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

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2026

ÉPREUVE EP1 : CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION, UNITÉ UP1

Coefficient : 4 Durée : 2 h 30

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
Partie 1 : Analyse de la demande et des contraintes de la prestation (4 points)	Dossier Questionnement
Partie 2 : Conception de l'offre et étude du coût matière (6 points)	Dossier Questionnement
Partie 3 : Approvisionnements et planification de la production (6 points)	Dossier Questionnement
Partie 4 : Maîtrise sanitaire, prévention et limitation du gaspillage (4 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : RESTAURANT MAISON DES RIVES, NANTES (LOIRE-ATLANTIQUE)

Vous êtes responsable de cuisine au restaurant Maison des Rives. L'établissement organise le 12 octobre 2026 un dîner pour 80 convives, servi à 19 h 30 dans une salle privatisée. Le client demande une prestation végétale de saison, composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, pour un prix de vente de 42,00 € HT par personne. Le coût matière cible ne doit pas dépasser 28 % du prix de vente HT.

La prestation doit être entièrement végétale et sans ingrédient contenant du gluten. Le client demande une information écrite sur les allergènes et une organisation évitant les contaminations croisées. Les recettes, quantités de base, prix unitaires, rendements, stocks et conditionnements utiles sont fournis dans le dossier technique. Les réponses sont à inscrire dans les documents réponse lorsque cela est demandé.

La cuisine dispose de deux fours mixtes, de quatre feux, d'une cellule de refroidissement, d'un réfrigérateur positif et d'un passe chaud. L'équipe comprend un chef de partie chaud, un chef de partie garde-manger et un commis. Le service doit débuter à 19 h 30.

Partie 1 : Analyse de la demande et des contraintes de la prestation (4 points)

Analyser le cahier des charges et identifier les exigences professionnelles

À partir du contexte et des documents DT 1 et DT 3, analysez les contraintes de la prestation. Les règles d'hygiène et les dispositions réglementaires citées dans le dossier sont à appliquer à l'organisation proposée.

1.1 (1 point) Relevez quatre exigences du client ou de l'organisation qui conditionnent directement la conception et la production du dîner.

1.2 (1,5 point) Présentez deux risques de contamination croisée liés aux contraintes végétale et sans gluten. Pour chacun, indiquez une mesure préventive adaptée à la situation.

1.3 (1,5 point) À l'aide du plan du DT 1, proposez un cheminement logique des denrées depuis la réception jusqu'au dressage. Justifiez votre proposition par deux éléments limitant les croisements entre produits ou entre opérations propres et sales.

Partie 2 : Conception de l'offre et étude du coût matière (6 points)

Construire une prestation cohérente et vérifier son équilibre économique

Le menu de travail est constitué d'un velouté de courge au lait de coco, d'un mijoté de lentilles, champignons et riz, puis d'un dessert de pommes et poires rôties. Les recettes de base sont établies pour 20 portions et les prix unitaires sont fournis au DT 2. Toutes les quantités de recettes sont des quantités nettes utilisables.

Recettes de base et prix unitaires

Préparation	Denrée	Quantité nette pour 20 portions	Prix unitaire HT
Velouté	Courge	4,00 kg	2,00 €/kg
Velouté	Oignons	0,60 kg	1,80 €/kg
Velouté	Lait de coco	1,00 L	4,20 €/L
Velouté	Bouillon végétal	5,00 L	0,35 €/L
Plat	Lentilles sèches	2,00 kg	3,40 €/kg
Plat	Champignons	2,40 kg	8,00 €/kg
Plat	Riz sec	1,60 kg	2,50 €/kg
Plat	Carottes	1,20 kg	1,50 €/kg
Plat	Oignons	0,80 kg	1,80 €/kg
Plat	Huile	0,25 L	5,00 €/L
Plat	Bouillon végétal	4,00 L	0,35 €/L
Dessert	Pommes	4,00 kg	2,40 €/kg
Dessert	Poires	2,00 kg	3,00 €/kg
Dessert	Sucre	0,60 kg	1,50 €/kg
Dessert	Cannelle	0,04 kg	12,00 €/kg

Données de calcul du coût matière, recette pour 20 portions.

2.1 (1 point) Rédigez l'intitulé commercial du menu en trois services. Indiquez pour chaque préparation un élément montrant son adéquation avec la saison, la demande végétale et l'exigence sans gluten.

