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 Cuisinier - 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 de brigade, équipements de cuisine et gestion des denrées (7 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 9**

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 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation de brigade, équipements de cuisine et gestion des denrées

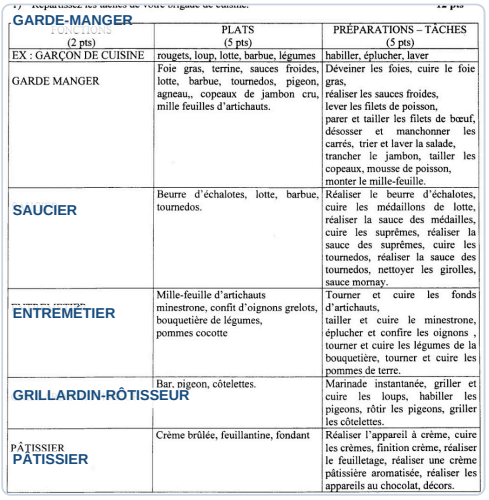
L'épreuve du BP Cuisinier porte sur la répartition des fonctions, des plats et des tâches au sein d'une brigade, ainsi que sur le fonctionnement d'un brûleur séquentiel et la climatisation d'une cuisine. Elle évalue aussi le calcul du coût matière d'un suprême de barbue au champagne, l'aménagement de l'économat et les règles de stockage et de conservation.

Question 1. Répartir les tâches de la brigade de cuisine en complétant les fonctions, les plats pris en charge et les préparations ou tâches correspondantes.

Fonction	Plats	Préparations et tâches
Garçon de cuisine, exemple	Rougets, loup, lotte, barbue, légumes	Habiller, éplucher, laver.
Garde-manger	Foie gras, terrine, sauces froides, lotte, barbue, tournedos, pigeon, agneau, jambon cru, mille-feuille d'artichauts	Déveiner et cuire les foies; réaliser les sauces froides; lever les filets; parer et tailler les filets de bœuf; désosser et manchonner les carrés; trier et laver la salade; trancher le jambon et tailler les copeaux; préparer la mousse de poisson et monter le mille-feuille.
Saucier	Beurre d'échalotes, lotte, barbue, tournedos	Préparer le beurre d'échalotes et les sauces; cuire médaillons de lotte, suprêmes et tournedos; nettoyer les girolles; réaliser la sauce Mornay.
Entremétier	Mille-feuille d'artichauts, minestrone, oignons grelots, bouquetière, pommes cocotte	Tourner et cuire les fonds d'artichauts, les légumes de la bouquetière et les pommes de terre; tailler et cuire le minestrone; éplucher et confire les oignons.
Grillardin-rôtisseur	Bar, pigeon, côtelettes	Préparer la marinade instantanée; griller et cuire les loups; habiller et rôtir les pigeons; griller les côtelettes.
Pâtissier	Crème brûlée, feuillantine, fondant	Réaliser et cuire l'appareil à crème, assurer la finition; réaliser le feuilletage, la crème pâtissière aromatisée, les appareils au chocolat et les décors.

Les postes sont répartis selon les spécialités indiquées dans le corrigé.

