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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

BP Arts de la cuisine - Épreuve EP1

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-AC-EP1** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la demande et des contraintes de la prestation** (3 questions) — **Page 3**
2. **Conception de l’offre et étude du coût matière** (4 questions) — **Page 5**
3. **Approvisionnements et planification de la production** (3 questions) — **Page 7**
4. **Maîtrise sanitaire, prévention et limitation du gaspillage** (3 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Conception de prestations de restauration/2026/BP Cuisine - Conception de prestations de restauration - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la demande et des contraintes de la prestation

Le restaurant Maison des Rives organise à Nantes, le 12 octobre 2026, un dîner pour 80 convives, servi à 19 h 30, avec une offre végétale et sans gluten. Il faut analyser les exigences du client et de l'organisation, prévenir les contaminations croisées et proposer une circulation cohérente des denrées dans la cuisine.

Question 1.1. Relever quatre exigences du client ou de l'organisation qui conditionnent directement la conception et la production du dîner.

Quatre exigences conditionnent directement la conception et l'organisation du dîner :
1. Servir 80 convives le 12 octobre 2026, avec un début de service à 19 h 30.
2. Proposer trois services de saison, entièrement végétaux et sans gluten.
3. Fixer le prix de vente à 42,00 € HT par personne et ne pas dépasser 28 % de coût matière.
4. Fournir une information écrite sur les allergènes et organiser la production pour éviter les contaminations croisées.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 80 convives, trois services végétaux, de saison et sans gluten, à 42,00 € HT par personne, avec un coût matière maximal de 28 % et un service à 19 h 30.

Question 1.2. Présenter deux risques de contamination croisée liés aux contraintes végétale et sans gluten. Pour chacun, indiquer une mesure préventive adaptée à la situation.

Deux contaminations croisées sont à prévenir :

- Des traces de gluten laissées par un ustensile, un plan de travail ou un contenant peuvent contaminer les préparations. Utiliser du matériel propre réservé à la prestation, protéger les préparations et vérifier les étiquettes.
- Des résidus d'ingrédients d'origine animale présents sur le matériel peuvent compromettre l'exigence végétale. Séparer les matériels et les zones, puis nettoyer le poste entre les opérations incompatibles.

Contrôler la composition des produits réceptionnés et transmettre à la salle une information allergènes fiable et actualisée.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Matériel et zones séparés, postes nettoyés, préparations protégées et étiquettes vérifiées pour prévenir les contaminations par le gluten ou des ingrédients d'origine animale.

Question 1.3. À l'aide du plan fonctionnel du DT 1, proposer un cheminement logique des denrées depuis la réception jusqu'au dressage. Justifier la proposition par deux éléments limitant les croisements entre produits ou entre opérations propres et sales.

Suivre le flux des denrées : réception et contrôle (zone 1), rangement en réserve froide (zone 2), préparation des légumes (zone 3), cuisson en zone 6 ou au four mixte en zone 7, puis passe et dressage (zone 4).

Maintenir les denrées protégées et au froid jusqu'à leur utilisation. Évacuer séparément déchets et vaisselle sale vers la plonge (zone 5), sans les faire repasser par les zones propres. Séparer les matériels et nettoyer le poste entre les activités incompatibles pour limiter les croisements.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Denrées : réception (1) → réserve froide (2) → préparation (3) → cuisson (6) ou four (7) → passe et dressage (4). Déchets et vaisselle sale : plonge (5).

2. Conception de l’offre et étude du coût matière

Le menu comprend un velouté de courge au lait de coco, un mijoté de lentilles, champignons et riz, puis des pommes et poires rôties à la cannelle. Les recettes de base pour 20 portions et les prix unitaires permettent de proposer le menu pour 80 convives et d’en vérifier le coût matière et le ratio par rapport au prix de vente.

Question 2.1. Rédiger l’intitulé commercial du menu en trois services. Pour chaque préparation, indiquer un élément montrant son adéquation avec la saison, la demande végétale et l’exigence sans gluten.

