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

# BP Cuisinier - Concevoir une production : écrit

**Session 2011** • Code sujet : **EP-U11** • Durée : **Non indiquée** • Coefficient : **2**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

**1. Conception d'une production** (1 question) **Page 3**

**2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 4**

**Sujet officiel (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2011/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2011 - 4-Sujet.pdf

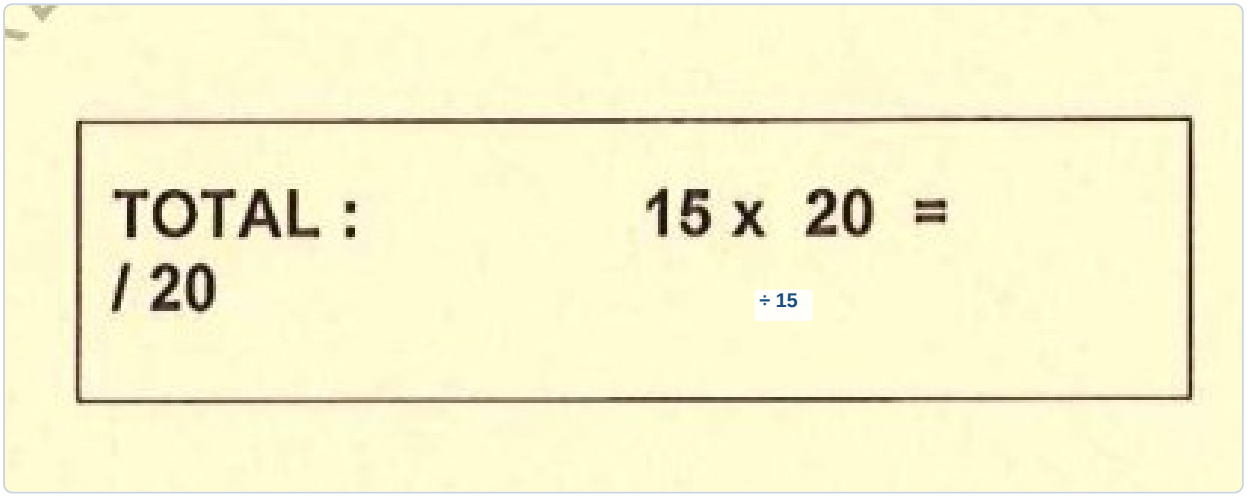
## 1. Conception d'une production

La page présente la grille d'évaluation de la sous-épreuve écrite « Concevoir une production » du BP Cuisinier. Elle évalue l'originalité, le respect des contraintes, l'estimation des approvisionnements, la présentation des documents et l'équilibre de la répartition des tâches.

**Question Grille. Concevoir une production en tenant compte de l'originalité des propositions, des contraintes fixées, des approvisionnements, de la présentation des documents et de l'équilibre de la répartition des tâches. La page fournie présente les critères d'évaluation, sans scénario ni consigne de production détaillée.**

La grille comporte cinq critères, chacun évalué de 0 à 3 points, soit 15 points au maximum. Pour obtenir la note sur 20, convertir le total : points obtenus × 20 ÷ 15. La sous-épreuve écrite a ensuite un coefficient 2 dans le récapitulatif, soit un maximum de 40 points pondérés. La page fournit uniquement la grille : la production elle-même doit être conçue selon le scénario et les contraintes de l'épreuve.

**Compléter le calcul de la note**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Note sur 20 : total des cinq critères × 20 ÷ 15. Note pondérée : note sur 20 × 2, soit 40 points maximum.

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

**Bilan de l'épreuve :** Épreuve écrite « Concevoir une production » du BP Cuisinier, session 2011, code EP-U11, coefficient 2; la durée n'est pas indiquée sur la page. La grille porte sur la conception d'une production et évalue l'originalité, le respect des contraintes, l'estimation des approvisionnements, la présentation des documents et l'équilibre de la répartition des tâches.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La grille évalue cinq critères : originalité, respect des contraintes, approvisionnements, présentation des documents et répartition des tâches.
- Chaque critère est évalué sur une échelle de 0 à 3, soit un total possible de 15 points.
- La note est ramenée sur 20 à partir du total obtenu sur 15.
- La sous-épreuve « Concevoir une production : écrit » est coefficientée 2.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que les propositions sont originales et respectent les contraintes fixées.
- Estimer les approvisionnements en cohérence avec la production envisagée.
- Présenter des documents clairs et exploitables.
- Répartir les tâches de manière équilibrée et vérifier le total sur 15 avant conversion sur 20.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment la grille évalue-t-elle la conception de la production ?**

Elle évalue cinq critères : l'originalité des propositions, le respect des contraintes fixées, l'estimation des approvisionnements, la présentation des documents et l'équilibre de la répartition des tâches.

**Q : Comment calculer la note à partir de cette grille ?**

Attribuez une note de 0 à 3 pour chacun des cinq critères, puis additionnez les notes sur 15. La grille indique une conversion de ce total en note sur 20.

**Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment organiser mon temps ?**

La durée n'est pas indiquée sur cette page. Vérifiez-la sur les autres documents officiels de la session ou votre convocation, puis répartissez le temps entre conception, estimation des approvisionnements et mise en forme.

**Q : Quels critères sont explicitement pris en compte par le jury ?**

La grille affiche cinq critères, chacun évalué de 0 à 3. Elle ne précise pas de normes culinaires supplémentaires ni de scénario particulier; l'évaluation porte sur les éléments nommés dans le tableau.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2011/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2011 - 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.