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

# Arts de la cuisine

**Session 2026** • Code sujet : **26-BP-AC-EP2** • Durée : **6 heures** • Coefficient : **12**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Analyse fonctionnelle et réglementaire** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique, choix des produits et calculs de production** (4 questions) — **Page 6**
3. **Préparation de fabrication, protocole opératoire et envoi** (3 questions) — **Page 10**
4. **Prévention, sécurité et maîtrise sanitaire** (3 questions) — **Page 12**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**


**Sujet officiel (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Dressage et envoi/2026/BP Cuisine - Dressage et envoi - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

# 1. Analyse fonctionnelle et réglementaire

La brigade du restaurant Les Jardins du Canal prépare 24 assiettes de suprême de volaille rôti, purée, carottes glacées et jus réduit pour un service à 12 h 30. Elle doit contrôler les critères de dressage et d'envoi, ainsi que le maintien au chaud et sa traçabilité.

## Critères de conformité

**Question 1.1. Reformuler les quatre critères de conformité à contrôler sur chaque assiette avant l'envoi, à partir du cahier des charges.**

| Élément | Critère à contrôler |
|---|---|
| Suprême | Portion régulière, peau dorée, jus sans coulure sur le bord. |
| Purée | Masse lisse, portion nette et stable. |
| Carottes | Morceaux réguliers et glaçage brillant. |
| Jus | Servi chaud, sans souillure sur l'assiette. |

Vérifier ces critères sur chacune des 24 assiettes avant l'envoi. Contrôler les quantités avec une balance vérifiée et un doseur propre ; garder le dressage dans la zone utile, la peau visible et le bord de l'assiette propre. Corriger toute assiette non conforme avant son départ.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Suprême régulier et doré, sans coulure ; purée lisse et stable ; carottes régulières et brillantes ; jus chaud, assiette propre.

## Contrôles au passe

**Question 1.2. Indiquer deux contrôles à effectuer au passe pour limiter les erreurs d'envoi sur 24 couverts et préciser, pour chacun, ce qui est vérifié.**

Au passe, effectuer deux contrôles distincts :

- **Conformité des assiettes :** contrôler les grammages avec une balance vérifiée et un doseur propre, ainsi que la présentation et la propreté.
- **Concordance de l'envoi :** compter les assiettes jusqu'à 24 et les comparer aux bons de commande pour éviter oubli, doublon ou erreur de destinataire.

Mettre de côté et corriger toute assiette non conforme avant de l'envoyer.

Contrôles à inscrire dans le cadre de justification

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

1. Portions : grammages, présentation, propreté

2. Envoi : 24 assiettes, concordance avec les bons

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Contrôler portions et présentation, puis compter les 24 assiettes et vérifier leur concordance avec les bons de commande.

## Maintien au chaud et traçabilité

**Question 1.3. Indiquer la température minimale de maintien au chaud retenue dans le DT 3, expliquer comment organiser le contrôle et la traçabilité de cette mesure, puis distinguer cette exigence sanitaire d'une température universelle d'assiette.**

Le maintien au chaud de la volaille cuite se fait à **+63 °C minimum**. Mesurer avec un instrument adapté, propre et utilisé selon la procédure de l'établissement. Organiser le contrôle pendant le maintien et avant l'envoi, puis consigner la température, l'heure, la préparation et l'identité du contrôleur sur le support prévu. En cas d'écart, appliquer la procédure du plan de maîtrise sanitaire. Ce seuil concerne le maintien au chaud de la préparation : il ne définit pas une température réglementaire universelle d'assiette.

Ligne « maintien au chaud » complétée sur la feuille de contrôle

| Point contrôlé | Valeur ou critère attendu | Moment du contrôle | Action en cas d'écart |
|---|---|---|---|
| Portion de volaille après cuisson | ..... | ..... | ..... |
| Portion de purée | ..... | ..... | ..... |
| Portion de carottes | ..... | ..... | ..... |
| Dose de jus | ..... | ..... | ..... |
| Maintien au chaud de la préparation concernée | +63 °C minimum ..... | Pendant maintien, avant ..... | Tracer ; appliquer le PMS si écart ..... |
| Propreté de l'assiette avant envoi | ..... | ..... | ..... |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Maintien au chaud : +63 °C minimum, mesuré et tracé selon la procédure. Ce repère sanitaire ne fixe pas une température universelle d’assiette.