2.2 (1,5 point) Calculez le coefficient de multiplication des recettes pour 80 portions, puis déterminez les quantités nettes de courge, lentilles sèches et pommes nécessaires. Utilisez la relation coefficient = nombre de portions demandé ÷ nombre de portions de base.

2.3 (2,5 points) Calculez 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. Présentez les opérations. Utilisez la relation coût = quantité utilisée × prix unitaire.

2.4 (1 point) Calculez le ratio matière du menu par personne au prix de vente de 42,00 € HT. Comparez-le à la cible de 28 % et concluez. Utilisez la relation ratio matière = coût matière par personne ÷ prix de vente HT × 100.

Partie 3 : Approvisionnements et planification de la production (6 points)

Quantifier les besoins, préparer la commande et organiser le travail

Pour déterminer les quantités à commander, utilisez les rendements nets du DT 3. La quantité brute nécessaire est obtenue par la relation quantité brute = quantité nette nécessaire ÷ rendement. Déduisez

ensuite le stock disponible et arrondissez la quantité à commander au conditionnement complet supérieur.

Rendements, stocks et conditionnements des denrées à commander

Denrée	Rendement net	Stock disponible	Conditionnement fournisseur
Courge	0,80	3,00 kg	5,00 kg
Oignons	0,90	2,00 kg	5,00 kg
Champignons	0,95	1,00 kg	2,00 kg
Carottes	0,90	1,00 kg	5,00 kg
Pommes	0,88	4,00 kg	5,00 kg
Poires	0,90	0,00 kg	4,00 kg

Les stocks indiqués sont utilisables et conformes au contrôle de réception.

3.1 (2 points) Pour 80 portions, calculez les quantités brutes nécessaires de courge, champignons et pommes. Arrondissez les résultats au centième de kilogramme.

3.2 (2 points) À partir des résultats de la question 3.1, calculez la quantité à commander après déduction du stock disponible, puis le nombre de conditionnements à acheter pour la courge, les champignons et les pommes. Appliquez le même raisonnement aux autres denrées du tableau dans le DR 2.

3.3 (2 points) Complétez le planning de production du DR 1. Répartissez les opérations entre les trois membres de l'équipe, en prévoyant pour chaque opération une heure de début, une durée et le matériel principal. Toutes les préparations doivent être prêtes pour le début du service à 19 h 30. Les durées et contraintes à respecter sont indiquées au DT 1.

Partie 4 : Maîtrise sanitaire, prévention et limitation du gaspillage (4 points)

Sécuriser la prestation et maîtriser les risques pendant la production

Le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement prévoit, pour cette prestation, un contrôle des températures à réception, l'identification des préparations et une séparation des zones et matériels utilisés. Les valeurs de contrôle opérationnelles et les références réglementaires utiles figurent au DT 3.

4.1 (1,5 point) Pour la réception des denrées réfrigérées et la conservation des préparations avant le service, indiquez les contrôles à réaliser et les actions à prendre si une non-conformité est constatée. Appuyez-vous sur les seuils du DT 3.

4.2 (1,5 point) Identifiez deux risques professionnels liés à la production de ce menu et proposez, pour chacun, une mesure de prévention adaptée au poste de travail.

4.3 (1 point) Proposez 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.

