



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 2015

Correction de l'épreuve U.31 - Organisation et gestion de la production

Diplôme : Brevet Professionnel Cuisinier

Session : 2015

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Correction exercice par exercice / question par question

Question 1 : Les locaux (9 Points)

1.1 Quelles sont les principales activités réalisées par le garde-manger en fonction de la carte du restaurant?

Les activités du garde-manger comprennent la préparation et la présentation des entrées froides, la manipulation des produits frais (légumes, fruits de mer, viandes), ainsi que la préparation de plats à assembler. Il veille à la conservation des aliments et à leur mise en valeur dans le cadre de la carte Automne.

1.2 Citez les installations et matériels nécessaires du local.

Les installations nécessaires comprennent :

- Étagères réfrigérées
- Chambres froides
- Plans de travail en inox
- Éviers et zones de lavage.
- Matériel de préparation (couteaux, éplucheurs, mixeurs).

1.3 Quels sont les avantages d'une cellule à refroidissement rapide ?

Les avantages d'une cellule à refroidissement rapide sont les suivants :

- Préservation des qualités organoleptiques des aliments.
- Réduction des risques sanitaires.
- Conservation prolongée des produits frais.
- Optimisation du temps de refroidissement après cuisson.

Question 2 : La ventilation (8 Points)

2.1 Avantages de la climatisation du garde-manger (justifier votre réponse).

La climatisation du garde-manger permet de maintenir une température constante et idéale pour la conservation des denrées, réduit l'humidité, et améliore la qualité de l'air ambiant, ce qui contribue à la sécurité alimentaire.

2.2 Définir le point suivant : Ventilation de l'air

La ventilation de l'air consiste à renouveler l'air dans un espace fermé afin d'évacuer l'air vicié et d'introduire de l'air frais pour maintenir une qualité d'air saine.

2.3 Donnez les températures souhaitées dans les différents locaux en complétant le tableau ci-dessous.

LOCAL	TEMPERATURE
ECONOMAT	0 à 4°C
LEGUMERIE	0 à 4°C
GARDE-MANGER	4 à 8°C
CUISINE CHAUDE	18 à 22°C
LOCAL ENTREPOSAGE POUBELLES	20 à 25°C

Question 3 : Le matériel (9 Points)

3.1 Donnez les principaux intérêts de la cuisson à la vapeur.

Les intérêts de la cuisson à la vapeur sont :

- Préservation des nutriments des aliments.
- Diminution des matières grasses ajoutées.
- Meilleur goût et texture des aliments.
- Cuisson saine favorisant les produits diététiques.

3.2 Le chef souhaite équiper le poste chaud d'un cuiseur vapeur haute pression. Exprimez les possibilités d'utilisation.

APPAREILS	T°C DE VAPEUR	AVANTAGES	INCONVENIENTS	Produits de la carte pouvant être traités
HAUTE PRESSION 1 BAR	120°C	Cuits rapidement, conserve saveurs	Nécessite une attention, risque d'explosions	Filet de merlu, légumes

Question 4 : La cuisine d'assemblage (20 Points)

4.1 Complétez le tableau suivant.

Appellation commerciale Produits du menu utilisés DUREE de CONSERVATION

1° GAMME	Foie gras	5 jours
2° GAMME	Filet de merlu	3 jours
3° GAMME	Moelleux à la châtaigne	2 jours
4° GAMME	Fricassé de homard	1 jour
5° GAMME	Soufflé à l'angélique	1 jour
AUTRES

4.2 Le concept dit « cuisine 45 »

Le principe du concept « cuisine 45 » repose sur l'arrivée des produits déjà préparés, permettant un dressage rapide et efficace tout en respectant les normes d'hygiène et en réduisant le temps de production dans la cuisine.

4.3 Organisation de la production différée

Voici une proposition d'organisation chronologique :

J-1	Plat 1	Plat 2	Plat 3
Préparer le foie gras et le conserver au frais.	Cuire le merlu, assembler les garnitures.	Préparer le moelleux et le stocker.	

Question 5 : Contrôle de la production (6 Points)

5.1 Ratio de rendement

Vous recevez 45 kg de merlu et après habillage et filetage, vous obtenez 22 kg.

- Ratio de rendement = (Poids net / Poids brut) = 22 kg / 45 kg = 0.4889
- En pourcentage = 0.4889 * 100 = 48.89%

Il est impératif d'exprimer ce résultat avec un arrondi acceptable.

Calculer le poids total brut de merlu nécessaire pour 160 couverts à 120 gr net par personne

Poids total brut = nombre de couverts * poids net par couvert / rendement = (160 * 120 g) / 0.4889 = 49.2 kg (environ).

En cas d'excédent comment traitez-vous la denrée?

En cas d'excédent, la denrée peut être congelée, utilisée dans d'autres préparations ou donnée à des œuvres caritatives, respectant les normes de sécurité alimentaire.

Calculez le prix de revient d'une portion servie.

Prix de revient = Coût d'achat / Nombre de portions = (45 kg * 18.50€) / 160 = 5.20€ par portion.

Question 6 : Les documents de gestion (8 Points)

6.1 Citez en 5 documents et indiquez leur utilité.

Intitulé du document	Utilité
Bon de commande	Pour passer une commande de marchandises.
Facture	Pour récapituler le coût des marchandises reçues.
Fiche de production	Pour suivre et contrôler les recettes et les coûts.
Rapport d'inventaire	Pour suivre les stocks de matière première.
Planning de production	Pour organiser les tâches quotidiennes de la cuisine.

6.2 Décrivez chronologiquement les étapes d'une passation de commande et de réception de marchandises.

Les étapes sont les suivantes :

1. Évaluation des besoins en produits.
2. Rédaction et envoi du bon de commande.
3. Réception des marchandises.
4. Vérification des quantités et des qualités.
5. Enregistrement des produits dans l'inventaire.
6. Classement des documents de livraison.

Conseils pratiques pour l'épreuve

- Soyez toujours précis dans vos réponses, n'oubliez pas d'expliquer vos choix.
- Utilisez un langage professionnel et technique adapté au milieu de la restauration.
- Restez organisé dans la présentation de vos réponses, utilisez des tableaux si nécessaire.
- Vérifiez vos calculs pour éviter les erreurs, notamment lorsque vous exprimez des pourcentages.
- Respectez les normes d'hygiène dans vos réponses concernant la manipulation et la conservation des aliments.

© 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.