



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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Étude de cas

Second de cuisine dans un petit restaurant gastronomique, vous collaborez à la restructuration de la cuisine. Des travaux de réaménagement sont à prévoir.

Pour cela, vous êtes appelé à redéfinir certains domaines, et plus particulièrement, la marche en avant des locaux, les règles sur la ventilation et l'étude des caractéristiques du matériel.

Par ailleurs, vous êtes chargé d'établir, à partir d'une liste de produits, le menu du jour à trois plats.

Questions :

- ❖ ingénierie et implantation,
- ❖ ventilation,
- ❖ le matériel,
- ❖ l'organisation,
- ❖ créativité,
- ❖ les stocks.

☞ Vous devrez joindre avec la copie l'ensemble des documents.

☞ Matériel nécessaire : double décimètre

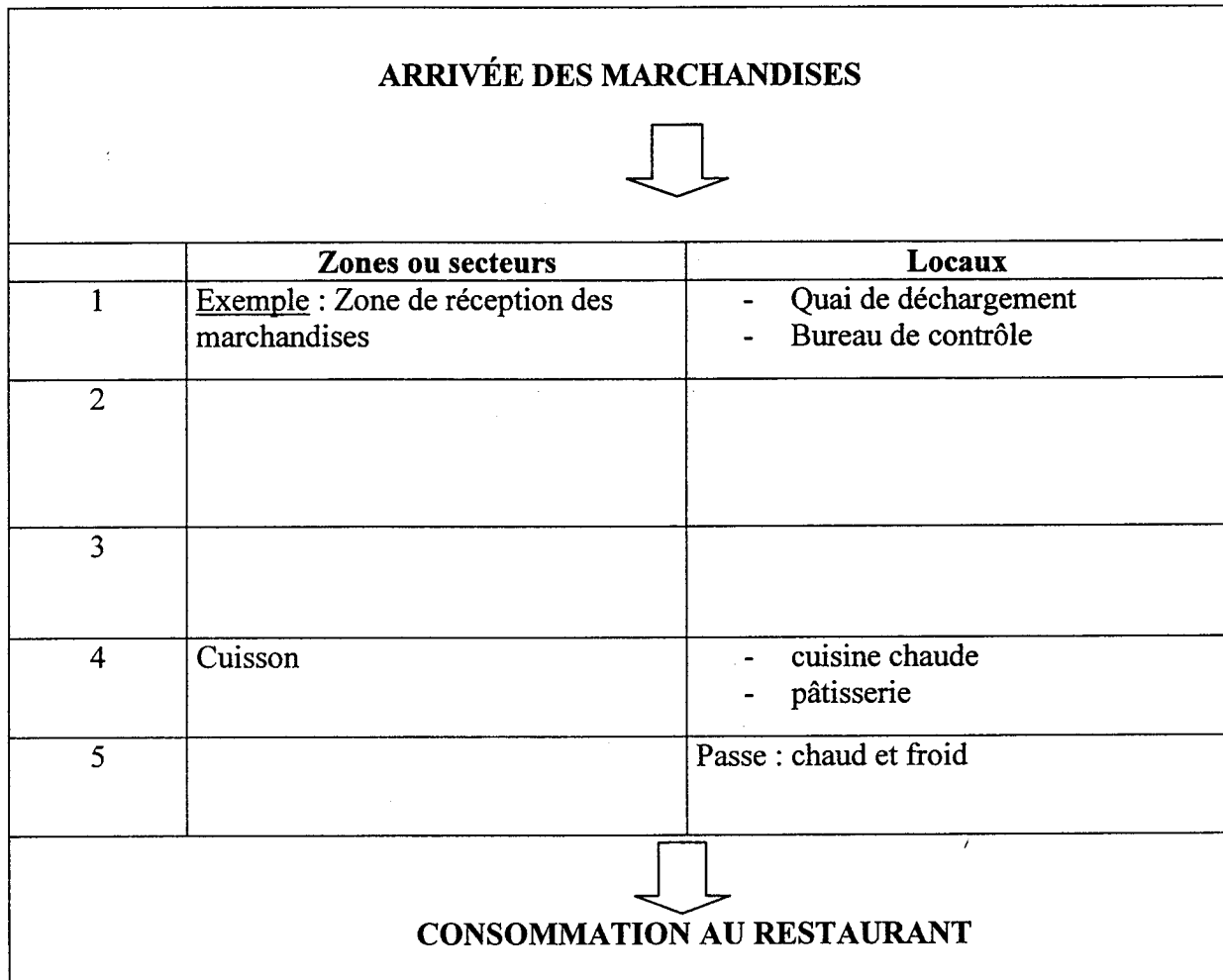
| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|----------------|
| Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | | | |
| Intitulé de l'épreuve : U.31 : Organisation et gestion de la production | | | |
| Session : 2003 | Durée : 2 heures | Coefficient : 3 | Feuille n° 1/7 |