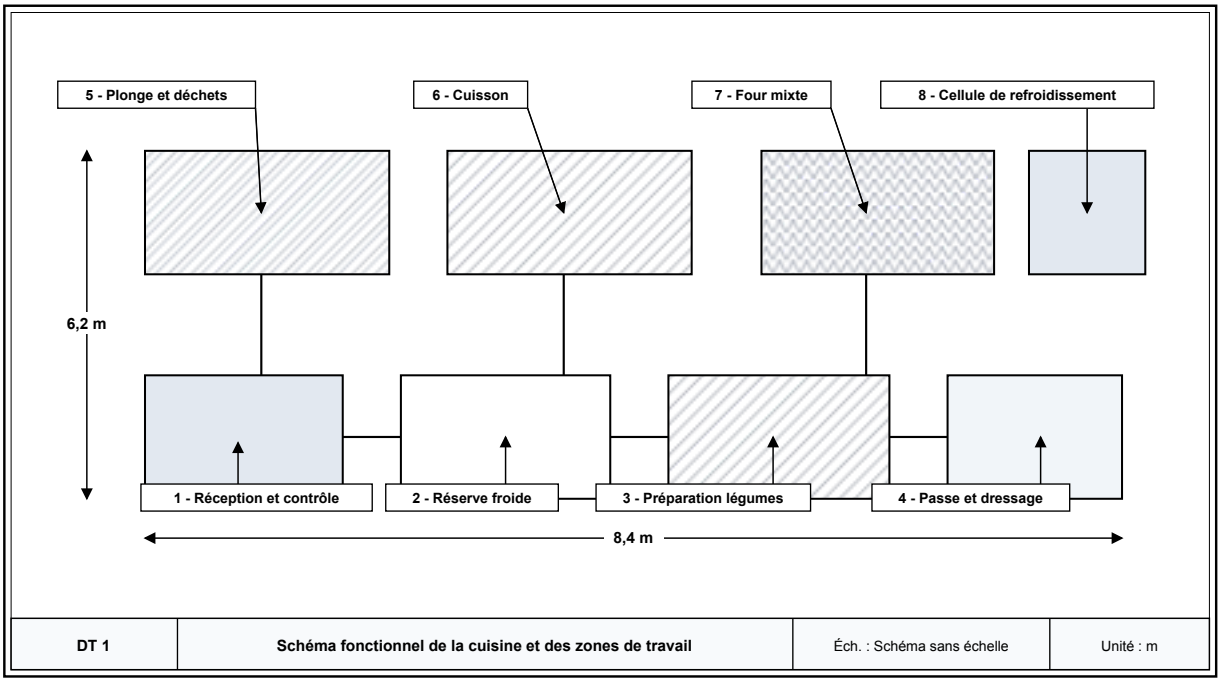
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN FONCTIONNEL DE LA CUISINE ET DONNÉES DE PLANIFICATION

Le schéma présente les zones utiles à la prestation. Les flèches de circulation doivent être interprétées en tenant compte de la séparation des opérations propres et sales. Les temps de travail ci-dessous sont des durées estimatives pour l'équipe indiquée, hors temps de cuisson passive.

Planning de production disponible : 14 h 00 à 19 h 30. Le velouté demande 45 minutes de préparation et 35 minutes de cuisson. Le plat demande 60 minutes de préparation et 90 minutes de cuisson douce. Le dessert demande 30 minutes de préparation et 35 minutes de cuisson au four. Le dressage et la mise en place du service demandent 30 minutes. Le four mixte peut cuire le dessert pendant la cuisson du plat si des niveaux distincts sont utilisés et si les préparations restent protégées.



Le plan est fonctionnel et non destiné à l'implantation des équipements. Les cotes sont indicatives.

DT 2 : FICHES DE RECETTES DE BASE ET ÉLÉMENTS DE CALCUL DU COÛT MATIÈRE

Les fiches suivantes sont établies pour 20 portions. Les quantités sont nettes et les prix sont des prix d'achat HT. Les recettes ne comprennent aucun ingrédient d'origine animale ni ingrédient contenant du gluten. Les prix unitaires et quantités de référence sont récapitulés dans le tableau du sujet.

Pour calculer le coût matière d'une recette, multiplier chaque quantité par son prix unitaire puis additionner les résultats. Pour passer de 20 à 80 portions, appliquer le coefficient de proportionnalité indiqué dans l'énoncé.

Synthèse des recettes et paramètres de calcul

Préparation	Procédé principal	Point de vigilance	Rendement de base
Velouté de courge au lait de coco	Suer les oignons, ajouter la courge et le bouillon, cuire, mixer puis incorporer le lait de coco.	Vérifier la composition du bouillon et du lait de coco à réception.	20 portions
Mijoté de lentilles, champignons et riz	Cuire les lentilles et le riz séparément. Faire revenir les légumes et champignons, puis assembler et maintenir au chaud.	Utiliser des ustensiles propres et des contenants identifiés.	20 portions
Pommes et poires rôties à la cannelle	Laver, parer et couper les fruits. Sucrer légèrement et cuire au four.	Réserver les fruits crus au froid jusqu'à leur mise en œuvre.	20 portions

Recettes végétales et sans gluten, rendement de base : 20 portions par préparation.

