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 EP2 : PRÉPARATIONS ET PRODUCTIONS

Coefficient : 12 Durée : 6 heures

Matériel professionnel de cuisine mis à disposition dans le laboratoire et documents fournis avec le sujet.
Aucun document personnel n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique, choix des produits et calculs de production (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation de fabrication, protocole opératoire et envoi (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, sécurité et maîtrise sanitaire (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 LES JARDINS DU CANAL, 18 RUE DES TANNEURS, 67000 STRASBOURG

Vous intervenez au sein de la brigade du restaurant Les Jardins du Canal pour un service de 24 couverts prévu à 12 h 30. Dans le cadre de l'épreuve EP2, vous devez organiser la production, réaliser les préparations demandées, dresser et envoyer les assiettes conformément au cahier des charges, tout en appliquant les règles d'hygiène et de prévention.

Le plat à produire est un suprême de volaille rôti, purée de pommes de terre, carottes glacées et jus réduit. Le dressage doit être régulier, propre et reproductible sur 24 assiettes. Le suprême servi doit peser 145 g après cuisson, la purée 160 g, les carottes 90 g et le jus 45 ml par assiette. Le passe ouvre à 12 h 15. Les assiettes doivent être envoyées à la commande, sans attente prolongée au passe.

Le sujet porte sur l'analyse de la situation, les calculs de production, l'organisation du travail, le dressage et l'envoi. Le dressage et l'envoi sont évalués dans le cadre de l'épreuve professionnelle EP2 et ne constituent pas une épreuve écrite autonome.

PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (4 points)

Analyser la commande, les exigences de service et les points de maîtrise sanitaire

À partir du cahier des charges et des documents DT 1 et DT 3, analysez les exigences auxquelles la brigade doit répondre. La production comprend 24 portions identiques. Le passe ouvre à 12 h 15 et le service est prévu à 12 h 30.

Exigences de dressage et d'envoi

Élément servi	Quantité par assiette	Critère de conformité
Suprême de volaille	145 g après cuisson	Portion régulière, peau dorée, jus non répandu sur le bord
Purée de pommes de terre	160 g	Masse lisse, portion nette et stable
Carottes glacées	90 g	Morceaux de taille régulière, glaçage brillant
Jus réduit	45 ml	Servi chaud, sans souillure sur l'assiette

Données du cahier des charges du restaurant.

1.1 (1 point) Reformulez les quatre critères de conformité qui doivent être contrôlés sur chaque assiette avant l'envoi.

1.2 (1 point) Indiquez deux contrôles à effectuer au passe pour limiter les erreurs d'envoi sur 24 couverts. Pour chaque contrôle, précisez ce qui est vérifié.

1.3 (2 points) La volaille cuite est maintenue au chaud avant l'envoi. Indiquez la température minimale de maintien au chaud retenue dans le document DT 3 et expliquez comment vous organisez le contrôle et la traçabilité de cette mesure. Distinguez cette exigence sanitaire d'une température universelle d'assiette.

PARTIE 2 : Étude technologique, choix des produits et calculs de production (6 points)

Déterminer les quantités, les rendements et le coût matière

Utilisez les données des documents DT 1 et DT 2. Présentez les calculs avec les unités. Pour un rendement, appliquez la relation donnée dans le dossier : $\text{rendement} = \frac{\text{masse nette obtenue}}{\text{masse brute mise en œuvre}} \times 100$.

Données de production et prix d'achat

Denrée	Quantité brute prévue pour 24 couverts	Prix d'achat
Suprêmes de volaille	5,10 kg	8,40 € / kg
Pommes de terre épluchées	5,04 kg	2,20 € / kg
Carottes parées	2,40 kg	1,80 € / kg
Crème	0,60 L	3,20 € / L
Beurre	0,48 kg	8,00 € / kg
Fond de volaille	1,20 L	1,50 € / L
Huile	0,12 L	4,50 € / L

Prix et rendements communiqués par le restaurant pour cette commande.

