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 2003 • Code sujet : **U.31** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Ingénierie et implantation des locaux** (1 question) — **Page 3**
2. **Ventilation et climatisation** (1 question) — **Page 4**
3. **Fonctionnement et avantages du matériel** (2 questions) — **Page 5**
4. **Élaboration du menu et fiche technique** (3 questions) — **Page 6**
5. **Créativité et présentation de l'assiette de dessert** (1 question) — **Page 8**
6. **Températures maximales de stockage** (1 question) — **Page 9**
7. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Organisation et gestion de la production/2003/BP Cuisine - E3 - Organisation et gestion de la production - Session 2003 - 1-Sujet.pdf

1. Ingénierie et implantation des locaux

Dans le cadre du réaménagement d'une cuisine de restaurant, il faut organiser le cheminement des marchandises de leur arrivée jusqu'à leur consommation. Le tableau demande d'associer chaque étape de cette progression aux zones ou secteurs et aux locaux correspondants.

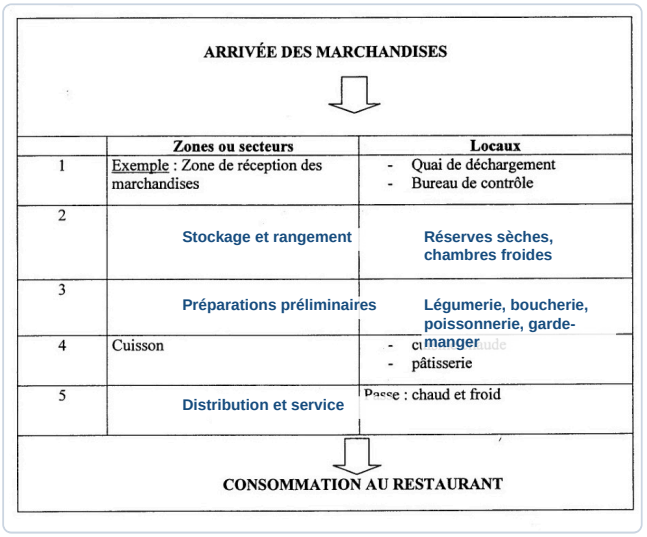
Question 1. Pour une restauration classique, indiquez la progression rationnelle des produits depuis leur arrivée jusqu'à leur consommation au restaurant, en précisant les zones ou secteurs traversés et les locaux correspondants.

La marche en avant conduit les denrées de la réception à la consommation, sans retour vers les zones propres.

Étape	Zones ou secteurs	Locaux correspondants
1	Réception des marchandises	Quai de déchargement, bureau de contrôle
2	Stockage et rangement	Réserves sèches, chambres froides positives et négatives
3	Préparations préliminaires	Légumerie, boucherie, poissonnerie, garde-manger
4	Cuisson	Cuisine chaude, pâtisserie
5	Distribution et service	Passe chaud et froid, puis salle de restaurant

Les déchets suivent un circuit distinct afin de limiter les contaminations croisées.

Progression des produits complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Réception → stockage → préparations préliminaires → cuisson → passe → consommation au restaurant.

2. Ventilation et climatisation

Le sujet aborde les règles de ventilation à prendre en compte lors du réaménagement d'une cuisine professionnelle. Il faut énoncer les buts d'une ventilation efficace.

Question 2. Quels sont les buts d'une ventilation efficace ?

La ventilation renouvelle l'air de la cuisine et évacue les polluants au plus près de leur émission. Elle contribue à maintenir un air sain, une température supportable et de bonnes conditions de travail, tout en limitant l'humidité et les risques liés aux appareils de cuisson.

- Extraire chaleur, vapeur d'eau, fumées, graisses et odeurs.
- Évacuer les gaz de combustion et apporter suffisamment d'air neuf.
- Limiter condensation et courants d'air gênants.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Renouveler l'air, évacuer les polluants et la chaleur, assurer l'apport d'air neuf et le confort du personnel.

3. Fonctionnement et avantages du matériel

Dans le cadre de la restructuration de la cuisine, le candidat est interrogé sur deux équipements de cuisson. Il doit expliquer le fonctionnement du brûleur séquentiel et présenter les avantages des plaques à induction.

Le matériel

Question a). Expliquez en une phrase le fonctionnement du brûleur séquentiel.

Le brûleur séquentiel adapte la puissance de chauffe en allumant ou en coupant automatiquement ses étages de combustion selon la chaleur demandée. Les étages fonctionnent par séquences plutôt qu'en faisant varier continuellement une seule flamme. Cette régulation permet d'approcher et de maintenir la température de consigne avec une puissance adaptée au besoin de cuisson.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les étages s'allument ou s'éteignent successivement pour adapter la puissance de chauffe.

Question b). Quels sont les avantages des plaques à induction ?