Service	Intitulé commercial	Adéquation au cahier des charges
Entrée	Velouté de courge au lait de coco	Courge de saison en octobre, ingrédients végétaux et sans gluten.
Plat	Mijoté de lentilles, champignons et riz	Lentilles et champignons adaptés à l’automne, plat végétal et riz sans gluten.
Dessert	Pommes et poires rôties à la cannelle	Fruits de saison, préparation végétale et sans gluten.

Les trois préparations correspondent au menu demandé en trois services. Les fruits et légumes proposés sont de saison en octobre. Les recettes de base sont annoncées végétales et sans gluten dans le DT 2. À la réception, vérifier néanmoins l’étiquetage réel du bouillon et du lait de coco, puis transmettre une information allergènes fiable à l’équipe de salle.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Velouté de courge au lait de coco ; mijoté de lentilles, champignons et riz ; pommes et poires rôties à la cannelle.

Question 2.2. Calculer le coefficient de multiplication des recettes pour 80 portions, puis déterminer les quantités nettes de courge, de lentilles sèches et de pommes nécessaires. Utiliser la relation coefficient = nombre de portions demandé ÷ nombre de portions de base.

Le coefficient de multiplication est le nombre de portions demandées divisé par le rendement de base : 80 ÷ 20 = 4. Chaque quantité nette de la recette de base est donc multipliée par 4. Pour la courge : 4,00 × 4 = 16,00 kg ; pour les lentilles sèches : 2,00 × 4 = 8,00 kg ; pour les pommes : 4,00 × 4 = 16,00 kg. Ce sont les besoins nets pour 80 portions.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coefficient : 4. Besoins nets : courge 16,00 kg ; lentilles sèches 8,00 kg ; pommes 16,00 kg.

Question 2.3. **Calculer le coût matière de chaque préparation pour 20 portions, puis le coût matière total du menu pour 80 portions et le coût matière par personne. Présenter les opérations en utilisant la relation coût = quantité utilisée × prix unitaire.**

Préparation	Calcul du coût pour 20 portions	Coût
Velouté	4,00 × 2,00 + 0,60 × 1,80 + 1,00 × 4,20 + 5,00 × 0,35	15,03 €
Plat	2,00 × 3,40 + 2,40 × 8,00 + 1,60 × 2,50 + 1,20 × 1,50 + 0,80 × 1,80 + 0,25 × 5,00 + 4,00 × 0,35	35,89 €
Dessert	4,00 × 2,40 + 2,00 × 3,00 + 0,60 × 1,50 + 0,04 × 12,00	16,98 €

Les coûts des trois recettes de base totalisent 67,90 € pour 20 portions. Pour servir 80 convives, multiplier ce total par le coefficient 4, soit 271,60 €. Le coût matière par personne s'obtient en divisant le coût des 80 portions par 80. Le résultat exact est 3,395 €, soit 3,40 € arrondi au centime.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour 20 portions : velouté 15,03 € ; plat 35,89 € ; dessert 16,98 €. Pour 80 portions : 271,60 €, soit 3,395 € par personne (3,40 € arrondi).

Question 2.4. **Calculer le ratio matière du menu par personne au prix de vente de 42,00 € HT, le comparer à la cible de 28 % et conclure. Utiliser la relation ratio matière = coût matière par personne ÷ prix de vente HT × 100.**

Le coût matière par personne calculé à la question précédente est de 3,395 €. Le ratio se calcule en divisant ce coût par le prix de vente HT de 42,00 €, puis en multipliant par 100 : 3,395 ÷ 42,00 × 100 = 8,08 %. Ce ratio est inférieur au plafond de 28 % fixé dans le cahier des charges. Le coût matière respecte donc la cible.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ratio matière : 8,08 %. La cible maximale de 28 % est respectée.

