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

SUJET

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.

Vous devrez rendre la totalité du document à la fin de l'épreuve sans en détacher aucune page.

Celui-ci sera inséré dans la copie d'examen qui vous sera remise.

CALCULATRICE AUTORISEE

Académie de Nice		**Session 2001**
	B.P. CUISINIER **Epreuve U 31 : Organisation et gestion de la production**	
Durée : 2 h	**Coef : 2**	**SUJET**

Chef dans un restaurant classique important, vous avez élaboré le menu carte ci-dessous :

ENTREES

Mille-feuille d'artichaut et foie gras
Terrine de rougets, feuilles tendres à l'huile vierge
Copeaux de jambons cru et parmesan au basilic
Minestrone

POISSONS

Bar grillé au beurre
Médaillons de lotte aux baies
Suprême de barbue au Champagne

VIANDES

Tournedos sauté aux girolles
Pigeon rôti et confit d'oignons grelots
Côtelettes d'agneau grillées à la fleur de thym

~

Bouquetière de légumes
Pommes cocotte

DESSERTS

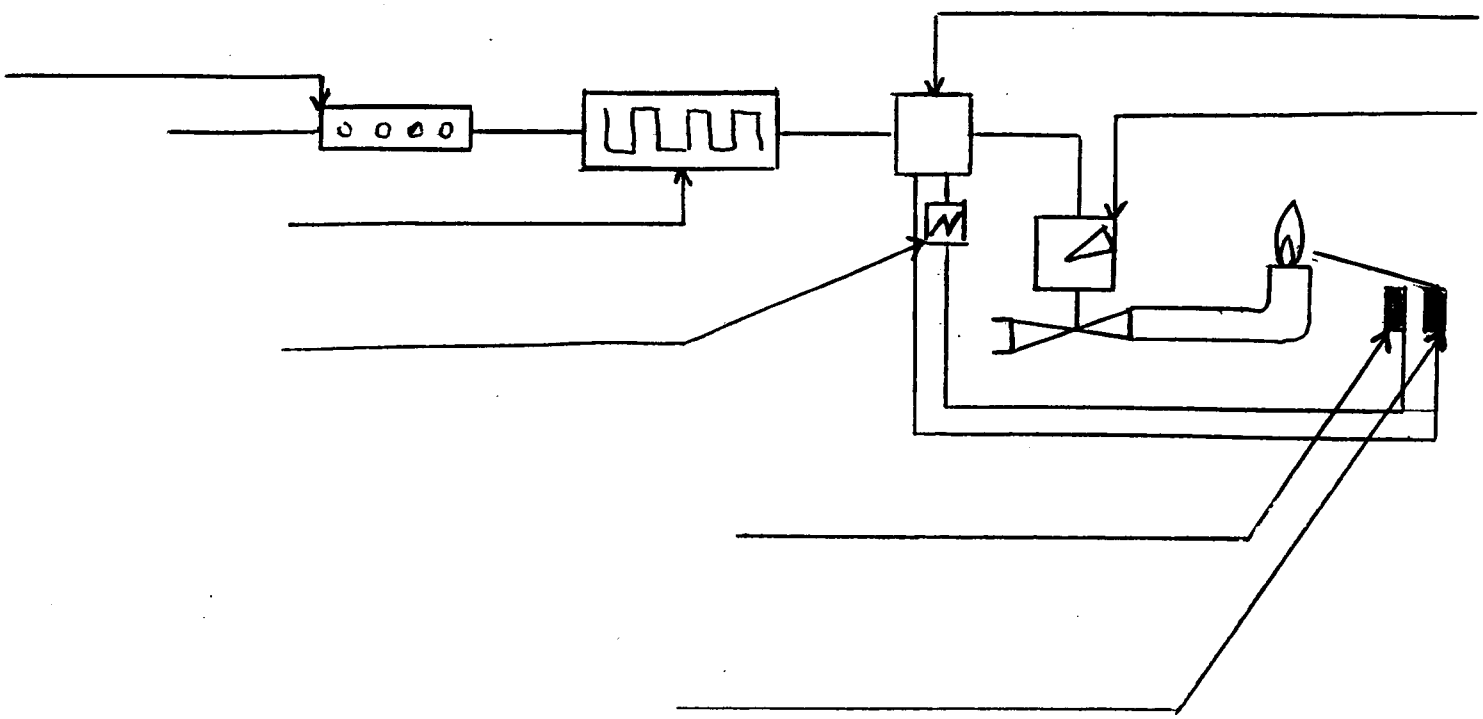
Crème brûlée à la cannelle
Feuillantine aux framboises
Fondant aux trois chocolats

***

1) Répartissez les tâches de votre brigade de cuisine.

FONCTIONS	PLATS	PRÉPARATIONS - TÂCHES
EX : garçon de cuisine	rougets, loup, lotte, barbue, légumes	habiller, éplucher, laver

2) Vous expliquez le fonctionnement d'un brûleur séquentiel en complétant le schéma ci-dessous.



3) Donnez les avantages de ce système.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4) Une atmosphère surchauffée, polluée et trop humide, rend les conditions de travail pénibles et contribue ainsi à diminuer la productivité du personnel. Pour éviter cela, quelles sont les conditions d'un recyclage efficace de l'air ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5) Calculez les prix en complétant les cases vides numérotées de 1 à 16 sur la fiche technique suivante :

FICHE TECHNIQUE

SUPRÊME DE BARBUE AU CHAMPAGNE : **Nombre de couverts : 10**

DENRÉES	U	Q	PU H.T. (en €)	P. total (en €)	N° phase	Techniques	Temps
POISSONNERIE							
Barbue	Kg	3	13,00	1			
CRÈMERIE							
Beurre	Kg	0,250	2	3			
Crème UHT	L	0,200	4	5			
LÉGUMES							
Échalotes	Kg	0,150	1,40	6			
Gros oignons	Kg	0,250	0,76	0,19			
Carottes	Kg	0,080	0,72	7			
BG		PM		/			
Champignons	Kg	0,200	3,81	0,76			
Citrons	Kg	0,100	3,08	8			
ECONOMAT							
Riz	Kg	0,500	1,22	0,61			
Truffes (entières)	Kg	0,025	9	10			
CAVE							
Champagne	L	0,200	11	12			
PRODUITS CONGELÉS							
Pâte feuilletée	Kg	0,100	13	0,53			

Total brut H.T.	 14	**PRESENTATION**
Assaisonnement 2 %	 15	
Coût matières portion	 16	

6) Vous envisagez de réorganiser la disposition de votre économat.

a) Comment allez-vous concevoir l'implantation et la disposition du local des denrées non périssables ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b) Complétez le tableau suivant et définissez les types de produits d'épicerie réceptionnés à l'économat, leurs durées et particularités de conservation (voir exemple).

.....	.....	.....
- Exemple : Pâte alimentaire	- Abri de l'humidité et des rongeurs	- 12 à 18 mois

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.