L'induction crée un champ magnétique qui chauffe directement le fond d'un récipient compatible. Elle permet une montée en température rapide et un réglage précis, avec peu de chaleur perdue dans l'environnement. Sans flamme ni combustion, elle améliore la sécurité et le confort de travail. La surface est plus facile à nettoyer, mais peut rester chaude au contact du récipient.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chauffe rapide et précise, bon rendement, pas de flamme et entretien facile.

4. Élaboration du menu et fiche technique

Un restaurant gastronomique doit proposer un menu du jour à trois plats adapté à sa clientèle habituelle, en s'appuyant sur la liste de produits de l'annexe 1. Le candidat rédige une argumentation commerciale pour chaque plat, puis établit la fiche technique de l'entrée choisie et calcule son coût pour quatre personnes.

Organisation

Question 1). À partir de la liste des produits de l'annexe 1, concevez le menu du jour à trois plats, conforme à l'attente de votre clientèle habituelle.

Voici un menu gastronomique équilibré, composé à partir des denrées de l'annexe : légumes en entrée, viande et garniture en plat, dessert fruité.

Service	Intitulé du plat
Entrée	Artichaut farci aux champignons, crème citronnée
Plat	Filet de bœuf au vin rouge, pommes de terre BF15 rissolées
Dessert	Génoise aux pulpes de mangue et de pêche, fruits confits

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Artichaut farci aux champignons ; filet de bœuf au vin rouge, pommes de terre BF15 ; génoise mangue-pêche aux fruits confits.

Question 2). Pour chacun des trois plats, rédigez un résumé de la recette qui servira d'argumentation commerciale, en vous efforçant d'être original.

1. **Entrée :** un artichaut tendre garni de champignons sautés à l'échalote, accompagné d'une crème citronnée.
2. **Plat :** un filet de bœuf saisi et nappé d'une réduction de vin rouge, servi avec des pommes de terre BF15 dorées.
3. **Dessert :** une génoise moelleuse garnie de pulpes de mangue et de pêche, relevée de fruits confits.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Une entrée végétale raffinée, un filet de bœuf au vin rouge avec pommes de terre dorées, puis une génoise fruitée mangue-pêche.

Question 3). Rédigez la fiche technique de fabrication du document 2 pour l'entrée choisie et calculez le coût de ce plat pour quatre personnes.

Fiche technique : artichaut farci aux champignons, crème citronnée. 4 couverts. Les quantités ci-dessous constituent la recette retenue pour quatre portions. Les coûts sont calculés avec les prix unitaires de l'annexe.

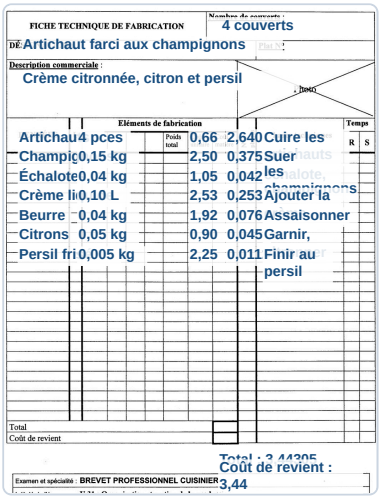
1. Parer et cuire les artichauts, puis les égoutter.

2. Suer l’échalote au beurre, ajouter les champignons et les cuire.
3. Ajouter la crème, assaisonner, garnir les artichauts et finir avec citron et persil.

Denrée	Quantité	Unité	Prix unitaire	Coût matière
Artichauts	4	pièce	0,66	2,640
Champignons de Paris	0,15	kg	2,50	0,375
Échalotes	0,04	kg	1,05	0,042
Crème liquide	0,10	L	2,53	0,253
Beurre	0,04	kg	1,92	0,0768
Citrons	0,05	kg	0,90	0,045
Persil frisé	0,005	kg	2,25	0,01125
Total pour 4 personnes				**3,44305**

Coût matière arrondi : 3,44 pour quatre couverts, soit 0,86 par portion.

Fiche technique complétée


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
4 couverts
Artichaut farci aux champignons
Crème citronnée, citron et persil
Éléments de fabrication
Artichau 4 pces 0,66 2,640 Cuire les
Champig 0,15 kg 2,50 0,375 Suer
Échalote 0,04 kg 1,05 0,042 les
Crème li 0,10 L 2,53 0,253 Ajouter la
Beurre 0,04 kg 1,92 0,076 Assaisonner
Citrons 0,05 kg 0,90 0,045 Garnir,
Persil fri 0,005 kg 2,25 0,011 Finir au persil
Total
Coût de revient
Coût de revient : 3,44
Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière pour 4 personnes : 3,44, soit 0,86 par personne.