DT 3 : RENDEMENTS, APPROVISIONNEMENTS ET REPÈRES DE MAÎTRISE SANITAIRE

Les rendements nets sont des valeurs de travail fournies pour les calculs de cette prestation. Pour toute denrée : quantité brute nécessaire = quantité nette de recette ÷ rendement net. La quantité à commander correspond au besoin brut diminué du stock disponible, sans résultat négatif. Toute commande doit être arrondie au conditionnement complet supérieur.

Références réglementaires à prendre en compte : règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment les procédures fondées sur les principes HACCP, et règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les allergènes. Les allergènes doivent être vérifiés à partir de l'étiquetage des produits réellement réceptionnés et signalés conformément à l'organisation de l'établissement.

Repères opérationnels fixés par le plan de maîtrise sanitaire de la Maison des Rives pour ce sujet : température des produits réfrigérés à réception, cible inférieure ou égale à 4 °C ; maintien chaud avant le service, température supérieure ou égale à 63 °C ; toute mesure est relevée et enregistrée. En cas d'écart à la réception, isoler le produit, prévenir le responsable et décider de son acceptation ou de son refus selon la procédure de l'établissement. Les denrées et préparations doivent être protégées, identifiées et datées.

Les conditionnements fournisseurs, stocks et rendements utilisés pour la commande sont indiqués dans le tableau de la partie 3. Ces valeurs sont des données propres au cas étudié.

Rendements nets indicatifs

Denrée	Rendement net	Unité
Courge	0,80	kg net par kg brut
Oignons	0,90	kg net par kg brut
Champignons	0,95	kg net par kg brut
Carottes	0,90	kg net par kg brut
Pommes	0,88	kg net par kg brut
Poires	0,90	kg net par kg brut

Données fournies pour le calcul des quantités brutes de produits frais.

Repères de contrôle de la prestation

Étape	Contrôle ou exigence	Action attendue
Réception des produits réfrigérés	Température cible inférieure ou égale à 4 °C, emballage intact, étiquetage et date vérifiés	Tracer le contrôle ; isoler toute non-conformité et alerter le responsable
Préparation	Matériel propre, denrées protégées, plan de travail organisé, produits et préparations identifiés	Séparer les opérations et nettoyer le poste entre activités incompatibles
Avant le service	Maintien chaud supérieur ou égal à 63 °C selon le plan de maîtrise sanitaire fourni	Mesurer, enregistrer et corriger immédiatement tout écart
Information client	Composition et présence éventuelle des allergènes vérifiées sur les étiquettes	Transmettre une information fiable et actualisée au personnel de salle

Application du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement au cas étudié.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 3.3 et 4.2 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter directement les tableaux. Pour le planning, organiser les opérations entre 14 h 00 et 19 h 30 à partir des durées fournies au DT 1. Indiquer le membre de l'équipe, l'heure de début, la durée et le matériel principal. Pour l'analyse des risques, préciser une mesure de prévention adaptée à chaque risque identifié.

Planning prévisionnel de production

Opération	Responsable	Début	Durée	Matériel principal
Préparation du velouté	.....	.....	45 min	.....
Cuisson du velouté	.....	.....	35 min	.....
Préparation du plat	.....	.....	60 min	.....
Cuisson du plat	.....	.....	90 min	.....
Préparation du dessert	.....	.....	30 min	.....
Cuisson du dessert	.....	.....	35 min	.....
Mise en place et dressage	.....	.....	30 min	.....

Analyse des risques professionnels

Risque identifié	Situation ou poste concerné	Mesure de prévention
.....	.....	.....
.....	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : question 3.2 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter le tableau pour chacune des denrées. Calculer le besoin net pour 80 portions, convertir en quantité brute avec le rendement du DT 3, déduire le stock disponible, puis déterminer le nombre de conditionnements complets à commander. Arrondir les quantités brutes au centième de kilogramme avant le calcul de commande.

Feuille de commande prévisionnelle

Denrée	Besoin net pour 80 portions	Quantité brute nécessaire	Stock disponible	Quantité à commander	Conditionnement	Nombre de conditionnements
Courge	.....	.....	3,00 kg	.....	5,00 kg	.....
Oignons	.....	.....	2,00 kg	.....	5,00 kg	.....
Champignons	.....	.....	1,00 kg	.....	2,00 kg	.....
Carottes	.....	.....	1,00 kg	.....	5,00 kg	.....
Pommes	.....	.....	4,00 kg	.....	5,00 kg	.....
Poires	.....	.....	0,00 kg	.....	4,00 kg	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.