2.1 (2 points) Calculez la masse nette de volaille nécessaire avant cuisson pour obtenir 24 portions de 145 g après cuisson, en utilisant le rendement de cuisson de 78 % indiqué dans le DT 2. Comparez le résultat à la quantité brute prévue de 5,10 kg en tenant compte du rendement de parage de 90 %. Concluez sur la suffisance de la quantité prévue.

2.2 (1,5 point) Calculez la masse de pommes de terre épluchées nécessaire pour servir 24 portions de purée de 160 g, avec une perte de transformation de 20 % entre la masse épluchée et la masse de purée obtenue. Comparez votre résultat à la quantité prévue de 5,04 kg.

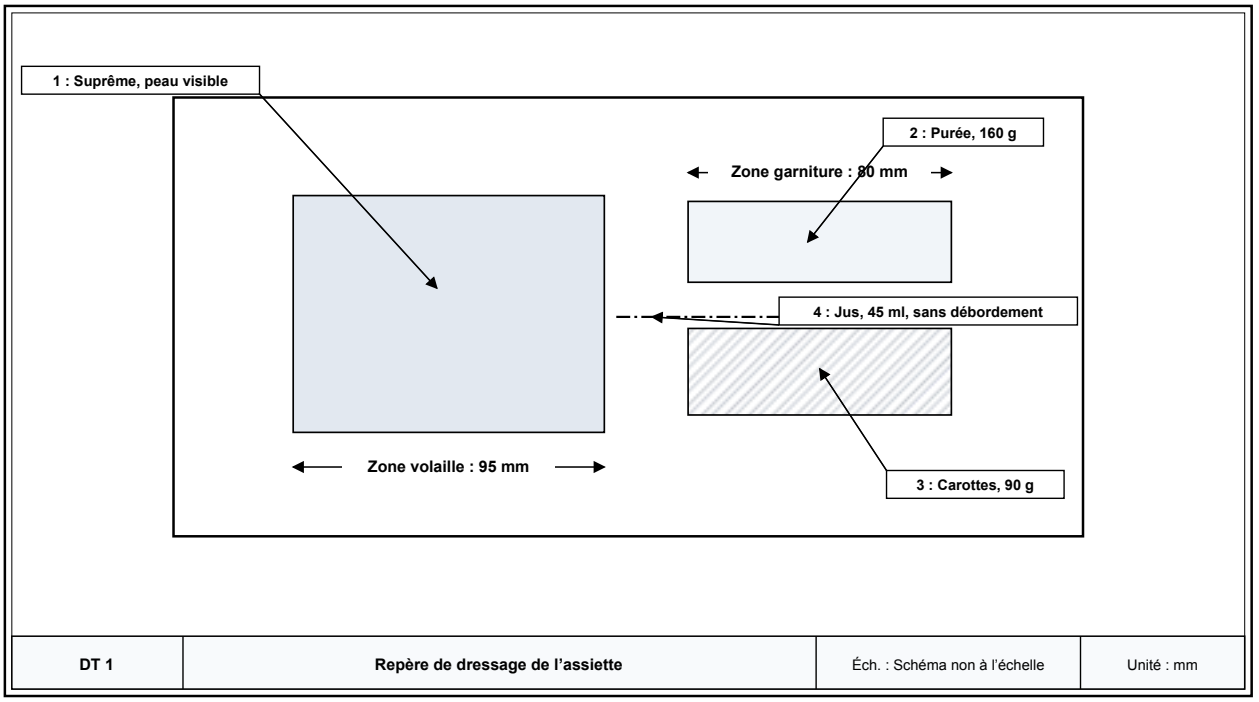
2.3 (1,5 point) Calculez le volume total de jus nécessaire pour 24 assiettes. Le lot préparé comporte 1,20 L de fond de volaille et donne un rendement final de 75 % après réduction. Déterminez le volume de jus obtenu et dites s'il couvre le besoin de la commande.

