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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

Évaluation des productions

Session 2003 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Concevoir une production** (1 question) — **Page 3**
2. **Organiser la production** (2 questions) — **Page 4**
3. **Réaliser la production de cuisine et de pâtisserie** (3 questions) — **Page 6**
4. **Présenter la production** (2 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E1 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2003/BP Cuisine - E1 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2003 - 4-Sujet.pdf

1. Concevoir une production

La fiche évalue la conception d'une production dans le cadre du BP Cuisinier. Elle apprécie l'originalité des propositions, le respect des contraintes, l'estimation des approvisionnements, la présentation des documents et l'équilibre de la répartition des tâches.

Écrit, coefficient 2

Question Conception. Concevoir une production en formulant des propositions originales, en respectant les contraintes fixées, en estimant les approvisionnements, en présentant clairement les documents et en répartissant les tâches de manière équilibrée.

Proposition de menu à adapter aux contraintes et au nombre de couverts fixés pour l'épreuve :

Service	Proposition
Entrée	Velouté de légumes de saison, garniture croquante
Plat	Volaille rôtie, jus court, légumes et féculent de saison
Dessert	Tarte fine aux fruits, crème légère

Établir une fiche par préparation avec denrées, quantités, matériel, étapes et horaires. Calculer les approvisionnements à partir du nombre de couverts, des portions prévues et des rendements. Répartir les préparations selon les commis disponibles et les temps de cuisson ; coordonner les tâches communes, le dressage et le nettoyage. Vérifier la faisabilité, les contraintes imposées et l'équilibre de la charge avant de finaliser les documents.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Menu cohérent et adaptable, achats calculés selon les couverts et tâches réparties selon les préparations et les horaires.

2. Organiser la production

La grille d'organisation suit plusieurs candidats à l'aide de critères notés de 0 à 3. Elle évalue la conduite des commis, la gestion des ressources, la méthode de travail, l'hygiène, l'utilisation des matériels évolutifs et le respect du sujet.

Conduite et méthode

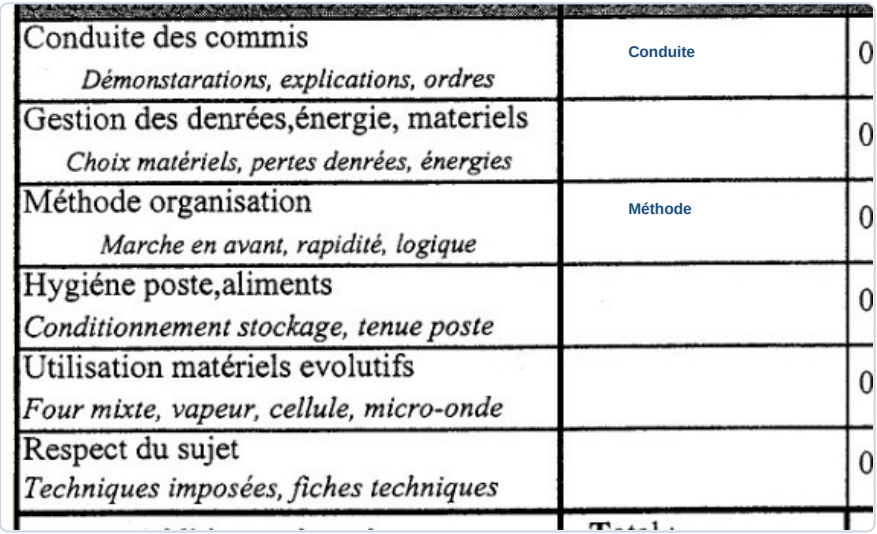
Question Organisation. Organiser le travail avec une méthode logique, rapide et anticipée, et conduire les commis au moyen de démonstrations, d'explications et d'ordres adaptés.

Planifier les préparations selon leur durée et leur ordre d'utilisation, puis répartir les tâches de façon équilibrée. Prévoir les cuissons et les temps d'attente pour maintenir une marche en avant rapide et logique.

1. Donner des ordres courts, précis et adaptés aux compétences des commis.
2. Montrer les gestes nécessaires et expliquer le résultat attendu.
3. Suivre l'avancement, vérifier le travail et réajuster les tâches si besoin.

