



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 2015

Proposition de correction

Brevet Professionnel Cuisinier - Épreuve E.1

Session : 2015

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

Correction de la partie écrite

Dans cette partie, le candidat doit concevoir et organiser la production de trois plats en respectant les exigences techniques et les horaires. L'évaluation se répartit sur quatre points principaux. Voici la correction détaillée.

1. Conception du sujet

Énoncé : Concevoir et proposer une production de trois plats (de 4 à 8 personnes) en ayant recours à votre créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier proposé.

Démarche :

- Choisir un thème pour la production en fonction des ingrédients du panier.
- S'assurer que chaque plat utilise les denrées prévues, notamment les ingrédients marqués par un astérisque (*).
- Décrire brièvement chaque plat en mettant en avant les techniques culinaires employées.

Réponse exemple :

- **Plat 1:** Mousseline de merlan sur lit d'épinards avec velouté de moules. (6 personnes)
- **Plat 2:** Gigolette de canard farcie avec sauce au basilic. (6 personnes)
- **Plat 3:** Tarte au chocolat avec crème diplomate et décor de nougatine. (8 personnes)

2. Rédaction des fiches techniques

Énoncé : Rédiger les fiches techniques A, B, et C, comprenant un résumé des conceptions, les températures et temps de cuisson des productions.

Démarche :

- Pour chaque plat, inscrire les ingrédients exacts et les quantités nécessaires, puis les phases de préparation.
- Inclure les températures successives pour la cuisson ainsi que le temps total.
- Établir une argumentation commerciale succincte pour chaque plat, soulignant ses points forts.

Réponse exemple :

Fiche technique A :

- **Intitulé:** Mousseline de merlan
- **Quantité:** 6 portions

- **Temps de cuisson:** 12 minutes à cuisson douce

3. Organisation du travail

Énoncé : Compléter le planigramme en précisant les techniques imposées.

Démarche :

- Déterminer l'ordre des opérations pour chaque plat.
- s'assurer que chaque phase est attribuée soit au candidat soit au commis, indiquant la méthode et les temps.
- Utiliser les codes d'identification pour clarifier les rôles et les temps de préparation.

Réponse exemple :

Planigramme:

Plat 1: 15 min de préparation > cuisson 12 min; Plat 2: 30 min de préparation > cuisson 20 min; Plat 3: 25 min de préparation > cuisson 35 min.

4. Horaires des envois

Énoncé : Indiquer les horaires de chaque plat.

Démarche :

- Principe d'envoi: chaque plat doit être prêt à temps.
- Établir des délais en fonction des temps de préparation et de cuisson.

Réponse exemple :

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

Correction de la partie pratique

Dans cette section, le candidat doit réaliser et présenter les plats en respectant les engagements pris lors de la conception. Voici les attentes.

1. Réalisation de la production

Énoncé : Mettre en œuvre les techniques de cuisine imposées.

Démarche :

- Exécution des préparations de manière minutieuse, respect des temps de cuisson et des températures.
- Supervision des tâches effectuées par le commis et ajustements au besoin.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité à chaque étape.

2. Présentation de la production

Énoncé : Présenter chaque plat en respectant le mode de dressage.

Démarche :

- Veiller à l'esthétique du dressage conformément aux attentes de l'examen.
- Utiliser les garnitures et décors prévus pour chaque plat.
- Attendre que chaque plat ait été goûté et validé avant l'envoi.

Méthodologie et conseils

Conseils pratiques :

- Gérer votre temps de manière à disposer d'assez de marge pour la présentation finale.
- Anticiper les temps de cuisson des plats pour éviter toute précipitation à l'envoi.
- Inclure les goûts et textures des plats dans votre argumentation commerciale pour séduire les examinateurs.
- Veiller à ce que chaque membre de l'équipe sache son rôle et ses tâches à effectuer.
- Tenir compte des retours de votre commis lors de la préparation, ce qui permet d'éviter des erreurs.

© 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.