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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

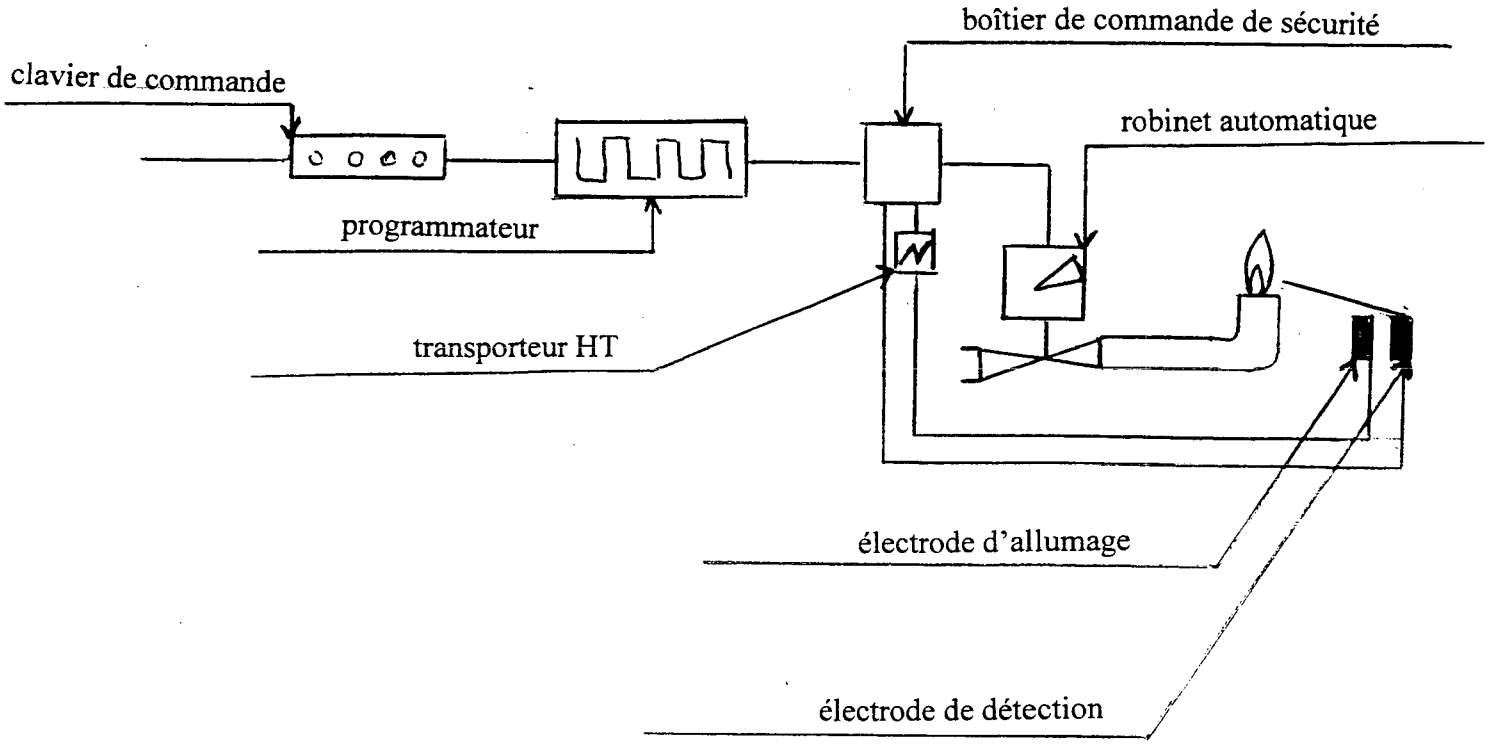
Académie de Nice		**Session 2002**
	B.P. CUISINIER	
	Epreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	
Durée : 2 h	**Coef : 2**	**CORRIGE/BAREME**

Question 1 :	12 points	(2 pts pour fonctions, 5 pts pour plats, 5 pts pour préparations)
Question 2 :	3,5 points	(1/2 pt par réponse)
Question 3 :	4,5 points	(1/2 pt par réponse)
Question 4 :	4 points	
Question 5 :	8 points	1/2 pt par case)
Question 6 :	8 points	(a = 3,5 pts, b = 4,5 pts)
Total :	**40 points**	

1) Répartissez les tâches de votre brigade de cuisine. **12 pts**

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	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.

2) Vous expliquerez le fonctionnement d'un brûleur séquentiel en complétant le schéma ci-dessous. **3,5 pts**



3) Donnez les avantages de ce système. **4,5 pts**

- Permet d'économiser de l'énergie
- Meilleure qualité de cuisson
- Limite les opérations de surveillance
- évite la déformation des récipients de cuisson
- supprime, si on le désire, l'ébullition
- rend l'atmosphère moins surchauffée
- rend le nettoyage de la batterie plus aisée
- permet de réduire la perte de poids
- permet de supprimer les marmites à bain-marie.

4) Une atmosphère surchauffée, polluée et trop humide, rend les conditions de travail pénibles **4 pts** et contribue ainsi à diminuer la productivité du personnel.
Par conséquent, donnez les conditions d'une climatisation efficace de l'air.

- Extraire convenablement les produits polluants, sans rejets extérieurs risquant de nuire au voisinage
- Réintroduire de l'air neuf climatisé et filtré
- Eviter aux différentes émanations et odeurs de se diffuser dans les zones de la cuisine et locaux voisins
- Eviter aux vapeurs grasses et aux buées de se condenser
- Maintenir des conditions de température et d'hygrométrie acceptables.

5) Calculez les prix en complétant les cases vides de la fiche technique suivante : **8 pts**

0,5 pt par case.

Pour les évaluations de PU HT, prévoir une tolérance de 20 %.

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	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	0,61			
Truffes (entières)	Kg	0,025	5,50	13,75			
CAVE							
Champagne	L	0,2	20,00	4,00			
PRODUITS CONGELÉS							
Pâte feuilletée	Kg	0,100	5,30	0,53			

Total brut H.T.	**61,01**	**PRESENTATION**
Assaisonnement 2 %	**1,22**	
Coût matière portion	**6,22**	

6.a) L'économat **3,5 pts**

- Prévoir un accès facile au quai de déchargement (largeur des accès, monte-charge…)
- Local sec et aéré, ventilé, température idéale 15°C.
- Protections des angles ou renfort des murs, pour passage des chariots
- 1 local pour denrées
- 1 local séparé pour produits d'entretien
- Proscrire le bois pour les rayonnages, préférer : - acier galvanisé ou inoxydable – plastique
- Tables, clayettes, tiroirs, balance, bascule, point d'eau, poste de désinfection, bureau…

A l'appréciation du jury.

6.b) **4,5 pts**

Types de produits	Stockage	Durée de conservation
Ex. Pâte alimentaire (semoule, farine, céréales)	Abri de l'humidité, des rongeurs et insectes, conditionnement d'origine.	12 à 18 mois
Légumes secs	- id -	12 mois
Produits déshydratés	- id -	18 à 24 mois
Condiments, vinaigre	Après ouverture, conserver au froid et recouvert de son liquide.	12 à 18 mois
Biscuiterie sèche	Abri de l'humidité, manipuler avec précaution	12 mois
Pâtisseries sèches (à garnir)	- id -	3 à 4 mois
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

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.