ORGANISATION ET GESTION DE LA PRODUCTION

(Document n° 1)

1/ INGENIERIE IMPLANTATION : /5 POINTS

Pour une restauration classique, citez la progression rationnelle des produits, les différents locaux et zones traversés par ces derniers.



2/ VENTILATION, CLIMATISATION /5 POINTS

Quels sont les buts d'une ventilation efficace ?

-
-
-
-
-

Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Intitulé de l'épreuve : **U.31 : Organisation et gestion de la production**

Session : 2003

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Feuille n° 2/7

3/ LE MATÉRIEL /5 POINTS

a) Expliquez en une phrase le fonctionnement du brûleur séquentiel :

.....
.....

b) Quels sont les avantages des plaques à induction ?

-
-
-
-
-

4/ ORGANISATION /15 POINTS

Travail à faire :

- 1) A partir de la liste des produits (annexe n° 1), concevez le menu du jour à trois plats, conforme à l'attente de votre clientèle habituelle
- 2) Chaque intitulé de plat sera suivi d'un résumé de la recette qui servira d'argumentation commerciale (tableau ci-dessous). Efforcez-vous d'être original.
- 3) Rédigez la fiche technique (document 2) de l'entrée choisie.
Calculez le coût de ce plat pour 4 personnes.

| INTITULÉS DES PLATS | ARGUMENTATION COMMERCIALE |
|---------------------|---------------------------|
| Plat 1 | |
| Plat 2 | |
| Plat 3 | |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|----------------|
| Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | | | |
| Intitulé de l'épreuve : U.31 : Organisation et gestion de la production | | | |
| Session : 2003 | Durée : 2 heures | Coefficient : 3 | Feuille n° 3/7 |

5/ CRÉATIVITÉ /5 POINTS

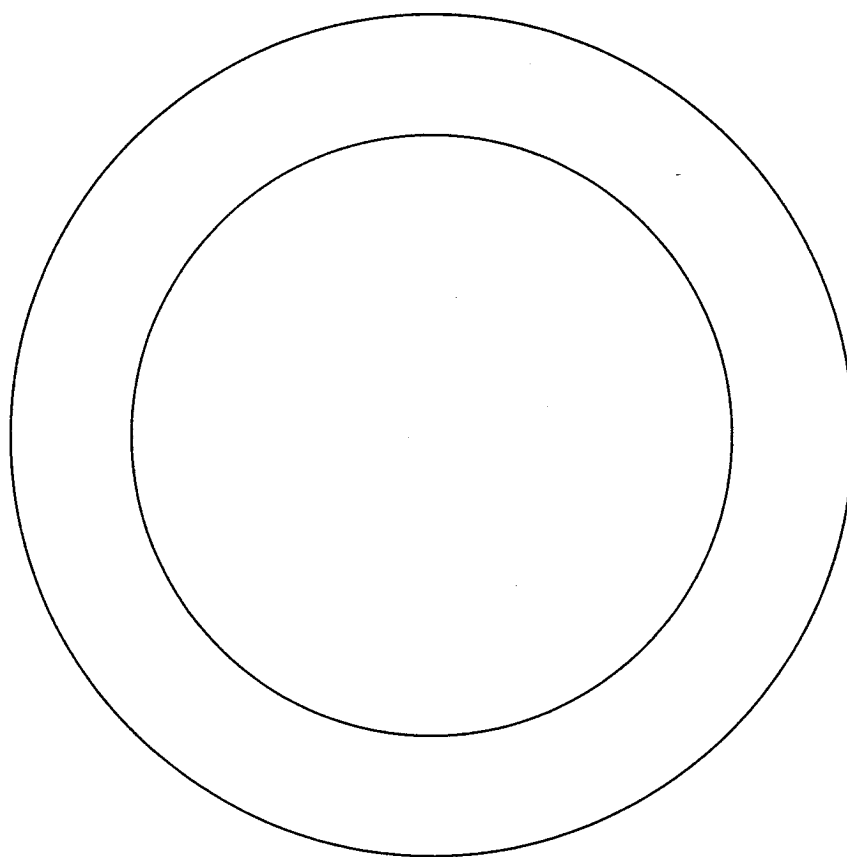
Sur le document n° 1 page 5 vous schématiserez la présentation de votre assiette de dessert (*n'oubliez pas les légendes*).

