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

Grille d'indications pour les correcteurs

Sujet n° 1

	Indications de correction
→ Organisation production	
◆Conduite des commis : *démonstrations, explications, ordres*	
◆Gestion des denrées, énergie, matériel : *choix matériels, pertes denrées, énergies*	- porter un regard sur l'utilisation des denrées et sur les pertes.
◆Méthode organisation : *marche en avant, rapidité, logique*	
◆Hygiène poste, aliments : *conditionnement stockage, tenue poste*	
◆Utilisation matériels évolutifs : *four mixte, vapeur, cellule, micro-onde*	- utilisation du matériel sous-vide
◆Respect du sujet : *techniques imposées, fiches techniques*	
→ Réalisation production	
◆Préparations préliminaires : *habillages, taillages, bridage, filetage*	- désarêter un poisson par le dos - habiller et brider un canard
◆Appareils fonds et sauces : *respects des techniques de bases*	- utilisation des fonds P.A.I. - réalisation d'une gastrique - réalisation d'une sauce type « américaine »
◆Cuissons : *respects des techniques de bases*	- poêler du début à la fin - cuisson de la truite selon le procédé choisi - cuisson sous-vide des poires
◆Conduite cuissons : *Surveillance, contrôle, à point de cuisson*	- conduite de la cuisson du canard, des truites farcies, des légumes
◆Techniques complexes : *farce, mousseline, tourner, désosser*	- tourner champignons et légumes - farce mousseline de merlan - mise sous-vide des poires
◆Pâtisserie : *pâtes, crème, appareil de bases*	- respect des consignes d'utilisation des P.A.I. - personnalisation du produit fini.
◆Finitions : *assaisonnement*	- valorisation des mets. Montage des assiettes ou plats - rectification des assaisonnements.
◆Présentation : *respect horaires, choix dressage, propreté*	- respect de la conformité par rapport aux fiches techniques

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.