3. Approvisionnements et planification de la production

Pour produire 80 portions, il faut convertir les besoins nets en quantités brutes selon les rendements, déduire les stocks et calculer les conditionnements à commander. Il faut aussi répartir les opérations entre les trois membres de l'équipe et organiser les préparations pour que le dîner soit prêt à 19 h 30.

Question 3.1. Pour 80 portions, calculer les quantités brutes nécessaires de courge, de champignons et de pommes. Arrondir les résultats au centième de kilogramme.

La quantité brute se calcule en divisant le besoin net par le rendement. Pour 80 portions, il faut 16 kg de courge, 9,6 kg de champignons et 16 kg de pommes nettes. Avec les rendements respectifs de 0,80, 0,95 et 0,88, les besoins bruts sont de 20,00 kg, 10,11 kg et 18,18 kg, arrondis au centième.

Quantités brutes nécessaires pour 80 portions

Denrée	Besoin net	Rendement	Quantité brute
Courge	16 kg	0,80	20,00 kg
Champignons	9,6 kg	0,95	10,11 kg
Pommes	16 kg	0,88	18,18 kg

Quantités brutes arrondies au centième de kilogramme.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Courge : 20,00 kg ; champignons : 10,11 kg ; pommes : 18,18 kg bruts.

Question 3.2. Pour la courge, les champignons et les pommes, calculer la quantité à commander après déduction du stock disponible, puis le nombre de conditionnements à acheter. Appliquer le même raisonnement aux autres denrées du tableau et compléter le DR 2. Arrondir les quantités brutes au centième de kilogramme avant le calcul de commande.

Les besoins nets sont multipliés par quatre pour passer de 20 à 80 portions. Pour les oignons, on additionne les quantités prévues dans les deux recettes. Les besoins bruts sont arrondis au centième avant la déduction du stock ; les commandes sont arrondies au conditionnement complet supérieur.

Denrée	Besoin net	Quantité brute	Stock	À commander	Conditionnement	Nombre
Courge	16 kg	20,00 kg	3,00 kg	17,00 kg	5,00 kg	4
Oignons	5,60 kg	6,22 kg	2,00 kg	4,22 kg	5,00 kg	1
Champignons	9,60 kg	10,11 kg	1,00 kg	9,11 kg	2,00 kg	5
Carottes	4,80 kg	5,33 kg	1,00 kg	4,33 kg	5,00 kg	1
Pommes	16,00 kg	18,18 kg	4,00 kg	14,18 kg	5,00 kg	3
Poires	8,00 kg	8,89 kg	0,00 kg	8,89 kg	4,00 kg	3

La quantité commandée correspond au besoin brut diminué du stock utilisable. Le nombre d'emballages est arrondi vers le haut pour couvrir cette quantité.

DR 2 complété : feuille de commande

Denrée	Besoin net pour 80 portions	Quantité brute nécessaire	Stock disponible	Quantité à commander	Conditionnement	Nombre de conditionnements
Courge	16 kg	20,00 kg	3,00 kg	17,00 kg	5,00 kg	4
Oignons	5,60 kg	6,22 kg	2,00 kg	4,22 kg	5,00 kg	1
Champignons	9,60 kg	10,11 kg	1,00 kg	9,11 kg	2,00 kg	5
Carottes	4,80 kg	5,33 kg	1,00 kg	4,33 kg	5,00 kg	1
Pommes	16 kg	18,18 kg	4,00 kg	14,18 kg	5,00 kg	3
Poires	8 kg	8,89 kg	0,00 kg	8,89 kg	4,00 kg	3

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conditionnements à acheter : courge 4, oignons 1, champignons 5, carottes 1, pommes 3, poires 3.

Question 3.3. Compléter le planning de production du DR 1 en répartissant les opérations entre les trois membres de l'équipe. Pour chaque opération, indiquer le responsable, l'heure de début, la durée et le matériel principal. Respecter les durées et contraintes du DT 1 afin que toutes les préparations soient prêtes pour le début du service à 19 h 30.