Répartition de la brigade, tableau de la page 3



FONCTIONS (2 pts)	PLATS (5 pts)	PRÉPARATIONS – TÂCHES (5 pts)
EX : GARÇON DE CUISINE	rougets, loup, lotte, barbue, légumes	habiller, éplucher, laver
GARDE MANGER	Foie gras, terrine, sauces froides, lotte, barbue, tournedos, pigeon, agneau,, copeaux de jambon cru, mille feuilles d'artichauts.	Déveiner les foies, cuire le foie gras, réaliser les sauces froides, lever les filets de poisson, parer et tailler les filets de bœuf, désosser et manchonner les carrés, trier et laver la salade, trancher le jambon, tailler les copeaux, mousse de poisson, monter le mille-feuille.
SAUCIER	Beurre d'échalotes, lotte, barbue, tournedos.	Réaliser le beurre d'échalotes, cuire les médaillons de lotte, réaliser la sauce des médailles, cuire les suprêmes, réaliser la sauce des suprêmes, cuire les tournedos, réaliser la sauce des tournedos, nettoyer les girolles, sauce mornay.
ENTREMETIER	Mille-feuille d'artichauts minestrone, confit d'oignons grelots, bouquetière de légumes, pommes cocotte	Tourner et cuire les fonds d'artichauts, tailler et cuire le minestrone, éplucher et confire les oignons , tourner et cuire les légumes de la bouquetière, tourner et cuire les pommes de terre.
GRILLARDIN-RÔTISSEUR	Bar, pigeon, côtelettes.	Marinade instantanée, griller et cuire les loups, habiller les pigeons, rôtir les pigeons, griller les côtelettes.
PÂTISSIER PÂTISSIER	Crème brûlée, feuillantine, fondant	Réaliser l'appareil à crème, cuire les crèmes, finition crème, réaliser le feuilletage, réaliser une crème pâtissière aromatisée, réaliser les appareils au chocolat, décors.

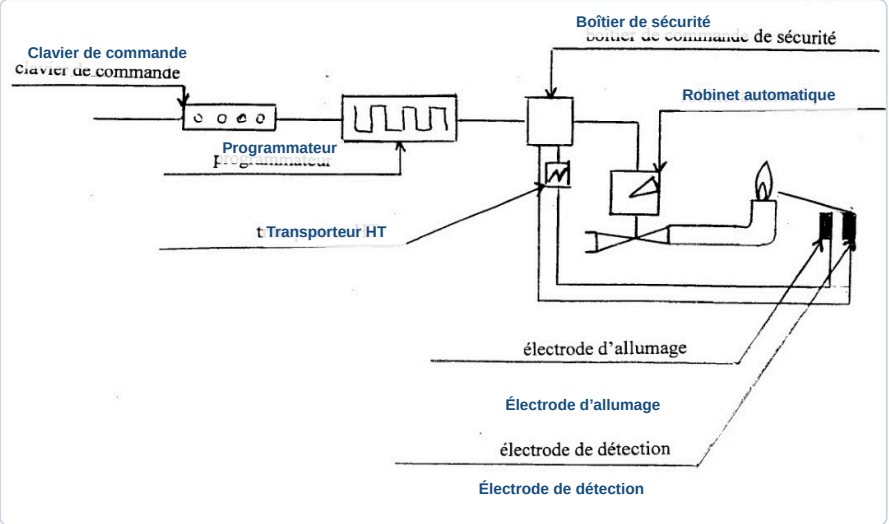
✓ RÉPONSE À RETENIR

Brigade : garçon de cuisine, garde-manger, saucier, entremétier, grillardin-rôtisseur et pâtissier, avec les plats et tâches associés.

Question 2. Expliquer le fonctionnement d'un brûleur séquentiel en complétant le schéma avec les éléments indiqués : clavier de commande, programmateur, boîtier de commande de sécurité, robinet automatique, transporteur HT, électrode d'allumage et électrode de détection.

Le clavier transmet la consigne au programmateur, qui commande le boîtier de sécurité. Celui-ci contrôle l'ouverture du robinet automatique et l'allumage. Le transporteur haute tension (HT) alimente l'électrode d'allumage, qui crée l'étincelle. L'électrode de détection contrôle ensuite la présence de la flamme. Si elle n'est pas détectée, le boîtier de sécurité interrompt l'arrivée de gaz. Les sept repères du schéma sont donc : clavier, programmateur, boîtier de sécurité, robinet automatique, transporteur HT, électrode d'allumage et électrode de détection.

Repères du brûleur séquentiel sur le schéma source



✓ RÉPONSE À RETENIR

Commande programmée, contrôle de sécurité, ouverture du gaz, allumage par étincelle et détection de flamme.

Question 3. Donner les avantages du système de brûleur séquentiel.