6/ LES STOCKS /5 POINTS

Indiquez les températures maximales de stockage des denrées suivantes :

- Poissons frais
- Lait et produits laitiers
- Plats cuisinés
- Conserves appertisées
- Légumes surgelés

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|----------------|
| Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | | | |
| Intitulé de l'épreuve : U.31 : Organisation et gestion de la production | | | |
| Session : 2003 | Durée : 2 heures | Coefficient : 3 | Feuille n° 4/7 |



| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------------|
| Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | | | |
| Intitulé de l'épreuve : U.31 : Organisation et gestion de la production | | | |
| Session : 2003 | Durée : 2 heures | Coefficient : 3 | Feuille n° 5/7 |

| LISTE DE PRODUITS | | | | | | | |
|----------------------------|-------|----------|-------|-------------------------------|-------|----------|-------|
| DENRÉES | Unité | Quantité | PUHT | DENRÉES | Unité | Quantité | PUHT |
| BOUCHERIE | | | | Sel fin | | | |
| Filet de bœuf | Kg | 1.2 | 15.86 | Sucre glace | Kg | 0.2 | 1.1 |
| POISSONNERIE | | | | Sucre poudre | | | |
| Coquille Saint Jacques | Kg | 4 | 7,00 | Vanille gousse | Pce | 1 | 0.33 |
| CRÈMERIE | | | | CAVE | | | |
| Beurre | Kg | 0.22 | 1.92 | Grand Marnier | L | 0.1 | 14.93 |
| Lait | L | 0.75 | 0.53 | Rhum | L | 0.2 | 5.88 |
| Œufs entiers | Pce | 4 | 0.09 | Vin blanc | L | 0.1 | 0.9 |
| Jaunes d'œufs | Pce | 6 | 0.08 | Vin rouge | L | 0.4 | 0.76 |
| Crème liquide | L | L | 2.53 | BOULANGERIE | | | |
| LÉGUMERIE | | | | Farine T45 | Kg | 0.06 | 0.49 |
| Artichauts de 300gr | Pce | 8 | 0.66 | Tranche de pain de mie | Pce | 8 | 0.07 |
| Bouquet garni | U | 1 | 0.13 | PRODUITS CONFECTIONNÉS | | | |
| Carottes | Kg | 0.1 | 0.32 | Fond blanc de volaille | L | 1 | 0.28 |
| Champignons de Paris | Kg | 0.15 | 2.5 | Fond de veau brun lié | L | 0.75 | 0.37 |
| Citrons | Kg | 0.05 | 0.9 | Plaque de génoise 50 x 30 | Pce | 1 | 8 |
| Cresson | Botte | 1 | 1.45 | Plaque de feuilletage | Pce | 1/2 | 2.5 |
| Échalotes | Kg | 0.2 | 1.05 | | | | |
| Oignons | Kg | 0.15 | 0.41 | | | | |
| Laurier | Pm | Pm | 0.79 | | | | |
| Persil frisé | Kg | 0.01 | 2.25 | | | | |
| Persil plat | Kg | 0.02 | 1.15 | | | | |
| Poireaux | Kg | 0.6 | 0.75 | | | | |
| Pomme de terre BF15 | Kg | 3.2 | 1.85 | | | | |
| Thym | Pm | Pm | 1.32 | | | | |
| ÉCONOMAT | | | | | | | |
| Fruits confits en morceaux | Kg | 0.08 | 4.09 | | | | |
| Huile d'arachide | L | 0.3 | 1.12 | | | | |
| Pain de mie entier | Kg | 0.1 | 1.32 | | | | |
| Poivre blanc | Kg | 0.002 | 6.27 | | | | |
| Poivre du moulin | Pm | Pm | 5.50 | | | | |
| Poudre à crème | Kg | 0.06 | 4.46 | | | | |
| Pulpe de mangues | Kg | 0.2 | 3.07 | | | | |
| Pulpe de pêches | Kg | 0.2 | 3.07 | | | | |
| Raisins secs | Kg | 0.13 | 2.13 | | | | |
| Gélatine feuille | Kg | 0.015 | | | | | |

Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**Intitulé de l'épreuve : **U.31 : Organisation et gestion de la production**

Session : 2003

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Feuille n° 7/7

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.