2.4 (1 point) Calculez le coût matière total de la liste du tableau et le coût matière par couvert. Arrondissez les résultats au centime. La liste du tableau constitue l'intégralité du coût matière retenu pour cet exercice.

PARTIE 3 : Préparation de fabrication, protocole opératoire et envoi (6 points)

Organiser les opérations et garantir la régularité du dressage

Le service porte sur 24 couverts. Les préparations peuvent être réalisées en amont dans le temps d'épreuve. Le passe ouvre à 12 h 15 et les plats doivent être envoyés à 12 h 30. Le document DT 1 présente le repère de dressage prévu par la maison. Les températures et règles de conservation applicables sont rappelées dans le DT 3.



Vue de dessus. Le schéma définit des zones de placement et des dimensions indicatives, non une température de service.

Repères de temps pour la fin de production

Heure limite	Opération	Résultat attendu
11 h 45	Fin des cuissons principales	Composants prêts pour finition et contrôle
12 h 00	Contrôle des portions et des températures	Quantités et maintien conformes
12 h 15	Ouverture du passe	Assiettes, garnitures et équipe en place
12 h 30	Fin de l'envoi prévu	24 assiettes conformes envoyées

Organisation prévue par le chef de partie.

3.1 (2 points) Établissez 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. Justifiez deux choix d'ordonnancement par la qualité du produit ou la maîtrise du service.

3.2 (2 points) Décrivez le protocole de dressage et d'envoi d'une assiette en vous appuyant sur le DT 1. Précisez 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.

3.3 (2 points) Un premier contrôle révèle 22 portions de volaille conformes et deux portions inférieures au poids cible. Décrivez la conduite à tenir avant l'envoi afin de respecter le cahier des charges sans servir une portion non conforme. Indiquez également la communication à transmettre au passe.

PARTIE 4 : Prévention, sécurité et maîtrise sanitaire (4 points)

Prévenir les risques professionnels et maîtriser les opérations sensibles

Pour répondre, utilisez les données du DT 3. Vous devez relier chaque mesure de prévention au risque concerné et décrire une conduite opérationnelle réalisable dans une cuisine professionnelle.

Situations de travail à risque

Situation	Risque principal
Découpe des carottes avec un couteau	Coupure
Sortie d'une plaque chaude du four	Brûlure
Sol mouillé près du passe	Glissade et chute
Volaille crue manipulée avant une garniture prête à consommer	Contamination croisée

Situations observées pendant la préparation et l'envoi.

4.1 (1,5 point) Pour les situations « découpe des carottes » et « sortie d'une plaque chaude », proposez une mesure de prévention adaptée à chacune et précisez le comportement professionnel attendu.

4.2 (1,5 point) Indiquez les actions immédiates à réaliser en cas de sol mouillé près du passe. Expliquez comment organiser la séparation entre la manipulation de volaille crue et la garniture prête à consommer.

4.3 (1 point) Une préparation chaude destinée à être refroidie doit passer de $+63\,^{\circ}\mathrm{C}$ à $+10\,^{\circ}\mathrm{C}$ en moins de deux heures, conformément au repère fourni au DT 3. Indiquez 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.