## 2. Étude technologique, choix des produits et calculs de production

Les calculs portent sur les besoins pour 24 portions et sur les quantités prévues par le restaurant. Les rendements de parage, de cuisson, de transformation et de réduction ainsi que les prix unitaires permettent de vérifier les quantités et de calculer le coût matière.

### Besoins en volaille

**Question 2.1. Calculer la masse nette de volaille nécessaire avant cuisson pour obtenir 24 portions de 145 g après cuisson avec un rendement de cuisson de 78 %. Comparer ce résultat à la quantité brute prévue de 5,10 kg en tenant compte du rendement de parage de 90 %, puis conclure sur la suffisance de la quantité prévue.**

Pour 24 couverts, la masse cuite requise est de 24 × 145 g = 3,48 kg. Avec un rendement de cuisson de 78 %, la masse nette crue à cuire est de 3,48 ÷ 0,78 = 4,46 kg. Après parage à 90 %, il faut prévoir 4,46 ÷ 0,90 = 4,96 kg bruts. Les 5,10 kg prévus fournissent 4,59 kg nets : le besoin est couvert, avec environ 0,13 kg de marge nette, soit 0,14 kg en brut.

**DR1 complété : calculs de volaille**

| Calcul demandé | Opération | Résultat |
|---|---|---|
| Masse cuite totale de volaille nécessaire | 24×145 g | 3,48 kg |
| Masse nette de volaille crue nécessaire avant cuisson | 3,48÷0,78 | 4,46 kg |
| Masse brute à prévoir après prise en compte du parage | 4,46÷0,90 | 4,96 kg |
| Masse de pommes de terre épluchées nécessaire | | |
| Volume de jus obtenu après réduction | | |
| Coût matière total | | |
| Coût matière par couvert | | |

*À compléter par le candidat.*

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Besoin : 4,46 kg nets, soit 4,96 kg bruts. Les 5,10 kg prévus suffisent, avec environ 0,14 kg de marge brute.

## Besoins en pommes de terre

**Question 2.2. Calculer la masse de pommes de terre épluchées nécessaire pour servir 24 portions de purée de 160 g, avec une perte de transformation de 20 %. Comparer le résultat à la quantité prévue de 5,04 kg.**

| Étape | Opération | Résultat |
|---|---|---|
| Purée nécessaire | 24 × 160 g | 3,84 kg |
| Pommes de terre épluchées | 3,84 ÷ 0,80 | 4,80 kg |
| Marge sur la quantité prévue | 5,04 − 4,80 | 0,24 kg |

La transformation conserve 80 % de la masse épluchée, car la perte est de 20 %. Il faut donc engager 4,80 kg de pommes de terre épluchées pour produire les 3,84 kg de purée requis. La quantité prévue de 5,04 kg suffit pour les 24 portions et laisse une marge de 0,24 kg.

**DR1 complété : besoin en pommes de terre**

| Calcul demandé | Opération | Résultat |
|---|---|---|
| Masse cuite totale de volaille nécessaire | ..... | ..... |
| Masse nette de volaille crue nécessaire avant cuisson | ..... | ..... |
| Masse brute à prévoir après prise en compte du parage | ..... | ..... |
| Masse de pommes de terre épluchées nécessaire | ..... 3,84÷0,80 | 4,80 kg ..... |
| Volume de jus obtenu après réduction | ..... | ..... |
| Coût matière total | ..... | ..... |
| Coût matière par couvert | ..... | ..... |

*À compléter par le candidat.*

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Besoin : 4,80 kg de pommes de terre épluchées. Les 5,04 kg prévus suffisent, avec 0,24 kg de marge.

## Besoins en jus

**Question 2.3. Calculer le volume total de jus nécessaire pour 24 assiettes. À partir de 1,20 L de fond de volaille et d'un rendement final de 75 % après réduction, déterminer le volume de jus obtenu et dire s'il couvre le besoin de la commande.**

Le besoin total est de 24 × 45 ml = 1 080 ml, soit 1,08 L de jus. Le lot préparé fournit 1,20 × 0,75 = 0,90 L après réduction. La comparaison directe montre que le volume obtenu est inférieur au besoin de 0,18 L, soit 180 ml. Il ne permet donc pas de servir la dose prévue sur les 24 assiettes. Il faut compléter la production avant l'envoi pour respecter le cahier des charges.