Les avantages attendus du brûleur séquentiel sont les suivants :

- Économiser l'énergie et réduire la perte de poids.
- Améliorer la qualité de cuisson et limiter la surveillance.
- Éviter la déformation des récipients.
- Supprimer, si souhaité, l'ébullition et les marmites à bain-marie.
- Rendre l'atmosphère moins surchauffée.

- Faciliter le nettoyage de la batterie de cuisine.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Économie d’énergie, cuisson améliorée, surveillance limitée, pertes réduites, récipients préservés, ambiance moins chaude et nettoyage facilité.

Question 4. Dans le contexte d’une cuisine dont l’atmosphère est surchauffée, polluée et trop humide, préciser les conditions nécessaires à une climatisation efficace de l’air.

Pour renouveler l’air et réduire les nuisances, la climatisation doit associer extraction et apport d’air traité :

- Extraire convenablement les polluants sans rejets nuisibles au voisinage.
- Réintroduire de l’air neuf, filtré et climatisé.
- Empêcher les émanations et odeurs de se diffuser dans la cuisine et les locaux voisins.
- Éviter la condensation des vapeurs grasses et des buées.
- Maintenir une température et une hygrométrie acceptables.

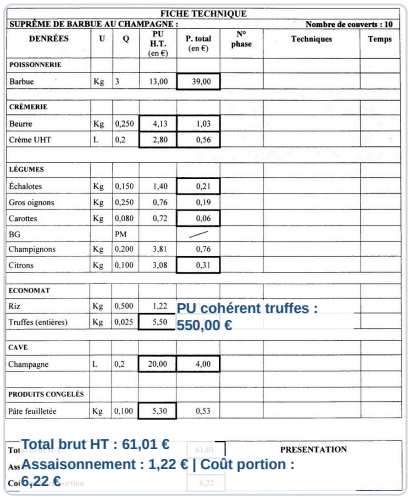
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Extraire les polluants, renouveler l’air avec un apport filtré et climatisé, maîtriser odeurs, condensation, température et humidité.

Question 5. Calculer les prix en complétant les cases vides de la fiche technique du suprême de barbue au champagne pour 10 couverts. La fiche comprend les prix unitaires HT, les prix totaux, le total brut HT, l'assaisonnement et le coût matière par portion. Le barème prévoit 0,5 point par case et une tolérance de 20 % pour les prix unitaires HT évalués.

Denrée	Quantité	PU HT (€)	Prix total (€)
Barbue	3 kg	13,00	39,00
Beurre	0,250 kg	4,13	1,03
Crème UHT	0,2 L	2,80	0,56
Échalotes	0,150 kg	1,40	0,21
Gros oignons	0,250 kg	0,76	0,19
Carottes	0,080 kg	0,72	0,06
Champignons	0,200 kg	3,81	0,76
Citrons	0,100 kg	3,08	0,31
Riz	0,500 kg	1,22	0,61
Truffes entières	0,025 kg	550,00	13,75
Champagne	0,2 L	20,00	4,00
Pâte feuilletée	0,100 kg	5,30	0,53

Les prix totaux sont obtenus en multipliant quantité et prix unitaire, puis en arrondissant au centime. Pour les truffes, le prix unitaire de 550,00 € est celui qui concorde avec 0,025 kg et le prix total imprimé de 13,75 €. La somme des prix arrondis donne 61,01 €; l'assaisonnement vaut 2 % de ce total, puis le coût par portion est calculé sur 10 couverts.

