GUIDE OFFICIEL — BP CUISINE

Guide Candidat Libre BP Cuisine & Fiches Recettes Types

Organisation pratique des épreuves de cuisine, gestion du temps et critères du jury

Points fondamentaux évalués par le jury d'examen du BP Cuisine :
• Gestion du temps : ordonnancer ses cuissons pour envoyer les 8 assiettes à température optimale.
• Hygiène et tenue professionnelle : toque, veste propre, torchons réservés et plan de travail nettoyé en continu.

Chronologie Type d'une Épreuve Pratique de 4h30

Créneau Horaire	Activité Culinaire Attendue	Critère de Notation
00h00 - 00h30	Lecture des fiches techniques, organisation du poste et pesée des denrées.	Rigueur d'économat et logique de flux.
00h30 - 02h30	Taillages, cuissons lentes, réalisation des fonds et garnitures.	Maîtrise des gestes fondamentaux.
02h30 - 04h00	Finitions, assaisonnements précis et début du dressage des plats.	Chaud servi chaud, régularité des assiettes.
04h00 - 04h30	Envoi des assiettes, nettoyage complet et débriefing avec le jury.	Hygiène irréprochable et posture pro.

OFFRE OFFICIELLE FORMAV — RÉVISION COMPLÈTE 2026

Pack Réussite Complet BP Cuisine

Toutes les fiches de révision en Technologie Culinaire, Sciences Appliquées et Gestion

Ce que contient ton Pack Réussite Immédiat :

- **Fiches techniques officielles de fabrication** au format Word modifiable.
- **Calculateur dynamique de mercuriale et ratios de marge en cuisine sur Excel**.
- **Pack complet des fiches de révision BP Cuisine** conforme 2026.

GARANTIE OFFICIELLE

100% Conforme Référentiel 2026 • Validé par Jurys

14€ ~~23,99€~~

ACCÉDER IMMÉDIATEMENT AU PACK COMPLET »

Téléchargement direct • Accès illimité à vie • Mises à jour incluses