



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 de l'épreuve E.1 - Pratique professionnelle

Brevet Professionnel Cuisinier - Session 2014

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

Correction du sujet

PARTIE ÉCRITE

Cette partie exige des candidats qu'ils conçoivent et organisent une production culinaire sur trois plats, accompagnée de fiches techniques, d'une argumentation commerciale et d'un planigramme.

1. CONCEPTION DU SUJET

Les candidats doivent concevoir une production de trois plats pour 4 à 8 personnes en utilisant un maximum des ingrédients du panier proposé. Il est essentiel de démontrer créativité et technique.

2. RÉDACTION DES FICHES TECHNIQUES

Les fiches techniques A, B et C doivent comporter les éléments suivants :

- Denrées et quantités nécessaires pour chaque plat.
- Phases techniques de réalisation, incluant les temps de cuisson.
- Argumentation commerciale pour chaque plat.

Les températures et temps de cuisson doivent être précisés selon les techniques imposées (voir annexe 1).

3. ORGANISATION DU TRAVAIL

Les candidats doivent remplir le planigramme en respectant les techniques imposées et leur organisation personnelle avec leur commis.

4. HORAIRES DES ENVOIS

Les horaires des envois des plats sont fixés :

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

PARTIE PRATIQUE

La partie pratique est axée sur l'organisation du travail et la réalisation effective des plats, prenant en compte l'hygiène, la sécurité et l'efficacité.

1. RÉALISATION DE LA PRODUCTION

Le candidat doit utiliser les techniques obligatoires de cuisine et pâtisserie tout en supervisant le travail de son commis. Les exigences spécifiques sont détaillées dans l'annexe 1.

2. PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION

Le candidat doit présenter sa production en respectant le mode de dressage et les horaires d'envoi, avec une attention particulière aux détails esthétiques et gustatifs.

CONSEILS PRATIQUES

Gestion du temps : Prévoyez des marges de sécurité pour chaque étape. Un planning précis peut vous aider à maîtriser les horaires d'envoi.

Précision dans l'utilisation des denrées : Assurez-vous d'utiliser toutes les denrées obligatoires de manière équilibrée entre vos plats.

Hygiène et sécurité : Respectez les consignes d'hygiène tout au long de la préparation, surtout lors de la manipulation des viandes et œufs.

Argumentation commerciale : Soyez convaincant dans votre descriptif de chaque plat pour renforcer sa qualité perçue.

Bonne communication : Assurez-vous que votre commis comprend bien les tâches à réaliser pour éviter les erreurs et optimiser le travail collaboratif.

Évaluation et Barème indicatif

Total des points : 100

- Conception des plats : 30 points
- Fiches techniques de production : 20 points
- Organisation du travail : 20 points
- Réalisation et présentation : 30 points

Les erreurs courantes comprennent le non-respect des horaires, l'utilisation incomplète des denrées obligatoires, et des fiches techniques mal détaillées.

© 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.