Fiche technique complétée, page 5



FICHE TECHNIQUE

SUPRÊME DE BARBUE AU CchampagNE : — Nombre de couverts : 10

DENRÉES	U	Q	PU H.T. (en €)	P. total (en €)	N° phase	Techniques	Temps
POISSONNERIE							
Barbue	Kg	3	13,00	39,00			
CRÈMERIE							
Beurre	Kg	0,250	4,13	1,03			
Crème UHT	L	0,2	2,80	0,56			
LÉGUMES							
Échalotes	Kg	0,150	1,40	0,21			
Gros oignons	Kg	0,250	0,76	0,19			
Carottes	Kg	0,080	0,72	0,06			
BG		PM					
Champignons	Kg	0,200	3,81	0,76			
Citrons	Kg	0,100	3,08	0,31			
ECONOMAT							
Riz	Kg	0,500	1,22				
Truffes (entières)	Kg	0,025	5,50				
CAVE							
Champagne	L	0,2	20,00	4,00			
PRODUITS CONGELÉS							
Pâte feuilletée	Kg	0,100	5,30	0,53			

PU cohérent truffes : 550,00 €

Total brut HT : 61,01 €

Assaisonnement : 1,22 € | Coût portion : 6,22 €

PRÉSENTATION

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total brut HT : 61,01 €; assaisonnement : 1,22 €; coût matière par portion : 6,22 €.

L’économat

Question 6.a. Présenter les éléments à prendre en compte pour aménager l’économat, notamment l’accès au quai de déchargement, les caractéristiques des locaux, les protections, les matériaux de rayonnage et les équipements nécessaires.

L’économat doit faciliter la réception des marchandises et assurer un stockage hygiénique. Prévoir un accès facile au quai, avec des passages suffisamment larges et un monte-charge. Le local doit être sec, aéré et ventilé, avec une température idéale de 15 °C. Protéger les angles et les murs contre les chariots. Prévoir un local pour les denrées et un local séparé pour les produits d’entretien. Écarter les rayonnages en bois au profit de l’acier galvanisé ou inoxydable, ou du plastique. Équiper l’économat de tables, clayettes, tiroirs, balance, bascule, point d’eau, poste de désinfection et bureau.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Accès de livraison pratique, locaux secs et séparés, protections murales, rayonnages sans bois et équipements de stockage adaptés.

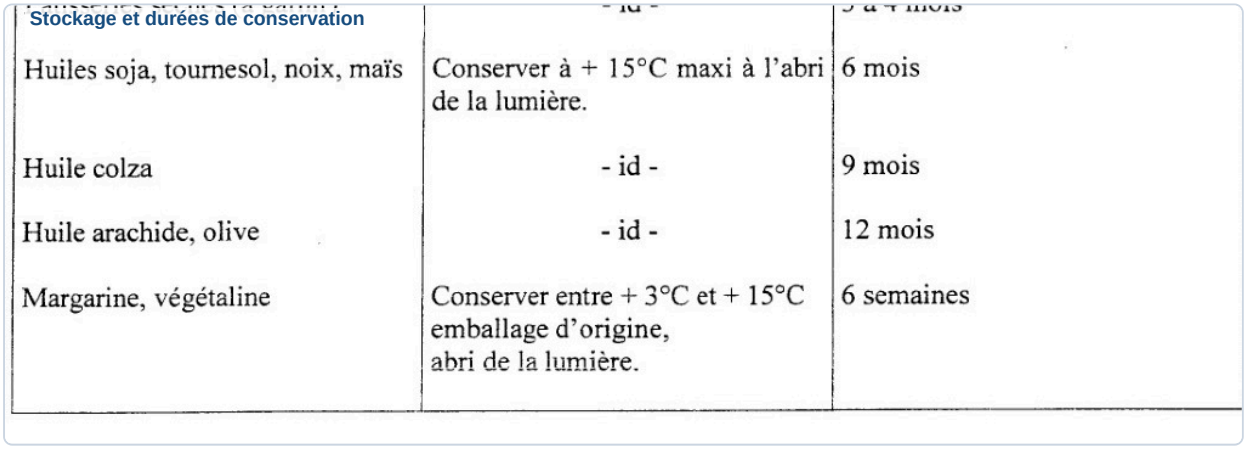
Stockage et conservation

Question 6.b. Compléter le tableau des types de produits en indiquant leurs conditions de stockage et leur durée de conservation.

