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

Session 2011 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Évaluation de la présentation et de l'équilibre gustatif de trois plats (2 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

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 - 5-Sujet.pdf

1. Évaluation de la présentation et de l'équilibre gustatif de trois plats

La grille d'évaluation porte sur trois plats et distingue l'esthétique des présentations de l'équilibre gustatif. Six critères sont notés pour chaque plat de 0 à 3, puis le total est converti sur 20 sans arrondi.

Esthétique des présentations

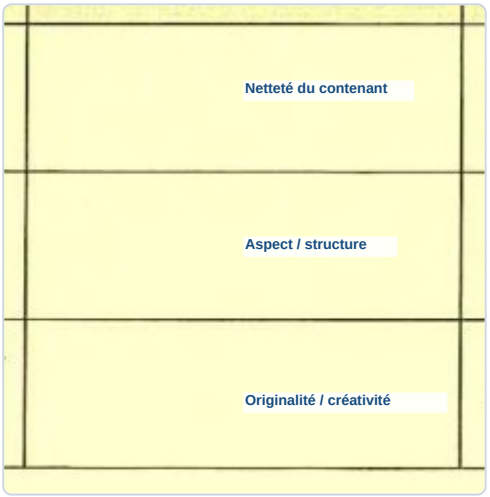
Question 1. Pour chacun des trois plats, soigner la netteté du contenant, l'aspect et la structure de la présentation, notamment la brillance, le glaçage, la disposition et les volumes, ainsi que l'originalité et la créativité de l'assemblage des formes, des couleurs et des produits.

Pour chacun des trois plats, observer séparément les trois critères et attribuer une note de 0 à 3 selon l'échelle de la grille : 3, largement supérieur aux exigences ; 2, conforme ; 1, maîtrise insuffisante ; 0, aucune maîtrise.

Critère	Points à observer
Netteté	Propreté du contenant, assiette ou plat.
Aspect et structure	Brillance, glaçage, disposition et volumes.
Originalité et créativité	Assemblage des formes, couleurs et produits.

La note doit correspondre à la présentation réellement observée pour chaque plat.

Repères d'observation esthétique



✓ RÉPONSE À RETENIR

Noter sur 3, pour chaque plat, la netteté, l'aspect et la structure, puis l'originalité et la créativité.

Équilibre gustatif

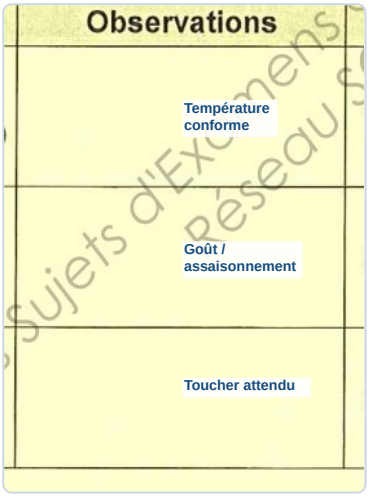
Question 2. Pour chacun des trois plats, respecter la température prévue par la recette, chaude ou froide, proposer un goût et un assaisonnement équilibrés, conformes et agréables, et obtenir la texture attendue, par exemple croustillante, moelleuse ou tendre.

Pour chacun des trois plats, comparer le résultat aux consignes de la recette et noter séparément les trois critères de 0 à 3. Appliquer l'échelle de la grille : 3, largement supérieur aux exigences ; 2, conforme ; 1, maîtrise insuffisante ; 0, aucune maîtrise.

- **Température :** service chaud ou froid conforme à la recette.
- **Goût et assaisonnement :** équilibre, conformité et agrément.
- **Toucher :** texture attendue, croustillante, moelleuse ou tendre.

Évaluer le résultat effectivement dégusté, et non la seule intention de réalisation.

Repères d'observation gustative



✓ RÉPONSE À RETENIR

Noter sur 3, pour chaque plat, la température, le goût et l'assaisonnement, puis le toucher attendu.

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

Bilan de l'épreuve : Cette grille du BP Cuisinier, session 2011, est intitulée « Présenter la production » et porte le coefficient 2. Aucun code sujet ni aucune durée ne sont indiqués sur la page. Elle évalue trois plats selon leur présentation esthétique et leur équilibre gustatif, à l'aide de six critères notés de 0 à 3 et convertis sur 20 sans arrondi.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La présentation esthétique est évaluée selon la netteté du contenant, la structure et l'originalité de l'assemblage.
- La structure comprend notamment la brillance, le glaçage, la disposition et les volumes.
- L'équilibre gustatif prend en compte la température, le goût et l'assaisonnement.
- Six critères sont notés de 0 à 3 pour chacun des trois plats, puis le total est multiplié par 10/27.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier la netteté du contenant pour chacun des trois plats.
- Soigner la brillance, le glaçage, la disposition et les volumes de chaque présentation.
- Respecter la température prévue par la recette et proposer un goût équilibré et agréable.
- Adapter la texture au plat et appliquer la conversion sur 20 sans arrondir la note.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier la présentation esthétique de chaque plat ?

Évaluez séparément les trois plats. Vérifiez la netteté du contenant, puis la structure, notamment la brillance, le glaçage, la disposition et les volumes, et enfin l'originalité de l'assemblage des formes, des couleurs et des produits.

Q : Que recouvre l'équilibre gustatif dans cette grille ?

Il faut respecter la température, chaude ou froide, prévue par la recette, et proposer un goût et un assaisonnement équilibrés, conformes et agréables. La texture doit aussi correspondre au résultat attendu, par exemple croustillant, moelleux ou tendre.

Q : Comment calculer la note finale sur 20 ?

Notez les six critères de chacun des trois plats de 0 à 3, pour un maximum de 54 points. Multipliez le total obtenu par 10/27 afin d'obtenir la note sur 20, sans arrondir le résultat.

Q : Quels niveaux de maîtrise correspondent aux notes de la grille ?

La grille définit 3 comme largement supérieur aux exigences, 2 comme conforme aux exigences, 1 comme maîtrise insuffisante et 0 comme aucune maîtrise. Ces niveaux s'appliquent aux critères évalués pour chacun des trois plats.

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 - 5-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.