



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 - BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER - Session 2014

Épreuve E.1 - Pratique professionnelle

- Durée : 7 heures
- Coefficient : 8

PARTIE ÉCRITE

Conception et Organisation de la Production (Coef 2)

1. CONCEPTION DU SUJET

Dans cette partie, l'objectif est de concevoir et proposer une production de trois plats pour 4 à 8 personnes en utilisant un maximum de denrées du panier proposé.

Les candidats doivent faire preuve de créativité tout en respectant les techniques imposées figurant dans l'annexe 1.

2. RÉDACTION DES FICHES TECHNIQUES

Il est demandé de rédiger trois fiches techniques (A, B et C) pour les plats proposés :

Chaque fiche technique doit comporter :

- Intitulé et descriptif du plat
- Liste des ingrédients avec quantités
- Phases techniques détaillées des préparations
- Temps nécessaires pour chaque phase
- Températures et temps de cuisson

3. ORGANISATION DU TRAVAIL

Dans cette section, il faut compléter le planigramme avec les codes d'identification. L'objectif est d'organiser le travail du candidat et de son commis.

Le planigramme devra détailler l'enchaînement des tâches et communiquer efficacement les responsabilités entre le candidat et le commis en précisant les temps attribués à chaque tâche.

4. HORAIRES DES ENVOIS

Le respect des horaires d'envoi des plats est crucial :

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

Il est essentiel d'anticiper pour chaque plat le temps de préparation afin de respecter ces horaires.

PARTIE PRATIQUE

Organisation de la Production (Coef 1)

1. ORGANISATION DU TRAVAIL

Le candidat doit diriger son commis et organiser son travail de manière méthodique tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Cela inclut :

- Expliquer les étapes aux commis
- Contrôler l'avancement des tâches
- Assurer la propreté et l'ordre sur le poste de travail

2. RÉALISATION ET PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION (Coef 5)

Cette étape évalue la capacité à réaliser et présenter efficacement les plats selon les contraintes techniques et esthétiques.

Les candidats doivent (i) respecter les temps de cuisson, (ii) choisir des méthodes de dressage adaptées et (iii) gérer les détails de présentation.

RAPPEL DE L'HORAIRE À RESPECTER

Les candidats doivent se conformer aux horaires suivants :

- Prise de contact avec le commis : 12 h 55
- Entrée en cuisine : 13 h 00
- Remise en état des locaux : 17 h 15
- Fin de l'épreuve : 17 h 30

Annexes

Annexe 1 - Tableau des Exigences Techniques

Les plats à réaliser et les techniques imposées sont précisés pour chaque plat. Par exemple, lever les filets de maquereaux ou réaliser une pâte feuilletée pour le dessert.

Annexe 2 - "Panier"

Les denrées mises à disposition doivent être utilisées avec efficacité :

- Viandes, volailles, légumes, fruits et produits laitiers sont inclus dans le panier.
- Les ingrédients marqués d'un * doivent être utilisés obligatoirement.

Methodologie et conseils

- **Gestion du temps** : Planifiez chaque étape pour éviter le stress à l'approche des horaires d'envoi.
- **Rigueur dans les fiches techniques** : Assurez-vous que toutes les informations sont précises pour faciliter la réalisation des plats.
- **Communication efficace** : Gardez un dialogue ouvert avec votre commis pour une meilleure coordination.
- **Hygiène et sécurité** : Suivez scrupuleusement les normes pour garantir une production saine.
- **Créativité** : N'hésitez pas à innover dans le dressing et le choix des ingrédients tout en respectant les tendances culinaires.

© 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.