



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

Corrigé du sujet d'examen - BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2013

Proposition de correction - Brevet Professionnel Cuisinier

Matière : Organisation et gestion de la production

Session : 2013

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Correction par question

Question 1 : Les locaux

Cette question porte sur les démarches administratives à réaliser pour la création d'un laboratoire de fabrication.

- **1.1 Quel service devez-vous contacter?**

Réponse : Il faut contacter le service d'hygiène et de sécurité alimentaire (DRAAF ou DDPP selon la région).

Justification : Ce service est responsable des contrôles sanitaires et de la réglementation des établissements de restauration.

- **1.2 Complétez le tableau ci-après d'une marque de salubrité.**

Réponse attendue : F 83 650.02 ISV

Justification : Les marques de salubrité sont indiquées à l'aide de codes spécifiques à chaque établissement en France.

- **1.3 Complétez le tableau des règles et impératifs à respecter.**

Règles et impératifs	Exemple
Carrelages	Ex : 1,80m
Hauteur minimum sous plafond	Exemple : 2,40m
Sols	Matériau lisse et non poreux
Éclairage	300 lux minimum
Hauteur du plan de travail	85 à 95 cm
Poste de lavage des mains	Accessible et équipé d'eau chaude
Matériel de descente en température	Thermomètre ou refroidisseur
Matériel de conservation	Réfrigérateur à 4°C
Matériel de conditionnement	Sous-vide ou barquettes hermétiques

Justification : Ces éléments assurent la conformité sanitaire et l'hygiène du laboratoire.

Question 2 : La fabrication des PCEA

Cette question traite des méthodologies HACCP pour la fabrication des produits.

- **2.1 Décrivez les phases chronologiques de la réception des marchandises à la fabrication.**

Réponse attendue : Déconditionnement, températures indiquées selon les normes (ex. T° : 4°C).

Tableau des T° à compléter selon les spécifications des produits pour chaque étape.

- **2.2 Compléter le tableau en respectant la chronologie des étapes du conditionnement à la consommation.**

Étapes	Température	Durée
Refroidissement rapide à cœur	De 60°C à 10°C	En moins de 2H
Stockage central	À 4°C	-
Transport	À 4°C	-
Remise en température	De 10°C à 65°C	En moins de 1H
Consommation	-	-

Justification : Respect de la chaîne du froid et normes HACCP pour la sécurité des aliments.

Question 3 : Organisation du travail

L'objectif est de définir un organigramme de travail sur 3 jours.

Jours	Étapes de production	Mode de cuisson
J-3	Préparation des ingrédients, mariner les viandes	-
J-2	Farce, cuisson de la volaille, préparation flans	Braise et cuisson à l'eau
J-1	Conditionnement sous-vide, refroidissement rapide	-

Justification : Permet d'organiser les préparations en respectant les temps de cuisson et d'attente.

Question 4 : Calcul coût de revient

Cette question demande de compléter une fiche technique pour le prix de revient.

Détails	Unité	Quantité	PU	HT	Prix total
Cuisses de poulet	Kg	20	2,80		56,00
Farce de veau	Kg	4	9,50		38,00
Total brut HT	Somme des prix				
Assaisonnement 2%	Calculez 2% du total brut HT				
Coût matière/ portion HT	Total brut HT / 100				
Coût matière/ portion TTC	Coût matière HT + TVA 5,5%				

Justification : Correction des valeurs à répertorier et contrôle de la cohérence.

Question 5 : Créativité

Comment personnaliser cette recette?

- Ajouter des herbes aromatiques selon la saison.
- Utiliser des ingrédients locaux disponibles.
- Modifier la présentation pour une touche visuelle unique.

Justification : La créativité est essentielle pour différencier le produit proposé.

Question 6 : Technologie du sous-vide

Énumérez les étapes de réalisation de 10 jambonnettes de volailles farcies cuites sous vide.

- Préparation de la farce et des jambonnettes.
- Injections de marinade si nécessaire.
- Conditionnement sous-vide.
- Cuisson à basse température (environ 65°C pendant 2 heures).
- Refroidissement rapide dans la glace ou eau froide.
- Stockage à 4°C jusqu'à l'utilisation.

Justification : Chaque étape doit respecter les normes de sécurité alimentaire pour garantir la qualité.

Question 7 : Investissement

Proposer l'intérêt ou les inconvénients de l'investissement de nouveaux matériels.

Catégorie	Intérêt	Inconvénients
Personnel	Amélioration des conditions de travail	Formation nécessaire pour l'utilisation
Matières premières	Meilleure qualité de produits	Coût supplémentaire à l'achat
Matériels	Augmentation de la productivité	Investissement initial élevé

Justification : Évaluation des bénéfices économiques et impact sur le personnel et la production.

Conseils méthodologiques

- **Gestion du temps** : Planifiez chaque section afin de ne pas dépasser le temps imparti pour les questions les plus complexes.
- **Précision** : Soyez rigoureux sur les unités et les valeurs chiffrées pour éviter les erreurs de calcul.
- **Clarté** : Rédigez vos réponses de manière claire et structurée, en utilisant des titres lorsque cela est pertinent.
- **Anticipation** : Anticipez les questions pratiques en vous rappelant des normes d'hygiène et sécurité.
- **Révision** : Vérifiez vos réponses avant de rendre votre document pour corriger les éventuelles fautes de frappe et incohérences.

© 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.