Le planning respecte les durées du DT 1 et se termine à 19 h 30. Le plat est préparé et cuit en premier ; le velouté et le dessert sont réalisés plus tard. Les préparations restent protégées et identifiées pendant l'attente, et les plats chauds sont maintenus à au moins 63 °C avant le service.

Opération	Responsable	Début	Durée	Matériel principal
Préparation du velouté	Chef de partie garde-manger	17 h 30	45 min	Planche, couteau, marmite
Cuisson du velouté	Chef de partie garde-manger	18 h 15	35 min	Feux, marmite, mixeur
Préparation du plat	Chef de partie chaud	14 h 00	60 min	Planche, couteau, bacs
Cuisson du plat	Chef de partie chaud	15 h 00	90 min	Feux, marmite ou sauteuse
Préparation du dessert	Commis	18 h 00	30 min	Planche, couteau, plaque
Cuisson du dessert	Commis	18 h 30	35 min	Four mixte, plaque
Mise en place et dressage	Chef de partie garde-manger	19 h 00	30 min	Passe, assiettes, matériel de dressage

Le four mixte est disponible pour le dessert à cet horaire. Les tâches sont réparties entre les trois membres de l'équipe et toutes les préparations sont prêtes avant le début du service.

DR 1 complété : planning prévisionnel

Planning prévisionnel de production

Opération	Responsable	Début	Durée	Matériel principal
Préparation du velouté	Chef garde-m.	17 h 30	45 min	Planche, couteau, marmite
Cuisson du velouté	Chef garde-m.	18 h 15	35 min	Feux, marmite, mixeur
Préparation du plat	Chef chaud	14 h 00	60 min	Planche, couteau, bacs
Cuisson du plat	Chef chaud	15 h 00	90 min	Feux, marmite, sauteuse
Préparation du dessert	Commis	18 h 00	30 min	Planche, couteau, plaque
Cuisson du dessert	Commis	18 h 30	35 min	Four mixte, plaque
Mise en place et dressage	Chef garde-m.	19 h 00	30 min	Passe, assiettes, dressage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparations terminées et dressage réalisé à 19 h 30.

4. Maîtrise sanitaire, prévention et limitation du gaspillage

Le plan de maîtrise sanitaire prévoit le contrôle des températures à réception, l'identification des préparations et la séparation des zones et matériels. Les repères du DT 3 encadrent la réception, la conservation et l'information sur les allergènes, tandis que les questions portent aussi sur la prévention des risques professionnels et la réduction des pertes alimentaires.

Question 4.1. Pour la réception des denrées réfrigérées et la conservation des préparations avant le service, indiquer les contrôles à réaliser et les actions à prendre si une non-conformité est constatée. S'appuyer sur les seuils du DT 3.

À la réception, mesurer et enregistrer la température des denrées réfrigérées : elle doit être inférieure ou égale à 4 °C. Vérifier également l'intégrité des emballages, l'étiquetage et les dates. En cas d'écart, isoler le produit, prévenir le responsable et décider de son acceptation ou de son refus selon la procédure de l'établissement. Avant le service, protéger, identifier et dater les préparations. Pour les préparations maintenues chaudes, mesurer et consigner une température d'au moins 63 °C ; corriger immédiatement tout écart. Vérifier les étiquettes des produits pour transmettre une information fiable sur les allergènes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réception : température ≤ 4 °C, emballages, étiquetage et dates vérifiés. Avant service : préparations chaudes ≥ 63 °C, protégées, identifiées et datées. Enregistrer les contrôles et isoler toute non-conformité.

Question 4.2. Identifier deux risques professionnels liés à la production de ce menu et proposer, pour chacun, une mesure de prévention adaptée au poste de travail. Compléter le DR 1.

