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

Organisation et gestion de la production

Session 2002 • Code sujet : **U 31** • Durée : **2 h** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation et gestion de la production en cuisine (7 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Organisation et gestion de la production/2002/BP Cuisine - E3 - Organisation et gestion de la production - Session 2002 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation et gestion de la production en cuisine

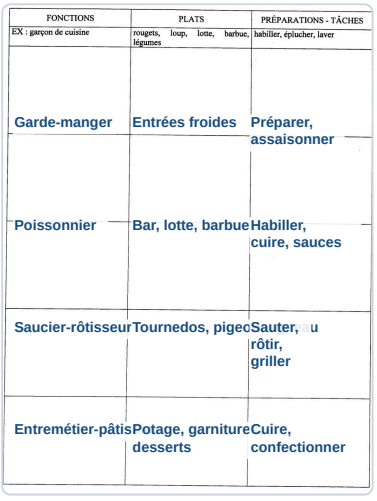
Dans un restaurant classique important, le candidat s'appuie sur un menu composé d'entrées, de poissons, de viandes et de desserts pour répartir le travail de la brigade. Il étudie aussi un brûleur séquentiel, le recyclage de l'air, le coût matière d'un suprême de barbue au Champagne pour 10 couverts et la gestion de l'économat.

Question 1. À partir du menu proposé, répartissez les tâches de la brigade de cuisine en complétant le tableau : indiquez les fonctions, les plats concernés et les préparations ou tâches à réaliser.

Fonction	Plats concernés	Préparations et tâches
Garde-manger	Mille-feuille, terrine de rougets, jambon cru-parmesan	Préparer les entrées froides, les feuilles et les assaisonnements.
Poissonnier	Bar, lotte, barbue	Habiller, portionner et cuire les poissons ; préparer les sauces.
Saucier-rôtisseur	Tournedos, pigeon, côtelettes d'agneau	Sauter, rôtir et griller ; préparer girolles et confit d'oignons.
Entremétier et pâtissier	Minestrone, légumes, pommes cocotte, desserts	Préparer potage et garnitures ; confectionner les desserts.

Le garçon de cuisine effectue les travaux préliminaires indiqués sur la fiche : habiller, éplucher et laver.

Répartition des tâches dans le tableau



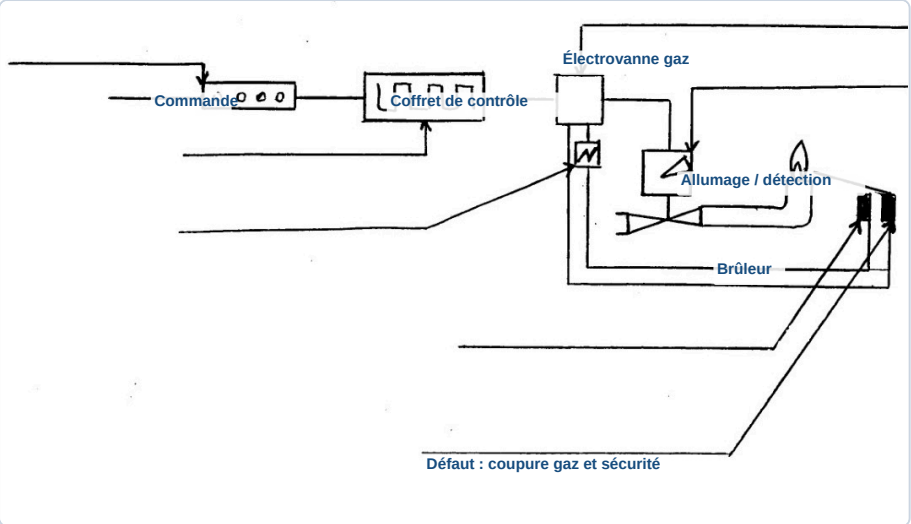
✓ RÉPONSE À RETENIR

Garde-manger : entrées ; poissonnier : poissons ; saucier-rôtisseur : viandes ; entremétier-pâtissier : potage, garnitures et desserts.

Question 2. Expliquez le fonctionnement d'un brûleur séquentiel en complétant le schéma fourni.

À la demande du thermostat, le coffret de commande lance la préventilation. Il commande ensuite l'allumage, puis l'ouverture de l'électrovanne de gaz. La flamme est détectée et contrôlée pendant le fonctionnement. Si elle ne s'allume pas ou s'éteint, le coffret coupe le gaz et met le brûleur en sécurité. Lorsque la température réglée est atteinte, le brûleur s'arrête ; il redémarre si la température baisse.

