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*	Contrôler l'utilisation rationnelle des produits. Sanctionner le gaspillage.
• Méthode organisation : *marche en avant, rapidité, logique*	
• Hygiène poste, aliments : *conditionnement stockage, tenue poste*	
• Utilisation matériels évolutifs : *four mixte, vapeur, cellule, micro-onde*	
• Respect du sujet : *techniques imposées, fiches techniques*	Vérifier la concordance entre le prévu et le réalisé.
➔ Réalisation production	
• Préparations préliminaires : *habillages, taillages, bridage, filetage*	Conformité des taillages. Conformité de l'habillage de la canette.
• Appareils fonds et sauces : *respects des techniques de bases*	Conformité technique d'une gastrique. Glacer la canette.
• Cuissons : *respects des techniques de bases*	de tous les légumes et des œufs pochés.
• Conduite cuissons : *Surveillance, contrôle, à point de cuisson*	Cuisson de la canette.
• Techniques complexes : *farce, mousseline, tourner, désosser*	Sauce émulsionnée. Conformité technique du tournage des artichauts.
• Pâtisserie : *pâtes, crème, appareil de bases*	Appareil bavarois – sablés. Crème chantilly.
• Finitions : *assaisonnement*	
• Présentation : *respect horaires, choix dressage, propreté*	Respect de la conformité des fiches techniques.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.