



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 BP Cuisinier**  
**Épreuve Organisation et gestion de la production**

ANNEXE 1

PREMIERE QUESTION		DEUXIEME QUESTION						TROISIEME QUESTION	
COMPOSITION CARTE		SYSTEME D'APPROVISIONNEMENT						COÛT MATIERE	
FAMILLE	DÉNOMINATION	Produit principal	Provenance	Niveau d'élaboration	Condi-tionnement	Condition de stockage	Mise en œuvre produit	Poids Unitair	Prix au kg
<b>ENTRÉES FROIDES OU CHAUDES</b> (3 références)	Exemple : Terrine de la mer, coulis de tomate au basilic.	Terrine Coulis de tomate	Fournisseur extérieur-cuisine extérieur.	Fini à trancher-Fini	S/v multiportion S/v multiportion	+3°/21 j +3°/6 j	Dressage Direct		
	Fricassée d'écrevisses, Sauce Américaine.	Écrevisses Sauce Américaine	Cuisine Principale	P.A.C Fini	S/v S/v multiport.	+3°/6 j	Dressage Direct		
	Merrine de St Jacques et saumon	St Jacques Saumon	Cuisine principale	À trancher	S /v	+3°/6 j	Dressage Direct		
	Bouchée de foie gras du Gers, salade d'herbes	Foie gras Feuilletage	Cuisine principale PAI	Fini (P.A.S) Fini	S/v Surgelé	+3°/21 j 3 mois à - 18°C	Assemblage/ Cuisson/ et dressage		
<b>POISSONS CRUSTACÉS</b> (2 références)	Exemple : Darne de saumon grillée Sauce ciboulette.	Darne Sauce ciboulette	Fournisseur extérieur-cuisine extérieur	Grillée-marquée Deshydraté	Multiportion-Réfrigérée	+3°/3 j	Cuisson four trad. Réhydratation cuisson		
	Dos de Cabillaud grillé, émulsion basilic	« pavés » fillettes émulsion basilic	Fournisseur extérieur-Cuisine principale	Grillée-marquée Fini	S/v Surgelé (3 <sup>ème</sup> gamme)	3 mois à - 18°C	Décongé. et cuisson four traditionnel		
<b>VIANDES</b> (3 références)	Pavé de Bœuf grillé, paloise.	Rumsteck Sauce Paloise	Fournisseur extérieur	P.A.C P.A.S	S/v à trancher Boite	+3°/21 j +3°/3 j	Griller Dresser	180g	
	Volaille des Landes, sauce suprême	Poulet label Sauce Suprême	Cuisine principale	P.A.C Fini	S/v multiport. Brique	+3°/21 j +04°C une fois ouverte.	Marquer/ Remise en T°	300g	
	Picata de veau aux cèpes et girolles	Noix de veau cèpes et girolles	Fournisseur extérieur cuisine	A trancher 3 <sup>ème</sup> gamme	S/v multiport Sac surgélation	+3°/6 j 3 mois/- 18°C	Marquer/ Cuisson/dressage	100g	
<b>GARNITURES</b> (2 références)	Châtelaine	Fonds d'artichauts	Fournisseur extérieur	Fini	3 <sup>ème</sup> gamme	3 mois/- 18°C	Blanchir+Garnir		
	Tian Bayaldi	Oignons Courgettes/ Aubergines Tomates	3 <sup>ème</sup> gamme 1 <sup>ère</sup> gamme	P.A.S Produit brut : À laver/trancher	3 <sup>ème</sup> gamme 1 <sup>ère</sup> gamme	3 mois à - 18°C +3°/6 j	Assembler et Marquer en Cuisson.		
<b>DESSERTS</b> (3 références)	Aumônière de pommes Granny Smith	Pâte à crêpes Pomme Granny Smith	Fournisseur extérieur Cuisine principale	P.A.S Produit brut à tailler	S/v multi portion	+3°/6 j	Réchauffer/ Dresser en direct.		
	Crème Brûlée verveine	Crème Brûlée	Fournisseur extérieur cuisine extérieur	P.A.S	Brique	+04°C une fois ouverte.	Dresser en direct		
	Nougat glacé	Nougat glacé	Fournisseur extérieur	P.A.S	3 <sup>ème</sup> gamme	3 mois/- 18°C	Dresser en direct		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION						
<b>Intitulé du plat :</b>						
DARNE DE SAUMON GRILLÉE SAUCE CIBOULETTE FRAÎCHE						
<b>Descriptif :</b>					<b>Nombre de portion : 4</b>	
Darne dressée à l'assiette, sauce à part dans une verrine. Décor citron historié et brin de ciboulette						
N° des phases	Denrées	Unité	Q	P.U.	P.T	PROGRESSION
	<b>DARNE</b>					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Habiller le saumon</li> <li>- Détailler les darnes</li> <li>- Préparer la marinade instantanée</li> <li>- Réaliser sauce type beurre Blanc</li> <li>- Griller les darnes</li> <li>- Décor, citron historié et brin de ciboulette</li> </ul>
	Saumon	Kg	0,8			
	Huile olive	L	0,05			
	Thym	Bte	PM			
	Citron vert	P	1/2			
	Sel/poivre	Kg	PM			
	<b>SAUCE</b>					
	Échalote	Kg	0,020			
	Vin blanc	L	0,10			
	Citron J	P	1/2			
	Beurre	Kg	0,200			
	Ciboulette	Bte	1/4			
	P. Cayenne	Kg	PM			
	Sel /Poivre	Kg	PM			
	<b>DÉCOR</b>					
	Citron J	P	1			
	Ciboulette	Bte	1/4			

Pour la question N° 1, il faut compter ½ point par case

Pour la question N° 2, il faut compter ½ point par ligne

Pour la question N° 3, il faut compter ½ point par bonne réponse

<b>Brevet Professionnel Cuisinier</b>	<b>CORRIGÉ</b>
Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	Feuille : 2/3

## MERCURIALE

DENRÉES	U	P.U.	DENREES	U	P.U.
<b><u>POISSONNERIE</u></b>			<b><u>ÉCONOMAT</u></b>		
Bar	Kg	12,80	Huile olive	L	8,25
Saumon	Kg	7,85	Thym	Botte	3,25
Sole	Kg	21,00	<b><u>BOF</u></b>		
<b><u>LÉGUMERIE</u></b>			Beurre	Kg	4,80
Citron vert	P	4,10	Oeufs	P	0,51
Citron Jaune	P	2,25	Crème	L	2,25
Ciboulette	Botte	1,60	Lait	L	0,80
Cerfeuil	Botte	1,80	<b><u>CAVE</u></b>		
Échalote	Kg	3,20	Vin blanc	L	1,19
Gros Oignons	Kg	0,75	Vin rouge	L	1,22
Carottes	Kg	0,80			
Asperges vertes	Kg	5,20			

Question N° 5: un point par bonne réponse plus l'appréciation du correcteur.

Corrigé

- 1 grill
- 1 plancha
- 1 friteuse
- 1 bain-marie à sauce
- 1 Rôtissoire
- 1 four Poly-cuiseur
- 1 lampe infra rouge
- 1 passe chaud
- 1 passefroid

<b>Brevet Professionnel Cuisinier</b>	<b>CORRIGÉ</b>
Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	Feuille : 3/3

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.