Repères du brûleur séquentiel



✓ RÉPONSE À RETENIR

Demande du thermostat, préventilation, allumage, ouverture du gaz et contrôle de flamme ; défaut détecté : coupure du gaz et mise en sécurité.

Question 3. Donnez les avantages du système de brûleur séquentiel présenté.

Le fonctionnement automatique adapte la chauffe à la température demandée et limite les périodes de combustion inutiles. Le contrôle de flamme arrête l'arrivée de gaz en cas d'incident. Le système améliore ainsi la régularité de chauffe et la sécurité, tout en pouvant réduire la consommation d'énergie et les interventions manuelles.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Régulation automatique, chauffe régulière, sécurité accrue et réduction possible de la consommation de gaz.

Question 4. Compte tenu des effets d'une atmosphère surchauffée, polluée et trop humide sur les conditions de travail et la productivité, indiquez les conditions d'un recyclage efficace de l'air.

Un recyclage efficace doit renouveler et traiter l'air sans réintroduire les polluants dans la cuisine :

- Extraire les fumées, vapeurs et graisses au plus près des appareils, avec un débit adapté.
- Filtrer et nettoyer l'air recyclé, puis en maîtriser la température et l'humidité.
- Maintenir un apport suffisant d'air neuf et équilibrer soufflage et extraction.
- Entretenir régulièrement filtres et conduits, et ne pas recycler l'air chargé de polluants.

✓ RÉPONSE À RETENIR

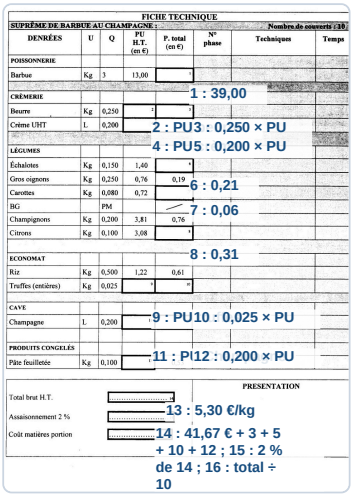
Extraction à la source, filtration et traitement de l'air, apport d'air neuf équilibré et entretien régulier.

Question 5. Calculez les prix en complétant les cases vides numérotées de 1 à 16 de la fiche technique du suprême de barbue au Champagne. La fiche indique un nombre de couverts de 10.

Le prix total de chaque denrée est la quantité multipliée par son prix unitaire. Les montants connus donnent les cases 1, 6, 7, 8 et 13. Les cases 2, 4, 9 et 11 correspondent aux prix unitaires à relever sur le tarif d'achat ; les cases 3, 5, 10 et 12 se calculent en multipliant ces prix par les quantités de la fiche.

Le sous-total des denrées dont le prix est indiqué est 41,67 €. Ainsi, la case 14 vaut 41,67 € plus les cases 3, 5, 10 et 12 ; la case 15 vaut 2 % de la case 14 et la case 16 vaut (14 + 15) ÷ 10.

Calculs à inscrire dans les cases de la fiche



✓ RÉPONSE À RETENIR

1 = 39,00 € ; 6 = 0,21 € ; 7 = 0,06 € ; 8 = 0,31 € ; 13 = 5,30 €/kg. 14 = 41,67 € + 3 + 5 + 10 + 12 ; 15 = 2 % de 14 ; 16 = (14 + 15) ÷ 10.

a)

Question 6. Expliquez comment concevoir l'implantation et la disposition du local de l'économat destiné aux denrées non périssables.

Placer l'économat près de la réception et du circuit de distribution, avec un accès adapté et sans croisement avec les déchets. Le local doit être sec, ventilé, frais, protégé du soleil et des nuisibles, avec des surfaces faciles à nettoyer. Ranger les denrées par familles sur des rayonnages surélevés, en laissant des allées pour circuler et nettoyer. Identifier les emplacements et appliquer la rotation FIFO : premier entré, premier sorti.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Local sec, ventilé, propre et protégé des nuisibles, proche des circuits de réception et de distribution ; rangement par familles sur rayonnages et rotation FIFO.