La grille évalue séparément la conduite des commis et la méthode d'organisation, chacune sur 3 points.

Critères : conduite et méthode



Conduite des commis *Démonstarations, explications, ordres*	Conduite	0
Gestion des denrées,énergie, materiels *Choix matériels, pertes denrées, énergies*		0
Méthode organisation *Marche en avant, rapidité, logique*	Méthode	0
Hygiéne poste,aliments *Conditionnement stockage, tenue poste*		0
Utilisation matériels evolutifs *Four mixte, vapeur, cellule, micro-onde*		0
Respect du sujet *Techniques imposées, fiches techniques*		0
	Total :	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Travail anticipé et logique, tâches équilibrées, consignes adaptées et suivi efficace des commis.

Ressources, hygiène et conformité

Question Organisation. Gérer les denrées, l'énergie et le matériel en tenant compte des choix de matériels et des pertes; assurer l'hygiène du poste et des aliments, le conditionnement et le stockage; utiliser les matériels évolutifs et respecter les techniques imposées ainsi que les fiches techniques.

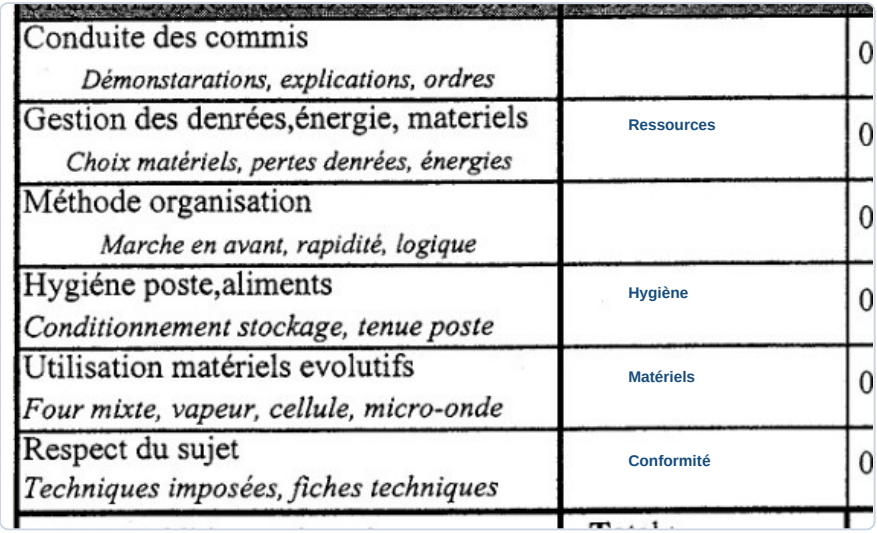
Gérer les denrées, l'énergie et le matériel en limitant les pertes et les consommations inutiles. Maintenir le poste et les aliments propres, puis conditionner et stocker les préparations de façon adaptée.

- Choisir le matériel évolutif utile : four mixte, vapeur, cellule ou micro-ondes.
- Respecter les techniques imposées et les fiches techniques.

- Contrôler le rangement et l’hygiène pendant la production.

Les six critères d’organisation sont notés de 0 à 3, soit un total sur 18 points, converti sur 20 par la formule indiquée sur la grille.

Critères : ressources, hygiène et conformité



Conduite des commis *Démonstarations, explications, ordres*		0
Gestion des denrées,énergie, materiels *Choix matériels, pertes denrées, énergies*	Ressources	0
Méthode organisation *Marche en avant, rapidité, logique*		0
Hygiéne poste,aliments *Conditionnement stockage, tenue poste*	Hygiène	0
Utilisation matériels evolutifs *Four mixte, vapeur, cellule, micro-onde*	Matériels	0
Respect du sujet *Techniques imposées, fiches techniques*	Conformité	0

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ressources maîtrisées, hygiène et stockage assurés, matériel adapté et techniques conformes au sujet.

3. Réaliser la production de cuisine et de pâtisserie

La grille pratique évalue la réalisation de la production selon huit critères notés de 0 à 3. Elle couvre les préparations préliminaires, les techniques de base, les cuissons, les techniques complexes, la pâtisserie, les finitions et la présentation.