Pour compléter le DR 1, retenir deux risques présents aux postes de production :

- **Brûlure** lors des cuissons et de la manipulation des fours ou marmites : utiliser des gants thermiques secs, des ustensiles adaptés et garder le passage dégagé.
- **Coupure** au parage et à la découpe des légumes et des fruits : travailler sur une planche stable, utiliser un couteau adapté et garder les doigts repliés.

Ces mesures doivent être appliquées au poste concerné pendant toute la production.

DR 1 complété : risques professionnels

Risque identifié	Situation ou poste concerné	Mesure de prévention
Brûlure	Cuisson, fours et marmites	Gants secs, poignées
Coupure	Découpe fruits et légumes	Planche stable, doigts repliés

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brûlure : gants thermiques secs et passage dégagé. Coupure : planche stable, couteau adapté et doigts repliés.

Question 4.3. Proposer deux actions concrètes permettant de limiter les pertes alimentaires lors de la préparation et du service, sans compromettre la sécurité sanitaire ni le cahier des charges.

Pour limiter les pertes, peser les quantités adaptées aux 80 convives et effectuer un parage soigné. Valoriser les parures végétales propres et saines dans une préparation compatible avec le menu, comme un bouillon. Au service, dresser progressivement selon les besoins afin d'éviter les surplus. Protéger, identifier et dater les préparations restantes, puis les conserver selon le plan de maîtrise sanitaire ; ne pas réutiliser un produit exposé à une contamination.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Adapter les quantités à 80 convives, valoriser les parures saines et dresser progressivement. Protéger et conserver les préparations restantes selon le plan sanitaire.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP CUISINE

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EP1 du BP Arts de la cuisine, session 2026, code 26-BP-AC-EP1, dure 2 h 30 et a un coefficient 4. Elle porte sur la conception d'un dîner végétal et sans gluten pour 80 convives, avec un menu de saison à Nantes. Les compétences évaluées concernent l'analyse du cahier des charges, le coût matière, les approvisionnements, la planification, la maîtrise sanitaire, la prévention et la réduction du gaspillage.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Coefficient de multiplication = nombre de portions demandé ÷ nombre de portions de base.
- Coût matière d'une recette = somme des quantités utilisées multipliées par leurs prix unitaires.
- Quantité brute nécessaire = quantité nette de recette ÷ rendement net.
- Ratio matière = coût matière par personne ÷ prix de vente HT × 100.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les quantités nettes des recettes des quantités brutes nécessaires à l'approvisionnement.
- Arrondir les quantités brutes au centième avant de déduire le stock et de calculer les conditionnements.
- Planifier les tâches et les cuissons selon les durées, le matériel disponible et l'échéance de 19 h 30.
- Tracer les contrôles sanitaires et vérifier les étiquettes réelles pour transmettre une information fiable sur les allergènes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment passer les recettes de 20 à 80 portions ?

Divisez le nombre de portions demandé par le rendement de base : 80 ÷ 20 = 4. Multipliez ensuite chaque quantité nette de la recette par 4 pour obtenir le besoin net correspondant à 80 portions.

Q : Comment calculer une quantité à commander avec un rendement et un stock ?

Divisez le besoin net par le rendement pour obtenir le besoin brut, arrondi au centième. Soustrayez le stock disponible sans obtenir de quantité négative, puis arrondissez le besoin restant au conditionnement fournisseur complet supérieur.

Q : Que faut-il indiquer dans le planning de production ?

Pour chaque opération, indiquez le membre de l'équipe responsable, l'heure de début, la durée et le matériel principal. Respectez les durées prévues, les cuissons simultanées autorisées et la préparation complète avant 19 h 30.

Q : Quels seuils sanitaires faut-il retenir pour cette épreuve ?

À réception, la température cible des produits réfrigérés est inférieure ou égale à 4 °C. Avant le service, le maintien chaud doit être supérieur ou égal à 63 °C. Les mesures sont tracées et les non-conformités isolées et signalées.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Conception de prestations de restauration/2026/BP Cuisine - Conception de prestations de restauration - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Cuisine : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.