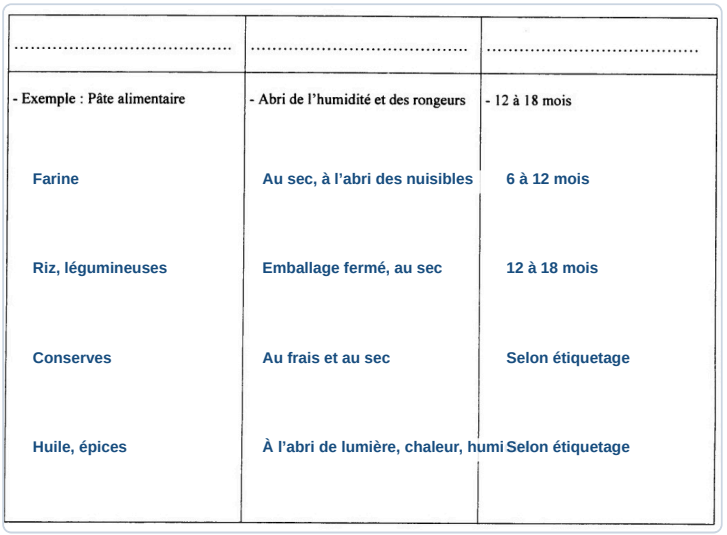
b)

Question 6. Complétez le tableau en indiquant des types de produits d'épicerie réceptionnés à l'économat, leurs particularités de conservation et leurs durées de conservation, selon l'exemple fourni.

Compléter le tableau avec des denrées sèches courantes. Les produits restent dans des emballages fermés, dans un local propre et sec. Les durées sont indicatives : respecter les dates et consignes du fabricant.

Produit	Particularités de conservation	Durée indicative
Farine	À l'abri de l'humidité et des nuisibles	6 à 12 mois
Riz et légumineuses secs	Au sec, emballage fermé	12 à 18 mois
Conserves	Au frais et au sec ; contrôler l'état des boîtes	Selon l'étiquetage
Huile	À l'abri de la lumière et de la chaleur	Selon l'étiquetage
Épices	Récipients fermés, à l'abri de l'humidité et de la lumière	Selon l'étiquetage

Exemples pour le tableau de conservation



.....	.....	.....
- Exemple : Pâte alimentaire	- Abri de l'humidité et des rongeurs	- 12 à 18 mois
Farine	Au sec, à l'abri des nuisibles	6 à 12 mois
Riz, légumineuses	Emballage fermé, au sec	12 à 18 mois
Conserves	Au frais et au sec	Selon étiquetage
Huile, épices	À l'abri de lumière, chaleur, humi	Selon étiquetage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Farine : au sec, 6 à 12 mois ; riz et légumineuses : emballage fermé, 12 à 18 mois. Pour les autres produits, suivre la durée indiquée sur l'emballage.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2002)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U 31 du B.P. Cuisinier, session 2002, dure 2 heures et a un coefficient 2. À partir d'un menu de restaurant classique et d'une fiche technique pour 10 couverts de suprême de barbue au Champagne, elle évalue l'organisation de la brigade, le fonctionnement d'un brûleur séquentiel, le renouvellement de l'air, les calculs de coût matière et la gestion de l'économat.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le prix total d'une denrée se calcule en multipliant la quantité utilisée par son prix unitaire, avec des unités compatibles.
- Le total brut hors taxes correspond à la somme des prix totaux des denrées de la fiche technique.
- L'assaisonnement indiqué est calculé à 2 % du total brut hors taxes.
- Le coût matière par portion se calcule en divisant le coût total de la préparation par le nombre de couverts, ici 10.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifiez les unités et les conversions avant de calculer chaque prix total.
- Contrôlez la somme des denrées, puis calculez l'assaisonnement de 2 % sur la base indiquée.
- Associez les fonctions de la brigade aux plats du menu et aux tâches de préparation adaptées.
- Pour l'économat, indiquez à la fois les conditions de conservation et la durée pour chaque type de produit.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le prix total d'une denrée sur la fiche technique ?

Multipliez la quantité utilisée par le prix unitaire, après avoir vérifié que les unités correspondent. Additionnez ensuite les prix totaux des denrées pour obtenir le total brut hors taxes de la recette.

Q : Comment calculer le coût matière par portion de cette recette ?

Additionnez les coûts des denrées, puis ajoutez l'assaisonnement de 2 % selon la fiche. Divisez le coût obtenu par 10, puisque le document précise que la préparation est prévue pour 10 couverts.

Q : Le sujet précise-t-il le temps à consacrer à chaque question ou les points attribués ?

Le sujet fixe une durée totale de 2 heures et autorise la calculatrice. Il ne donne pas de temps par question ni de barème détaillé : répartissez votre temps entre les tâches et gardez quelques minutes pour vérifier les calculs.

Q : Y a-t-il une grille de notation ou des normes détaillées à respecter ?

Aucune grille de notation ni aucun point par question n'apparaît dans le document. Le candidat doit compléter les tableaux et le schéma demandés, répondre aux questions et présenter clairement ses calculs, sans ajouter de données absentes du sujet.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Organisation et gestion de la production/2002/BP Cuisine - E3 - Organisation et gestion de la production - Session 2002 - 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.