



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 2016

## Correction du Brevet Professionnel Cuisinier

### Épreuve : U.31 - Organisation et gestion de la production

Session : 2016

Durée : 2 heures | Coefficient : 3

### Correction par dossier

#### Dossier 1 : Intitulés et descriptifs des plats (15 pts)

Proposer un menu régional à 4 plats en tenant compte de la saison et en privilégiant les fournisseurs locaux.

##### Exemple de Menu Régional :

- **Entrée chaude** : Langoustines et Coquilles Saint-Jacques poêlées, sauce beurre blanc sur un lit de poireaux fondants - Description : des langoustines dorées à la poêle accompagnées de coquilles Saint-Jacques, servies avec une sauce onctueuse au beurre blanc sur un lit de poireaux fondus.
- **Plat principal** : Gigot d'agneau des herbiers de Bretagne, légumes racines rôtis au thym - Description : un gigot d'agneau savoureux, cuit à la perfection, servi avec des légumes racines caramélisés au thym.
- **Dessert** : Tarte du bout du monde aux pommes et caramel au beurre salé - Description : une tarte beurrée garnie de pommes du Verger de la Côte, arrosée d'un caramel onctueux au beurre salé.
- **Fromage** : Assiette de fromages locaux - Description : une sélection de fromages affinés de Bretagne, accompagnée de pain de seigle artisanal.

#### Dossier 2 : Fiche technique (15 pts)

Élaborer la fiche technique pour 40 couverts à base des langoustines et coquilles Saint-Jacques, en considérant le coût matière.

##### Fiche Technique Exemples :

- **Langoustines** :
  - Unité : kg, Quantité : 10, Prix unitaire : 15,40 €, Total : 154,00 €.
- **Coquilles Saint-Jacques** :
  - Unité : kg, Quantité : 8, Prix unitaire : 6,50 €, Total : 52,00 €.

Coût matière total = 154,00 + 52,00 = 206,00 €.

Coût matière par portion = 206,00 € / 40 = 5,15 €.

### Dossier 3 : Schéma de dressage (4,5 pts)

Réaliser un schéma de l'entrée chaude, vue de dessus, avec légende.

Le schéma doit représenter l'assiette avec des annotations pour chaque élément : langoustines, coquilles Saint-Jacques, sauce beurre blanc et garniture de poireaux.

- Utiliser des couleurs pour différencier les éléments.

### Dossier 4 : HACCP (3 pts)

Quelles précautions prendre pour le transport de la production ? Justifiez vos réponses.

#### Précautions :

1. **Avant le transport** : Vérifier la température des plats afin qu'ils soient en dessous de 4°C pour les froids et au dessus de 60°C pour les chauds.
2. **Pendant le transport** : Utiliser un véhicule isotherme et s'assurer que les plats sont bien étiquetés.
3. **Stockage sur le lieu de distribution** : Maintenir les plats dans des frigos respectant la chaîne du froid ou les garder à température adéquate selon la nature des plats.

### Dossier 5 : Matériels (3 pts)

Établissez la liste des matériels complémentaires nécessaires à votre prestation.

- Chafing dish (pour maintenir la chaleur des plats lors du service).
- Système de chauffe (comme des plaques chauffantes).
- Ustensiles de service (louches, spatules, pinces).
- Matériels pour l'étiquetage des plats.

### Dossier 6 : Liaisons (4,5 pts)

Compléter le tableau concernant les différentes liaisons.

#### Exemple de Tableau :

Liaisons	Explications	Températures et durées réglementaires
Transport	Déplacement des plats à la bonne température.	En dessous de 4°C ou au-dessus de 60°C.
Réchauffage	Réchauffer les plats à la température de service.	Au moins 63°C pendant 2 minutes.

### Dossier 7 : Planification des productions (15 pts)

Compléter le tableau de planification du travail à prévoir avant la réception.

#### Exemple de Planification :

<b>Chronologie de réalisation</b>	<b>Mise en place au restaurant</b>	<b>Travail le jour de la réception</b>
Jour J matin	Préparation du matériel et des ingrédients.	Réchauffer les plats et dresser les assiettes.
Jour J service	Conditionner et étiqueter les plats.	Servir et veiller aux retours des clients.

## **Conseils méthodologiques**

- **Gestion du temps** : Assurez-vous de bien répartir votre temps sur chaque dossier en fonction des points attribués.
- **Raisonnement** : Justifiez chaque étape de vos demandes avec des arguments solides reposant sur des normes professionnelles.
- **Précision** : Privilégiez la clarté dans vos descriptifs de plats et schémas. Utilisez des termes culinaires appropriés.
- **Erreurs fréquentes** : Évitez les approximations dans les coûts ou dans les températures réglementaires, vérifiez vos calculs.
- **Utilisation de la Mercuriale** : Renseignez-vous sur la disponibilité des produits locaux et saisonniers pour votre menu.

**© 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.