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

Date :	N° du candidat :

Concevoir une production
écrit – coef. 2

Conception d'une production

L'originalité des propositions	0	1	2	3
Le respect des contraintes fixées	0	1	2	3
L'estimation des approvisionnements	0	1	2	3
La présentation des documents	0	1	2	3
L'équilibre de la répartition des tâches	0	1	2	3

Noms et Prénoms des examinateurs :

Émargement :

Total points : .....

TOTAL : : 15 x 20 = / 20

Récapitulatif de la sous épreuve EP – U11
"Conception, organisation, réalisation et présentation de la production"

- Concevoir une production : écrit	/20	coef. 2	**/ 40**
- Organiser la production	/ 20	coef. 1	**/ 20**
- Réaliser la production cuisine et de pâtisserie : pratique	/20	coef. 3	**/ 60**
- Présenter la production : pratique	/ 20	coef. 2	**/ 40**
		coef. 8	**/ 160**

Présenter la production
coef. 2

Date :	N° de poste :	N° du candidat :

Esthétique des présentations, respect des consignes

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

Équilibre gustatif

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

TOTAL : **x 10/27**	**Note /20** **Non arrondie**

Échelle d'évaluation	
3	Largement supérieur aux exigences
2	Conforme aux exigences
1	Maîtrise insuffisante
0	Aucune maîtrise

Noms et Prénoms des examinateurs

Émargement

DATE : **Candidats**	N°					N°					N°					N°				
ORGANISATION PRODUCTION **Coef 1**	OBSERVATIONS					OBSERVATIONS					OBSERVATIONS					OBSERVATIONS				
Conduite des commis *Démonstrations, explications, ordres*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Gestion des denrées,énergie, materiels *Choix matériels, pertes denrées, énergies*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Méthode organisation *Marche en avant, rapidité, logique*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Hygiéne poste,aliments *Conditionnement stockage, tenue poste*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Utilisation matériels évolutifs *Four mixte, vapeur, cellule, micro-onde*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Respect du sujet *Techniques imposées, fiches techniques*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Additionner les colonnes	Total :					Total :					Total :					Total :				
Calcul note Organisation sur 20	T: .....:18 :x 20 =				**/20**	T: .....:18 :x 20 =				**/20**	T: .....:18 :x 20 =				**/20**	T: .....:18 :x 20 =				**/20**
REALISATION PRODUCTION **Coef 3**	OBSERVATIONS					OBSERVATIONS					OBSERVATIONS					OBSERVATIONS				
Préparations préliminaires *Habillages, taillages, bridage, filetage*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Appareils fonds et sauces *Respects des techniques de bases*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Cuissons *Respect des techniques de bases*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Conduite cuissons *Surveillance, contrôle, à point de cuisson*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Techniques complexes *Farce, mousseline, tourner, désosser*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Pâtisserie *Pâtes , créme, appareil de bases*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Finitions *Assaisonnement*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Présentation *Respect horaires, choix dressage, propreté*		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Additionner les colonnes	Total :					Total :					Total :					Total :				
Calcul note Organisation sur 20	T: .....:24 :x 20 =				**/20**	T: .....:24 :x 20 =				**/20**	T: .....:24 :x 20 =				**/20**	T: .....:24 :x 20 =				**/20**
ORGANISATION REALISATION DE LA PRODUCTION																**B.P CUISINIER session 2008**				

Emargements Jury: Noms: Prénoms: Signatures :

EJ. UM

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.