**DR1 complété : volume de jus**

| Calcul demandé | Opération | Résultat |
|---|---|---|
| Masse cuite totale de volaille nécessaire | ..... | ..... |
| Masse nette de volaille crue nécessaire avant cuisson | ..... | ..... |
| Masse brute à prévoir après prise en compte du parage | ..... | ..... |
| Masse de pommes de terre épluchées nécessaire | ..... | ..... |
| Volume de jus obtenu après réduction | 1,20×0,75 | 0,90 L |
| Coût matière total | ..... | ..... |
| Coût matière par couvert | ..... | ..... |

*À compléter par le candidat.*

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Besoin : 1,08 L. Volume obtenu : 0,90 L. Il manque 0,18 L, soit 180 ml.

## Coût matière

**Question 2.4. Calculer le coût matière total de la liste du tableau et le coût matière par couvert, en arrondissant les résultats au centime. La liste du tableau constitue l'intégralité du coût matière retenu pour cet exercice.**

| Denrée | Calcul | Coût |
|---|---|---|
| Volaille | 5,10 × 8,40 | 42,84 € |
| Pommes de terre | 5,04 × 2,20 | 11,088 € |
| Carottes | 2,40 × 1,80 | 4,32 € |
| Crème | 0,60 × 3,20 | 1,92 € |
| Beurre | 0,48 × 8,00 | 3,84 € |
| Fond de volaille | 1,20 × 1,50 | 1,80 € |
| Huile | 0,12 × 4,50 | 0,54 € |

La somme des sept coûts est de 66,348 €, arrondie à 66,35 €. Pour obtenir le coût par couvert, on divise le total non arrondi par les 24 couverts : 66,348 ÷ 24 = 2,7645 €, soit 2,76 € au centime. Les quantités retenues sont celles indiquées dans le tableau du sujet.

### DR1 complété : coûts matière

| Calcul demandé | Opération | Résultat |
|---|---|---|
| Masse cuite totale de volaille nécessaire | ..... | ..... |
| Masse nette de volaille crue nécessaire avant cuisson | ..... | ..... |
| Masse brute à prévoir après prise en compte du parage | ..... | ..... |
| Masse de pommes de terre épluchées nécessaire | ..... | ..... |
| Volume de jus obtenu après réduction | ..... | ..... |
| Coût matière total | ..... Somme des c | 66,35 € |
| Coût matière par couvert | ..... 66,348÷24 | 2,76 € |

*À compléter par le candidat.*

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Coût matière total : 66,35 €. Coût matière par couvert : 2,76 €.

## 3. Préparation de fabrication, protocole opératoire et envoi

La production de 24 assiettes doit être organisée pour un passe ouvrant à 12 h 15 et un envoi terminé à 12 h 30. Le candidat s'appuie sur le repère de dressage, les horaires de fin de production et les consignes de conservation pour organiser le travail et garantir la régularité.

### Ordonnancement des opérations

**Question 3.1. Établir un ordre opératoire cohérent entre la préparation des légumes, la cuisson de la volaille, la réalisation de la purée, la réduction du jus, le maintien, le dressage et l'envoi. Justifier deux choix d'ordonnancement par la qualité du produit ou la maîtrise du service.**

1. Parer et tailler les légumes régulièrement, puis cuire et glacer les carottes. Préparer la purée et réduire le jus en amont.
2. Cuire les suprêmes et terminer les préparations chaudes pour que les cuissons principales soient finies à 11 h 45. Les maintenir au chaud selon le DT 3.
3. À 12 h, contrôler les portions et les températures. À 12 h 15, installer assiettes et équipe, dresser à la commande et envoyer les 24 assiettes avant 12 h 30.

La découpe régulière assure des carottes homogènes. Préparer purée et jus en amont libère le passe, tandis que la volaille cuite peu avant le service conserve mieux sa qualité.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cuissons terminées à 11 h 45, contrôles à 12 h, puis dressage à la commande et envoi avant 12 h 30.

