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° 3

	Indications de correction
➔ Organisation production	
• Conduite des commis : *démonstrations, explications, ordres*	
• Gestion des denrées, énergie, matériel : *choix matériels, pertes denrées, énergies*	Veiller à l'utilisation rationnelle des denrées. Éviter le gaspillage (bon rapport poids brut / poids net après tournage).
• 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*	
➔ Réalisation production	
• Préparations préliminaires : *habillages, taillages, bridage, filetage*	Découpe à cru des volailles. Conformité technique et maîtrise des taillages.
• Appareils fonds et sauces : *respects des techniques de bases*	Sauce émulsionnée chaude. Maîtrise technique d'un fond de volaille.
• Cuissons : *respects des techniques de bases*	Pocher des œufs.
• Conduite cuissons : *Surveillance, contrôle, à point de cuisson*	Conduire une cuisson en « fricassée ». Mise au point de la sauce.
• Techniques complexes : *farce, mousseline, tourner, désosser*	Qualité du tournage des légumes. Maîtrise technique d'un légume farci.
• Pâtisserie : *pâtes, crème, appareil de bases*	Utilisation de la pâte feuilletée. Appareil bavarois, appareil à biscuit. Coulis gélifié.
• 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.