Préparations et techniques de base

Question Réalisation. Effectuer les préparations préliminaires, notamment les taillages, le bridage et le filetage, puis réaliser les appareils, fonds et sauces en respectant les techniques de base.

1. Organiser le poste et préparer les denrées selon la fiche technique.
2. Réaliser des taillages réguliers, puis fileter et brider avec précision.
3. Préparer les appareils, fonds et sauces en respectant les techniques de base et l'ordre de réalisation.

La grille évalue séparément les préparations préliminaires et les appareils, fonds et sauces, chacune selon une échelle de 0 à 3.

Préparations et bases

	0	1	2	3
Taillages, bridage	0	1	2	3
Appareils, fonds, sauces	0	1	2	3
	0	1	2	3

✓ RÉPONSE À RETENIR

Taillages, filetage et bridage maîtrisés; appareils, fonds et sauces conformes aux techniques de base.

Cuissons, techniques complexes et pâtisserie

Question Réalisation. Respecter les techniques de cuisson et conduire les cuissons en les surveillant et en contrôlant le point de cuisson; mettre en œuvre les techniques complexes, notamment farce, mousseline, tournage et désossage, ainsi que les pâtes, crèmes et appareils de base en pâtisserie.

Appliquer les techniques de cuisson prévues et surveiller leur évolution. Contrôler le point de cuisson avant l'envoi, plutôt que de se fier au seul temps indiqué.

Pour les techniques complexes, réaliser proprement farces et mousselines, tournage et désossage. En pâtisserie, peser avec précision et respecter les étapes de préparation des pâtes, crèmes et appareils. La grille distingue ces critères et les note de 0 à 3.

Cuissons, techniques complexes et pâtisserie

Cuissons	0	1	2	3
Point de cuisson	0	1	2	3
Farce, mousseline	0	1	2	3
Pâtes, crèmes	0	1	2	3

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuissons conduites et contrôlées; techniques complexes et préparations de pâtisserie réalisées selon les méthodes prescrites.

Finitions et présentation

Question Réalisation. Assurer les finitions et l'assaisonnement, puis présenter la production en respectant les horaires, le choix du dressage et la propreté.

Effectuer les finitions prévues et rectifier l'assaisonnement après dégustation. Dresser dans les délais, selon le choix de présentation et avec des contenants propres.

- Soigner la netteté, l'aspect et la disposition.
- Vérifier température, goût, assaisonnement et texture selon la recette.
- Maintenir le poste propre pendant et après l'envoi.

La grille évalue les finitions et l'assaisonnement, puis la présentation, notamment le respect des horaires, le choix du dressage et la propreté.

Finitions et présentation

Finitions, assaisonnement	0	1	2	3
Total :				
Dressage, propreté T: .....:24 :x 20 =				/20
N DE LA PRODUCTION				

✓ RÉPONSE À RETENIR

Finitions soignées, assaisonnement juste et présentation propre, conforme aux consignes et aux horaires.

4. Présenter la production

La grille évalue trois plats selon des critères esthétiques et gustatifs. Elle examine la netteté, l'aspect et la structure, l'originalité, la température, le goût et l'assaisonnement, ainsi que les textures.

Esthétique des présentations

Question Présentation. Pour chacun des trois plats, soigner la netteté du contenant, l'aspect et la structure, la brillance ou le glaçage, la disposition et les volumes, ainsi que l'originalité et la créativité de l'assemblage des formes, des couleurs et des produits.

Pour chacun des trois plats, attribuez une note à chacun des critères esthétiques : netteté du contenant, aspect et structure, originalité et créativité. La grille va de 3, largement supérieur aux exigences, à 0, aucune maîtrise. Évaluez la brillance ou le glaçage, la disposition et les volumes selon la recette. Une observation courte peut justifier chaque note.

Repères d'évaluation esthétique

Esthétique des présentations, respect des consignes

Critères	Obse	Plat 1				Plat 2				Plat 3			
NETTETÉ du contenant (assiette, plat)	Contenant propre	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
ASPECT – STRUCTURE brillance – glaçage – disposition – volumes	Structure, volumes	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
ORIGINALITÉ – CRÉATIVITÉ assemblage des formes, couleurs, produits	Formes, couleurs	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0

✓ RÉPONSE À RETENIR

Noter les trois critères esthétiques de chaque plat de 0 à 3 selon ce qui est observé.