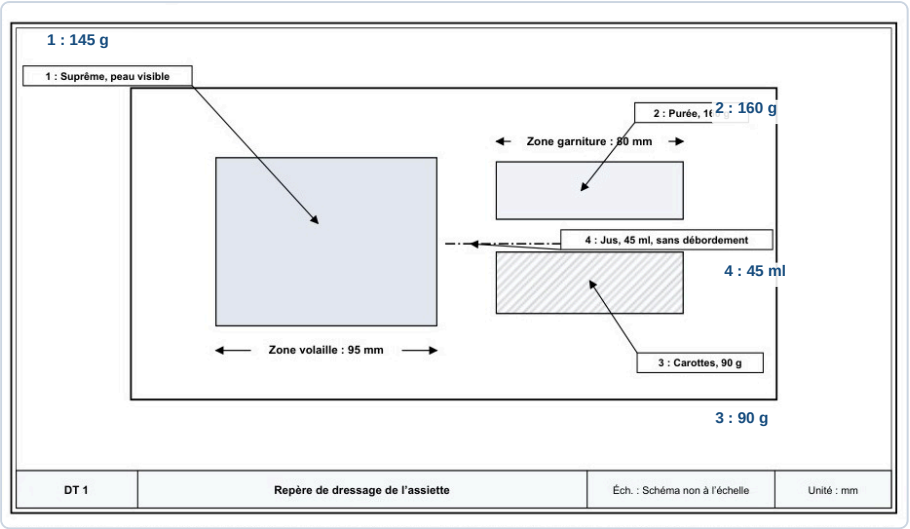
### Dressage et envoi

**Question 3.2. Décrire le protocole de dressage et d'envoi d'une assiette en s'appuyant sur le DT 1. Préciser le contrôle du grammage des quatre composants, le contrôle visuel de propreté et la méthode permettant de reproduire le même dressage sur les 24 couverts.**

Sur chaque assiette propre, respecter le repère DT 1 : suprême dans la zone volaille de 95 mm, peau visible vers le haut ; purée en haut à droite dans la zone garniture de 80 mm ; carottes en bas à droite ; jus au centre, sans débordement.

Contrôler les portions avec une balance vérifiée : 145 g de volaille après cuisson, 160 g de purée et 90 g de carottes. Doser 45 ml de jus avec un doseur propre. Vérifier le bord de l'assiette, puis conserver la même orientation, les mêmes emplacements et les mêmes outils pour les 24 assiettes. Envoyer à la commande.

Repère DT 1 annoté pour le dressage




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

145 g de volaille, 160 g de purée, 90 g de carottes et 45 ml de jus, dressés selon le repère DT 1.

## Gestion des portions non conformes

**Question 3.3. Un contrôle révèle 22 portions de volaille conformes et deux portions inférieures au poids cible. Décrire la conduite à tenir avant l'envoi afin de respecter le cahier des charges sans servir de portion non conforme et indiquer la communication à transmettre au passe.**

Écarter les deux portions insuffisantes et les repeser individuellement avec la balance vérifiée. Les compléter avec de la volaille cuite conforme jusqu'à 145 g, ou les remplacer par deux portions supplémentaires conformes. Contrôler à nouveau leur poids avant dressage et maintenir les portions selon les consignes de conservation. Aucune portion inférieure au poids cible ne doit être envoyée.

Informer immédiatement le passe : 22 portions conformes, deux à compléter ou remplacer. Confirmer l'envoi des 24 assiettes seulement après validation des deux portions restantes.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Compléter ou remplacer les deux portions insuffisantes, les contrôler à 145 g et prévenir le passe avant l'envoi des 24 assiettes.

## 4. Prévention, sécurité et maîtrise sanitaire

Les situations étudiées concernent la découpe des carottes, la sortie d'une plaque chaude, un sol mouillé près du passe et la manipulation de volaille crue avant une garniture prête à consommer. Il faut relier chaque situation au risque concerné et proposer des mesures opérationnelles ainsi que les contrôles sanitaires demandés.

### Coupures et brûlures

**Question 4.1. Pour la découpe des carottes et la sortie d'une plaque chaude, proposer une mesure de prévention adaptée à chaque situation et préciser le comportement professionnel attendu.**

Adapter le matériel et le geste à chaque risque, en gardant le poste stable et dégagé.

- **Découpe des carottes :** utiliser un couteau adapté et affûté sur une planche stable. Replier les doigts de la main qui tient les carottes, couper avec un geste maîtrisé et ranger le couteau en sécurité après usage.
- **Sortie de la plaque :** utiliser des protections thermiques adaptées, saisir la plaque de façon sûre et annoncer clairement à l'équipe qu'un matériel chaud est déplacé.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Couteau affûté, planche stable et geste maîtrisé ; protections thermiques adaptées et annonce à l'équipe pour la plaque chaude.

