



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

Correction du sujet - Brevet Professionnel Cuisinier

Sous-épreuve U.11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production

Session : 2015

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

Correction de la partie écrite

1. Conception du Sujet

Objectif : Proposer une production de trois plats pour 4 à 8 personnes en utilisant un maximum de denrées du panier.

Démarche :

- Analyser les denrées disponibles dans le panier (Annexe 2) et les techniques imposées (Annexe 1).
- Établir des idées créatives pour trois plats en intégrant les exigences de présentation et de cuisson.
- Vérifier que les plats respectent les techniques imposées et utilisent les ingrédients obligatoires.

Réponse : - Plat 1 : Sole avec sauce au fumet de poisson, garnie de légumes
- Plat 2 : Poulet à la volaille avec garnitures variées (artichauts, pomme de terre)
- Plat 3 : Dessert à base de fraises présenté avec un biscuit et une mousse de fraise.

2. Rédaction des fiches techniques

Objectif : Rédiger trois fiches techniques de fabrication.

Démarche :

- Présenter des fiches pour chaque plat, incluant les ingrédients, les phases techniques et les temps de cuisson.
- Ajouter une argumentation commerciale pour chaque plat.
- Indiquer les températures et durées de cuisson.

Réponse :

- **Fiche Technique A :** Sole, cuisson à court mouillement, accompagnée d'une garniture de légumes cuits à la vapeur.
- **Fiche Technique B :** Poulet découpé, réalisé avec un fond de volaille, accompagné de purée de pomme de terre et artichauts.
- **Fiche Technique C :** Mousse de fraise sur biscuit, présentation avec coulis de framboise.

3. Organisation du Travail

Objectif : Organiser le travail du candidat et du commis.

Démarche :

- Compléter le planigramme en précisant les tâches assignées au candidat et au commis.
- Indiquer les techniques utilisées et les horaires.

Réponse : - Le candidat se concentre sur la cuisson des plats, - Le commis prépare les ingrédients et les garnitures. - Horaire de préparation suivi : 12h55 contact, 13h00 entrée en cuisine.

4. Horaires des Envois

Objectif : Respecter les horaires d'envoi des plats.

Démarche :

- Planifier l'envoi de chaque plat selon les horaires suivants : Plat 1 à 16h45, Plat 2 à 17h00, Plat 3 à 17h15.

Réponse :

- Plat 1 - 16h45 : Sole
- Plat 2 - 17h00 : Poulet
- Plat 3 - 17h15 : Desserts fraise

| Correction de la partie pratique

Organisation de la Production

Objectif : Organiser et distribuer la production.

Démarche :

- Expliquer la méthodologie de travail au commis.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité durant toute la production.

Réponse : - Planifier la mise en place, décrire les gestes techniques, démonstration à l'intention du commis, respect des normes d'hygiène.

Réalisation et Présentation de la Production

Objectif : Réaliser les plats et les présenter selon les impératifs.

Démarche :

- Mettre en oeuvre les techniques de cuisine imposées et assurer le dressage adéquat des plats.
- Contrôler la qualité des plats avant l'envoi.

Réponse : - Respect des temps de cuisson, présentation esthétique avec respect du dressage, vérification des assiettes avant service.

| Conseils méthodologiques

- Gérer son temps efficacement : prévoir le hors d'œuvre, plat principal et dessert.

- Rester créatif tout en respectant les contraintes imposées.
- Prendre soin d'observer les normes d'hygiène en cuisine.
- Vérifier l'organisation des tâches pour éviter la précipitation à l'approche de l'envoi des plats.
- Communiquer régulièrement avec le commis pour assurer une bonne gestion de la production.

© 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.