape de préparation à son commis.
- Assurer une bonne gestion des tâches pour éviter le chevauchement.

Réponse : Expliquer à chaque étape du processus, par exemple : « Pendant que je prépare la pâte, vous pouvez commencer à couper les légumes. »

2. Réalisation et présentation de la production

Il est crucial de respecter les techniques de cuisine imposées et de présenter les plats selon les normes attendues.

Démarche :

- Suivre la fiche technique pour chaque plat avec précision.
- Vérifier la conformité du dressage selon le style demandé.

Réponse :

- Plat 1 : Disposez sur une assiette avec la sauce autour.
- Plat 2 : Présentation sur plat de service avec la garniture autour.
- Plat 3 : Utiliser un cornet pour une décoration soignée.

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps :** Prévoyez des délais tampon entre chaque plat pour d'éventuels retards.
 - **Types de raisonnements :** Soyez logique dans votre organisation de la production. Pensez à des tâches qui peuvent se faire simultanément.
 - **Pièges fréquents :** Ne négligez pas l'hygiène, surtout lors de la manipulation des produits frais.
 - **Formules clés :** Rappelez-vous que les temps de cuisson peuvent varier selon le matériel utilisé.
 - **Présentation :** La première impression est essentielle, investissez du temps dans le dressage final.
-

© 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.