



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 - Pratique professionnelle

Session : 2015

Durée : 7 heures

Coefficient : 8

Correction - Partie Écrite

1. Conception du Sujet

Rappel de la demande : Concevoir et proposer une production de trois plats (de 4 à 8 personnes) en utilisant le maximum de denrées composant le panier.

Démarche :

- Analyser le panier de denrées constitué (Annexe 2).
- Établir une proposition créative pour trois plats en intégrant les ingrédients.

Réponse attendue : Proposition de trois plats intégrant les ingrédients du panier, par exemple un plat d'asperges avec sauce, un plat de truite "façon Colbert", et un dessert à base de fraises et rhubarbe.

2. Rédaction des fiches techniques

Rappel de la demande : Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C, incluant un résumé de vos conceptions.

Démarche :

- Pour chaque plat, définir les ingrédients, les phases techniques, les temps de cuisson et une argumentation commerciale.
- Inclure les températures de cuisson selon les techniques imposées.

Exemple pour le Plat 1 : Fiche technique comprenant les recettes, les étapes de la cuisson, et l'argumentation sur le choix des ingrédients locaux.

3. Organisation du travail

Rappel de la demande : Compléter le planigramme de page 9/9.

Démarche :

- Utiliser les codes d'identification pour chaque phase de production.
- Planifier les tâches en fonction de la durée allouée à chaque plat.

Réponse attendue : Planigramme rempli avec les horaires pour chaque plat et la désignation des tâches entre le candidat et le commis.

4. Horaires des envois

Rappel de la demande : Organiser les envois des plats à respecter aux horaires donnés.

Démarche :

- Établir un calendrier de sortie des plats.

Horaires de sortie : Plat 1 à 16 h 45, Plat 2 à 17 h 00, Plat 3 à 17 h 15.

Correction - Partie Pratique

1. Organisation de la production

Rappel de la demande : Organiser le travail en veillant à la méthode, l'hygiène et la sécurité.

Démarche :

- Distribuer les tâches au commis.
- Établir un point de contrôle pour les matières premières et respecter les règles d'hygiène.

Réponse attendue : Plan de travail clair et ordonné, preuve de l'organisation du candidat pour réaliser les plats dans les temps impartis.

2. Réalisation et présentation de la production

Rappel de la demande : Réaliser et présenter sa production en respectant les horaires et les méthodes imposées.

Démarche :

- Utilisation des techniques de cuisine et pâtisserie imposées.
- Contrôle du timing à chaque étape de préparation et présentation.

Réponse attendue : Présentation esthétique des plats, tout en respectant les temps d'envoi et le dressage prévu.

Méthodologie et conseils

- Gérer votre temps efficacement : prévoyez des étapes claires et respectez le timing pour chaque plat.
- Soyez rigoureux dans la préparation de vos fiches techniques : elles doivent être précises et bien détaillées.
- Privilégiez la propreté et l'ordre sur le poste de travail : cela facilite la réalisation et la sécurité.
- Anticipez les imprévus en ayant un plan B si une technique ou un plat ne se déroule pas comme prévu.
- Dans votre argumentation, mettez en avant les choix de produits et les techniques créatives utilisées pour séduire le jury.

© 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.