Équilibre gustatif

Question Présentation. Pour chacun des trois plats, respecter la température adaptée à la recette, proposer un goût et un assaisonnement équilibrés, conformes et agréables, et obtenir des textures appropriées, notamment croustillantes, moelleuses ou tendres.

Pour chacun des trois plats, attribuez une note de 0 à 3 pour la température, le goût et l'assaisonnement, puis le toucher. Vérifiez l'adéquation de la température à la recette, l'équilibre et l'agrément des saveurs, ainsi que les textures attendues, par exemple croustillantes, moelleuses ou tendres. La grille compte 18 évaluations, soit un maximum de 54 points. La note sur 20 se calcule ainsi : total des points × 10 ÷ 27.

Repères d'évaluation gustative

Critères	Observations	Plat 1				Plat 2				Plat 3			
TEMPÉRATURE selon recette (chaud, froid)	Température adaptée	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
GOÛT ET ASSAISONNEMENT équilibré – conforme - agréable	Goût équilibré	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
TOUCHER croustillant, moelleux, tendre	Texture maîtrisée	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0

✓ RÉPONSE À RETENIR

Évaluer les trois critères gustatifs de chaque plat de 0 à 3. Note sur 20 : total × 10 ÷ 27.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Ce dossier d'évaluation du BP Cuisinier, session 2003, présente quatre composantes : concevoir, organiser, réaliser et présenter une production. Aucun code sujet ni aucune durée ne sont imprimés. Le coefficient global est 8, pour un total pondéré de 160 points. Les grilles évaluent la conception, l'organisation du travail, les techniques de cuisine et de pâtisserie, ainsi que la qualité esthétique et gustative des plats.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La conception est évaluée sur cinq critères notés de 0 à 3, puis convertie sur 20 selon la formule total des points × 20 / 15.
- L'organisation évalue six critères, de la conduite des commis au respect du sujet, et convertit le total sur 18 en note sur 20.
- La réalisation pratique couvre huit critères, des préparations préliminaires aux finitions et à la présentation, avec des techniques de cuisine et de pâtisserie.
- La grille de présentation porte sur trois plats; la note est calculée selon la formule imprimée total × 10 / 27 et n'est pas arrondie.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour la conception, relier les propositions aux contraintes, aux approvisionnements, à la présentation des documents et à la répartition des tâches.
- En organisation, prendre en compte les pertes, l'énergie, le matériel, l'hygiène, le stockage et les consignes des fiches techniques.
- Pendant la réalisation, appliquer les techniques de base et surveiller les cuissons jusqu'au point attendu.
- Pour chacun des trois plats, vérifier la netteté, la structure, la température, l'assaisonnement et les textures.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment les notes des quatre composantes contribuent-elles au résultat global ?

Les notes sur 20 sont pondérées par les coefficients 2, 1, 3 et 2. Multipliez chaque note par son coefficient, additionnez les résultats, puis divisez par 8 pour obtenir la moyenne pondérée sur 20.

Q : Comment convertir les points de la grille de conception en note sur 20 ?

Additionnez les points attribués aux cinq critères, chacun noté de 0 à 3. La grille indique de multiplier le total obtenu par 20, puis de diviser par 15 pour obtenir la note sur 20.

Q : Quelle durée faut-il prévoir pour cette épreuve ?

Aucune durée n'est indiquée sur les pages fournies. Elles présentent des grilles d'évaluation des composantes écrites et pratiques, mais ne précisent ni horaire ni temps de réalisation.

Q : Quels niveaux d'évaluation et quelle règle d'arrondi sont indiqués pour la présentation ?

L'échelle va de 0, aucune maîtrise, à 3, largement supérieur aux exigences; 1 indique une maîtrise insuffisante et 2 une prestation conforme. La note sur 20 est calculée avec la formule total × 10 / 27 et n'est pas arrondie.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E1 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2003/BP Cuisine - E1 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2003 - 4-Sujet.pdf
Ressources BP Cuisine : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.