Type de produit	Stockage	Durée de conservation
Pâtes alimentaires, semoule, farine, céréales	À l'abri de l'humidité, des rongeurs et des insectes; emballage d'origine.	12 à 18 mois
Légumes secs	Mêmes conditions que les denrées sèches ci-dessus.	12 mois
Produits déshydratés	Mêmes conditions que les denrées sèches ci-dessus.	18 à 24 mois
Condiments, vinaigre	Après ouverture, conserver au froid et recouvert de son liquide.	12 à 18 mois
Biscuiterie sèche	À l'abri de l'humidité; manipuler avec précaution.	12 mois
Pâtisseries sèches à garnir	Mêmes conditions que la biscuiterie sèche.	3 à 4 mois
Huiles de soja, tournesol, noix, maïs	À +15 °C maximum et à l'abri de la lumière.	6 mois
Huile de colza	Mêmes conditions que les huiles ci-dessus.	9 mois
Huiles d'arachide et d'olive	Mêmes conditions que les huiles ci-dessus.	12 mois
Margarine, végétaline	Entre +3 °C et +15 °C; emballage d'origine, à l'abri de la lumière.	6 semaines

Les mentions « mêmes conditions » reprennent les consignes de stockage données pour la famille correspondante dans le tableau source.

Tableau de stockage et de conservation, page 6



Stockage et durées de conservation

Huiles soja, tournesol, noix, maïs	Conserver à + 15°C maxi à l'abri de la lumière.	6 mois
Huile colza	- id -	9 mois
Huile arachide, olive	- id -	12 mois
Margarine, végétaline	Conserver entre + 3°C et + 15°C emballage d'origine, abri de la lumière.	6 semaines

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conserver les denrées sèches au sec, les huiles à +15 °C maximum et à l'abri de la lumière, et la margarine entre +3 °C et +15 °C; respecter les durées du tableau.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U 31 du BP Cuisinier, session 2002, dure 2 heures, vaut coefficient 2 et totalise 40 points. Elle porte sur l'organisation de la production en cuisine : répartition des tâches de brigade, brûleur séquentiel et climatisation. Elle évalue aussi le calcul du coût matière d'un suprême de barbue au champagne, l'aménagement de l'économat et la maîtrise du stockage et de la conservation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le prix total d'une denrée se calcule en multipliant la quantité utilisée par son prix unitaire HT.
- Le coût matière par portion comprend le total brut HT et l'assaisonnement, rapportés au nombre de couverts.
- Le brûleur séquentiel réunit commande, programmation, sécurité, alimentation en gaz, allumage et détection de flamme.
- Les conditions et durées de conservation dépendent de la famille du produit et de son conditionnement.

Points de vigilance & attentes du jury

- Associer chaque fonction de brigade aux plats et aux préparations qui lui reviennent.
- Sur le schéma, distinguer l'électrode d'allumage de l'électrode de détection et placer chaque organe indiqué.
- Vérifier les unités et les calculs de chaque ligne de la fiche technique, puis contrôler le coût par portion.
- Pour chaque produit du tableau, renseigner à la fois le mode de stockage et la durée de conservation.

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 hors taxes en vérifiant que les unités concordent. Reportez le résultat dans la colonne du prix total et arrondissez au centime.

Q : Quelle différence y a-t-il entre les électrodes d'allumage et de détection ?

L'électrode d'allumage produit l'étincelle qui enflamme le gaz. L'électrode de détection contrôle la présence de la flamme et permet au boîtier de sécurité de surveiller le fonctionnement du brûleur.

Q : Comment répartir le temps pendant cette épreuve ?

L'épreuve dure 2 heures et totalise 40 points. Servez-vous des points attribués à chaque question pour organiser votre temps, en réservant une part suffisante aux calculs, au schéma et au tableau de conservation.

Q : Quels critères de notation faut-il respecter pour la fiche technique ?

Le barème attribue 0,5 point par case. Les prix unitaires HT évalués bénéficient d'une tolérance de 20 %. Veillez à compléter les cases attendues avec des valeurs cohérentes et des unités exactes.

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 - 2-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.