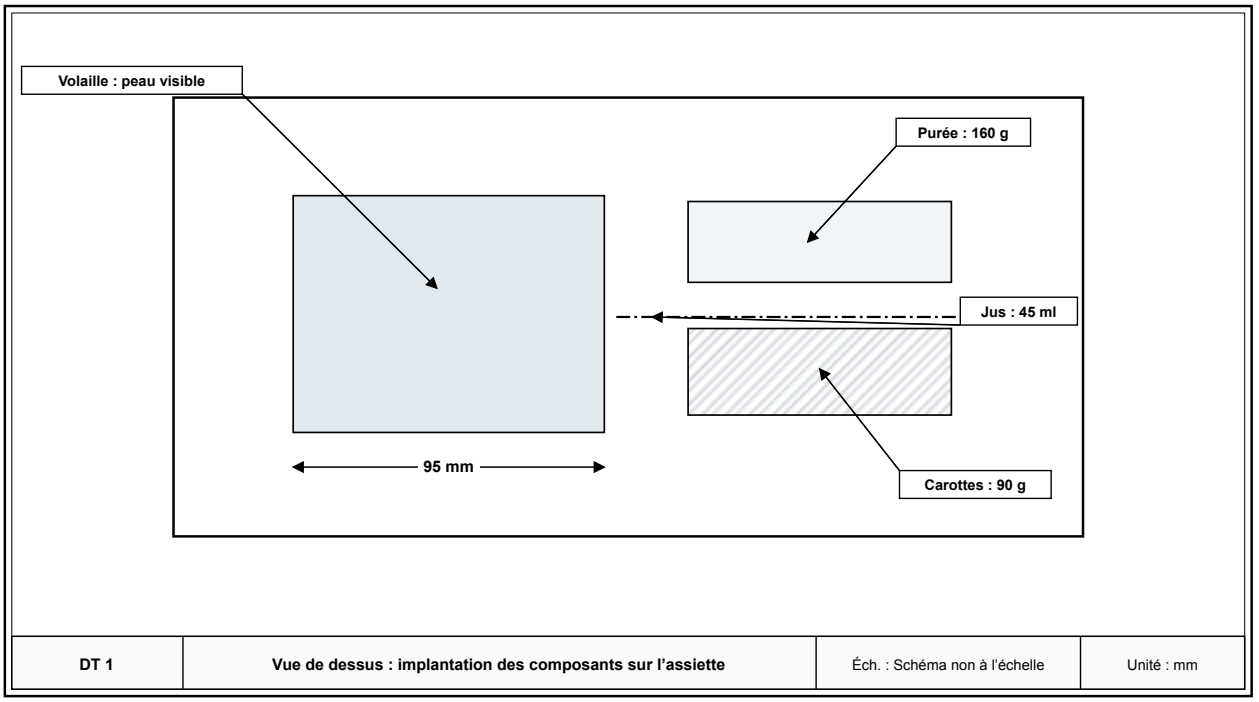
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : CAHIER DES CHARGES DE DRESSAGE ET REPÈRE D'ASSIETTE

La commande est de 24 assiettes. Chaque assiette comporte un suprême de volaille de 145 g après cuisson, 160 g de purée, 90 g de carottes glacées et 45 ml de jus réduit. Les portions sont contrôlées avec une balance vérifiée et un doseur propre. Le dressage doit rester dans la zone utile de l'assiette, sans coulure sur le bord. La peau du suprême est orientée vers le haut et reste visible. Le plan de placement constitue un repère de régularité pour l'équipe.

Les dimensions du schéma sont des repères internes de présentation. Elles ne constituent pas une norme réglementaire de température ou de sécurité alimentaire.



Repère interne de dressage fourni par le restaurant.

DT 2 : DONNÉES DE RENDEMENT ET DE COÛT MATIÈRE

Pour les calculs de rendement, utiliser les coefficients ci-dessous. Le rendement de parage de la volaille est de 90 % : la masse nette parée représente 90 % de la masse brute achetée. Le rendement de cuisson de la volaille est de 78 % : la masse cuite représente 78 % de la masse nette mise en cuisson. Pour la purée, la transformation des pommes de terre épluchées donne une masse de purée égale à 80 % de la masse épluchée engagée. Pour le jus, 1,20 L de fond mis en réduction donne 75 % de son volume initial en jus fini.

Formules : $\text{masse cuite} = \text{masse nette crue} \times 0{,}78$, $\text{masse brute à acheter} = \frac{\text{masse nette nécessaire}}{0{,}90}$, $\text{masse de purée obtenue} = \text{masse de pommes de terre épluchées} \times 0{,}80$, $\text{volume final de jus} = \text{volume de fond} \times 0{,}75$. Pour le coût matière, utiliser $\text{coût} = \text{quantité} \times \text{prix unitaire}$.