### Chutes et contamination croisée

**Question 4.2. Indiquer les actions immédiates à réaliser en cas de sol mouillé près du passe. Expliquer comment organiser la séparation entre la manipulation de volaille crue et celle d'une garniture prête à consommer.**

1. **Sol mouillé :** prévenir immédiatement l'équipe et signaler ou baliser la zone pour éviter une chute. Nettoyer et sécher sans délai, puis maintenir le passage sécurisé jusqu'à ce que le sol soit propre et sec.
2. **Volaille crue et garniture prête à consommer :** séparer les opérations et utiliser des postes, planches et ustensiles distincts. Après la manipulation de volaille, se laver les mains et nettoyer-désinfecter les surfaces et le matériel avant de toucher la garniture.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Signaler et sécuriser le sol, puis le nettoyer ; séparer cru et prêt à consommer, avec lavage des mains et désinfection du matériel.

### Refroidissement et traçabilité

**Question 4.3. Pour une préparation chaude destinée à être refroidie de +63 °C à +10 °C en moins de deux heures, indiquer le contrôle à enregistrer et la conduite à tenir si le délai n’est pas respecté, selon le plan de maîtrise sanitaire de l’établissement.**

Avec un instrument adapté, contrôler et enregistrer la température de la préparation au début du refroidissement, à +63 °C, puis à l’atteinte de +10 °C. Tracer les températures, les heures, la durée écoulée et l’identification de la préparation selon la procédure de l’établissement. Le délai maximal est inférieur à deux heures.

Si le délai est dépassé, tracer l’écart, isoler la préparation et prévenir le responsable. Appliquer la mesure corrective prévue par le plan de maîtrise sanitaire ; ne pas servir la préparation avant la décision prévue par ce plan.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tracer températures et horaires ; en cas de dépassement, isoler la préparation, alerter le responsable et appliquer la procédure corrective du PMS.

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

**Bilan de l'épreuve :** L'épreuve BP Arts de la cuisine EP2, session 2026, code 26-BP-AC-EP2, dure 6 heures et a un coefficient 12. Elle porte sur la production de 24 assiettes de suprême de volaille rôti, purée, carottes glacées et jus réduit. Elle évalue l'analyse de commande, les calculs de rendement et de coût, l'organisation, le dressage, l'envoi et la maîtrise sanitaire.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La masse cuite de volaille est égale à la masse nette crue multipliée par le rendement de cuisson de 0,78.
- La masse brute à prévoir s'obtient en divisant la masse nette nécessaire par le rendement de parage de 0,90.
- La masse de purée obtenue représente 80 % de la masse de pommes de terre épluchées engagée.
- Le maintien au chaud d'une préparation concernée exige au minimum +63 °C, sans définir une température universelle d'assiette.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les calculs avec les unités et distinguer les masses brutes, nettes et cuites.
- Comparer les quantités calculées aux quantités prévues et conclure explicitement sur leur suffisance.
- Respecter les grammages, les volumes et le repère de placement, puis vérifier la propreté de chaque assiette.
- Contrôler les températures avec un instrument adapté et tracer les mesures selon la procédure de l'établissement.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment calculer la quantité de volaille nécessaire pour la commande ?**

Multipliez le poids cuit cible par le nombre de couverts. Divisez ce total par 0,78 pour obtenir la masse nette crue nécessaire, puis divisez-la par 0,90 pour déterminer la masse brute à prévoir en tenant compte du parage.

**Q : Quelle différence faut-il faire entre maintien au chaud et température d'assiette ?**

Le DT 3 fixe à +63 °C minimum le repère de maintien au chaud pour la préparation concernée. Il précise que ce seuil sanitaire ne constitue pas une température réglementaire universelle à appliquer à toutes les assiettes.

**Q : Comment organiser la fin de production et l'envoi ?**

Suivez les repères horaires : cuissons principales terminées à 11 h 45, contrôle des portions et températures à 12 h, ouverture du passe à 12 h 15 et fin de l'envoi à 12 h 30. Prévoyez du temps pour les contrôles.

**Q : Quels éléments rendent le dressage conforme dans ce sujet ?**

Respectez les quantités prévues et le placement indiqué par le DT 1, avec la peau du suprême visible et sans coulure sur le bord. Contrôlez la propreté de l'assiette et reproduisez un dressage régulier sur les 24 portions.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Dressage et envoi/2026/BP Cuisine - Dressage et envoi - 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.