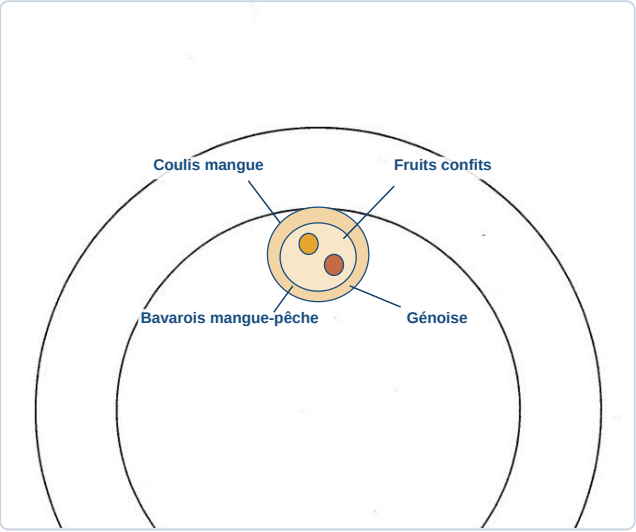
5. Créativité et présentation de l’assiette de dessert

Le candidat doit représenter le dressage du dessert prévu dans son menu. Le document 1 fournit un schéma d’assiette à compléter et à légender.

Question 5. Sur le document 1, schématisez la présentation de votre assiette de dessert et ajoutez les légendes nécessaires.

Proposition de dressage : placer au centre une tranche de génoise surmontée d’un bavarois marbré mangue-pêche, préparé avec les pulpes de fruits, la crème et la gélatine. Napper légèrement le pourtour de coulis de mangue et ajouter quelques morceaux de fruits confits en décoration. Cette composition utilise les produits de l’annexe et associe fraîcheur fruitée, texture fondante et présentation soignée.

Assiette de dessert légendée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Génoise au bavarois mangue-pêche, coulis de mangue et décoration de fruits confits.

6. Températures maximales de stockage

Cette partie porte sur les températures maximales de stockage de cinq catégories de denrées. Il faut indiquer la température correspondante pour les poissons frais, les produits laitiers, les plats cuisinés, les conserves appertisées et les légumes surgelés.

Question 6. Indiquez les températures maximales de stockage des denrées suivantes : poissons frais, lait et produits laitiers, plats cuisinés, conserves appertisées et légumes surgelés.

Denrée	Température maximale de stockage
Poissons frais	+2 °C
Lait et produits laitiers	+4 °C
Plats cuisinés	+3 °C
Conserves appertisées	+15 °C
Légumes surgelés	-18 °C

Les conserves appertisées se conservent dans un local sec et tempéré, sans dépasser +15 °C.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poissons : +2 °C ; produits laitiers : +4 °C ; plats cuisinés : +3 °C ; conserves appertisées : +15 °C ; légumes surgelés : -18 °C.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U.31 du BP Cuisinier, session 2003, dure 2 heures et a un coefficient 3. Elle porte sur la restructuration de la cuisine d'un restaurant gastronomique et la conception d'un menu à trois plats à partir d'une liste de produits. Les compétences évaluées concernent l'implantation, la ventilation, le matériel, l'organisation de la production, le dressage, le calcul du coût et le stockage.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La progression des produits va de la réception à la consommation et doit organiser clairement zones, secteurs et locaux.
- Une ventilation efficace contribue au renouvellement de l'air et à l'évacuation des polluants et de la chaleur produits en cuisine.
- Les plaques à induction chauffent un récipient compatible grâce à un champ électromagnétique.
- Le coût matière d'une recette s'obtient en additionnant le coût de chaque denrée, calculé selon la quantité utilisée et son prix unitaire.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présentez les étapes de circulation dans l'ordre, de l'arrivée des marchandises jusqu'à la consommation au restaurant.
- Faites correspondre les zones ou secteurs aux locaux et distinguez bien les deux informations dans le tableau.
- Vérifiez la cohérence des trois plats avec les produits de l'annexe et rédigez une argumentation commerciale pour chacun.
- Pour la fiche technique, contrôlez les unités, les quantités pour quatre personnes et le total des coûts; légendez aussi le schéma du dessert.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût matière de l'entrée pour quatre personnes ?

Pour chaque denrée, multipliez la quantité utilisée par son prix unitaire, après avoir converti les unités si nécessaire. Inscrivez les coûts dans la fiche technique, puis additionnez-les pour obtenir le coût total de la recette pour quatre personnes.

Q : Que faut-il indiquer pour décrire la progression rationnelle des produits ?

Présentez le circuit dans l'ordre, depuis la réception des marchandises jusqu'à la consommation au restaurant. À chaque étape, associez une zone ou un secteur aux locaux correspondants, comme le quai, les espaces de préparation, la cuisine et le passe.

Q : Comment répartir les deux heures de l'épreuve ?

Réservez une part importante du temps à l'organisation, qui vaut 15 points et comprend le menu et la fiche technique. Gardez également du temps pour traiter les autres parties, remplir les documents, légender le schéma et vérifier les calculs.

Q : Quels barèmes et critères de notation sont explicitement indiqués ?

Le sujet attribue 5 points à chacune des parties sur l'implantation, la ventilation, le matériel, la créativité et les stocks, et 15 points à l'organisation. Il ne donne pas de répartition des points entre les questions de chaque partie.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Organisation et gestion de la production/2003/BP Cuisine - E3 - Organisation et gestion de la production - Session 2003 - 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.