Rendements, besoins et prix unitaires

Donnée	Valeur
Nombre de couverts	24
Volaille : masse cuite cible par couvert	145 g
Volaille : rendement de parage	90 %
Volaille : rendement de cuisson	78 %
Pommes de terre : besoin de purée par couvert	160 g
Pommes de terre : rendement de transformation	80 %
Jus : fond mis en réduction	1,20 L
Jus : rendement final de réduction	75 %
Carottes parées prévues	2,40 kg
Volaille	8,40 € / kg
Pommes de terre épluchées	2,20 € / kg
Carottes parées	1,80 € / kg
Crème	3,20 € / L
Beurre	8,00 € / kg
Fond de volaille	1,50 € / L
Huile	4,50 € / L

Données imposées pour les calculs de cette commande.

Quantités servant au calcul du coût matière

Denrée	Quantité	Prix unitaire
Suprêmes de volaille	5,10 kg	8,40 € / kg
Pommes de terre épluchées	5,04 kg	2,20 € / kg
Carottes parées	2,40 kg	1,80 € / kg
Crème	0,60 L	3,20 € / L
Beurre	0,48 kg	8,00 € / kg
Fond de volaille	1,20 L	1,50 € / L
Huile	0,12 L	4,50 € / L

Les quantités ci-dessous sont celles retenues pour le coût matière de la commande.

DT 3 : REPÈRES SANITAIRES ET PRÉVENTION EN CUISINE

Les mesures d'hygiène sont mises en œuvre selon le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et les exigences applicables, notamment celles du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

Repères de température mentionnés pour les opérations concernées : maintien au chaud à $+63\,^{\circ}\mathrm{C}$ minimum ; refroidissement d'une préparation chaude de $+63\,^{\circ}\mathrm{C}$ à $+10\,^{\circ}\mathrm{C}$ en moins de deux heures ; remise en température de $+10\,^{\circ}\mathrm{C}$ à $+63\,^{\circ}\mathrm{C}$ en moins d'une heure. Ces repères s'appliquent aux opérations et denrées concernées. Ils ne définissent pas une température réglementaire universelle d'assiette. Les contrôles doivent être réalisés avec un instrument adapté, selon la procédure de l'établissement, puis tracés.

Prévention : couteau adapté et affûté, planche stable, gestes de coupe maîtrisés et rangement sûr ; matériel chaud manipulé avec des protections adaptées et annoncé à l'équipe ; sol mouillé signalé et nettoyé sans délai ; séparation des denrées crues et prêtes à consommer, lavage des mains et nettoyage-désinfection des surfaces et matériels entre opérations.

Repères de maîtrise des risques

Situation ou opération	Repère ou mesure attendue
Maintien au chaud d'une préparation concernée	+63 °C minimum
Refroidissement d'une préparation chaude concernée	De +63 °C à +10 °C en moins de deux heures
Remise en température d'une préparation concernée	De +10 °C à +63 °C en moins d'une heure
Prévention des contaminations croisées	Séparer cru et prêt à consommer, nettoyer-désinfecter, se laver les mains
Prévention des blessures et chutes	Couteau et matériel adaptés, protections contre la chaleur, sol maintenu propre et sec

Synthèse des données fournies pour l'épreuve.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de calcul des quantités et du coût matière — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases signalées par « ... ». Faites figurer les opérations et les unités sur votre copie. Ce document est à rendre avec la copie.

Calculs de production pour 24 couverts

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	.....	.....
Coût matière par couvert	.....	.....

À compléter par le candidat.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Feuille de contrôle du dressage et de l'envoi — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases « ... » au cours de l'analyse de la commande. Pour les contrôles sanitaires, reportez les repères fournis au DT 3 et indiquez l'action à entreprendre en cas d'écart. Ce document est à rendre avec la copie.

Contrôles de production et d'envoi

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	.....	.....	.....
Propreté de l'assiette avant envoi	.....	.....	.....

Feuille de suivi à compléter par le candidat.

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.