



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](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2006

## Correction de l'examen : Brevet Professionnel Cuisinier

### Matière : Organisation et gestion de la production

Session : 2006

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

### Correction des questions

#### Question 1 : Propositions autour du foie gras et du chocolat

Il est demandé de suggérer trois propositions originales pour chaque produit.

##### 1.a. Foie gras :

- Foie gras poêlé avec compote de figues et pain d'épices
- Tarte fine de foie gras aux pommes caramélisées et vinaigre balsamique
- Ravioles de foie gras avec sauce truffée

##### 1.b. Chocolat :

- Soufflé au chocolat noir et cœur coulant
- Tartare de fruits exotiques avec mousse au chocolat blanc
- Ganache au chocolat noir avec éclats de pistache

### Question 2 : Besoins en approvisionnement du menu

Compléter le tableau d'approvisionnement avec divers fournisseurs.

Produits	Mode d'achat ou type de fournisseur	Proposez 2 gammes	Points positifs	Points négatifs
Sandre	Producteurs locaux	1ère gamme	Frais, qualité	Disponibilité limitée
Asperges	Grossiste	3ème gamme	Pas cher, disponibilité	Qualité variable
Foie gras	Artisans producteurs	1ère gamme	Produit haut de gamme	Coût élevé
Fraises	Marché local	1ère gamme	Saveur et fraîcheur	Saison courte
Coulis	Industriels	2ème gamme	Prêt à utiliser	Moins de saveur artisanale

### Question 3 : Procédé de fabrication pour noisettes d'agneau sous-vide

Établir le tableau sur la réalisation de la cuisson sous-vide en respectant les procédures HACCP.

**Marquages, cuissons préalables** Marquer la viande et la faire dorer rapidement à la poêle

**Conditionnement**

Mettre les noisettes sous-vide avec des herbes et de l'huile d'olive

<b>Cuisson</b>	Cuisson sous-vide à 58°C pendant 90 minutes
<b>Refroidissement, étiquetage</b>	Refroidir rapidement dans un bain d'eau glacée, étiqueter avec la DLC
<b>Stockage</b>	Conserver au réfrigérateur ou congélateur selon la DLC
<b>Remise en température</b>	Remettre à température à 60°C avant le service

## Question 4 : Matériels appropriés pour la réalisation du menu

Identifier les matériels nécessaires aux différentes étapes de la préparation.

Matériels	Caractéristiques
Appareil de conditionnement	Machine sous-vide pour assurer l'étanchéité
Matériels de cuisson	Four à convection et cuiseur sous-vide
Matériels électro-mécaniques	Mixeur plongeant pour émulsionner le beurre

## Question 5 : Bon d'approvisionnement et coût de revient

Compléter le bon d'approvisionnement du « Dos de sandre rôti sur peau » pour 40 personnes.

Denrées	Quantités	Unité	PUHT	PTHT
Filet de sandre	5	kg	11,00	55,00
Asperges de Saumur	4	kg	18,00	72,00
Vin de Chinon	2	L	5,00	10,00
Beurre	1,25	kg	8,00	10,00
Échalotes	0,4	kg	2,44	0,98
Aneth	2	botte	1,35	2,70
<b>Total brut HT</b>				<b>150,38</b>
Assaisonnements (2%)				3,01
<b>Coût matière portion</b>				<b>3,91</b>

## Question 6 : Organisation du travail

Affectation des tâches pour la mise en place et le service du menu.

Plats	Réalisation de mise en place	Réalisation pendant le service
Gaspacho et roquette	Préparer les légumes, mixer le tout	Servir dans les assiettes
Dos de sandre	Préparer le poisson, assaisonner	Rôtir et dresser à l'assiette
Escalopes de foie gras	Préparer le foie gras, couper les ravioles	Poêler et servir chaud
Noisettes d'agneau	Préparer sous-vide	Sauter à la demande
Feuilleté à la rhubarbe	Préparer le feuilleté et le coulis	Servir chaud avec coulis
Mini moelleux au chocolat	Préparer la pâte, cuire	Servir avec crème anglaise

### Conseils pratiques pour l'épreuve :

- Gérer son temps : Allouer environ 20 minutes par question pour avoir le temps de bien rédiger.
- Soigner la rédaction : Utiliser un vocabulaire technique approprié et être précis dans les descriptions.
- Respecter les procédures HACCP : Mentionner systématiquement les aspects sanitaires dans les réponses.
- Utiliser des tableaux : Pour les approvisionnements et les coûts de revient, les tableaux rendent vos réponses plus claires.

- Réviser les matériels : Avoir une bonne connaissance des équipements et de leurs caractéristiques avant l'examen.

**© FormaV EI. Tous droits réservés.**

**Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.**

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.