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 d’implantation et circulation des produits** (1 question) — **Page 3**
2. **Buts d’une ventilation efficace** (1 question) — **Page 4**
3. **Matériel : fonctionnement et avantages du brûleur séquentiel** (2 questions) — **Page 5**
4. **Conception d’un menu et fiche technique de l’entrée** (3 questions) — **Page 6**
5. **Créativité et présentation d’un 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 - 3-Sujet.pdf

1. Ingénierie d’implantation et circulation des produits

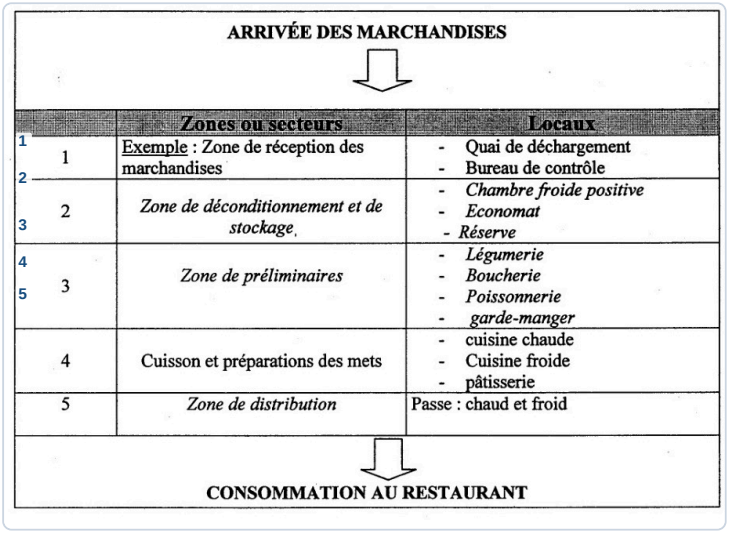
Dans une restauration classique, le candidat décrit le parcours des produits depuis leur arrivée jusqu’à leur consommation au restaurant. Le schéma présente les zones successives et les locaux associés à chaque étape.

Question 1. Citez la progression rationnelle des produits dans une restauration classique, en précisant les zones et les locaux traversés depuis l’arrivée des marchandises jusqu’à la consommation au restaurant.

Étape	Zone	Locaux traversés
1	Réception des marchandises	Quai de déchargement, bureau de contrôle
2	Déconditionnement et stockage	Chambre froide positive, économat, réserve
3	Préliminaires	Légumerie, boucherie, poissonnerie, garde-manger
4	Cuisson et préparation des mets	Cuisine chaude, cuisine froide, pâtisserie
5	Distribution	Passe chaud et froid

Après la distribution, les produits sont consommés au restaurant.

Repères des étapes du parcours



✓ RÉPONSE À RETENIR

Réception → déconditionnement et stockage → préliminaires → cuisson et préparations → distribution → consommation au restaurant.

2. Buts d’une ventilation efficace

La question porte sur le rôle de la ventilation dans l’environnement professionnel d’une cuisine. Il faut identifier ses objectifs en matière de renouvellement et de traitement de l’air et de réduction des nuisances.

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

Une ventilation efficace renouvelle et traite l’air de la cuisine afin de limiter les nuisances de l’activité professionnelle. Elle doit assurer quatre actions complémentaires : apporter de l’air neuf riche en dioxygène, extraire mécaniquement l’air vicié ou pollué, filtrer les vapeurs produites pendant la cuisson et ainsi faire disparaître ou atténuer au maximum les nuisances dans les locaux. Ces objectifs correspondent aux réponses attendues au barème.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Apport d’air neuf riche en dioxygène, extraction mécanique de l’air vicié ou pollué, filtration des vapeurs et réduction des nuisances professionnelles.

3. Matériel : fonctionnement et avantages du brûleur séquentiel

Cette partie porte sur le fonctionnement d'un brûleur séquentiel et les avantages associés au matériel de cuisson. Le barème attribue deux points à la définition et trois points aux avantages.

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

Le brûleur séquentiel fonctionne par intermittence, contrairement aux brûleurs classiques qui fonctionnent en continu. Il s'allume et s'éteint automatiquement selon des rythmes réguliers. La cuisson repose donc sur une succession de phases de chauffe et d'arrêt, sans fonctionnement permanent du brûleur. C'est cette alternance automatique, et non une action répétée manuellement par le cuisinier, qui caractérise son fonctionnement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fonctionnement intermittent : allumage et extinction automatiques selon des rythmes réguliers, contrairement au fonctionnement continu.

Question b). Le libellé imprimé répète la consigne de fonctionnement du brûleur séquentiel. Présentez les avantages attendus selon la liste de réponses et le barème du corrigé.

Le corrigé propose cinq avantages. Le barème attribue trois points à cette partie, à raison d'un point par avantage : trois avantages correctement cités suffisent pour obtenir le maximum.

- Économie d'énergie.
- Propreté.
- Ambiance de travail moins surchauffée.
- Sécurité : la surface reste froide autour du récipient de cuisson.
- Souplesse d'utilisation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les avantages attendus sont : économie d'énergie, propreté, ambiance moins surchauffée, sécurité et souplesse d'utilisation.

4. Conception d’un menu et fiche technique de l’entrée

À partir de la liste des produits de l’annexe 1, le candidat compose un menu du jour adapté à sa clientèle et argumente commercialement chaque plat. Il établit ensuite la fiche technique de l’entrée choisie et calcule son coût pour quatre personnes.

Question 1). À partir de la liste des produits de l’annexe 1, concevez un menu du jour à trois plats conforme aux attentes de votre clientèle habituelle.

Voici un menu classique et équilibré, composé à partir des denrées de l’annexe. L’entrée chaude ouvre le repas, le bœuf constitue le plat principal et le dessert apporte une note fruitée. Les recettes utilisent des produits disponibles et des techniques accessibles en cuisine traditionnelle.

1. Velouté de poireaux et pommes de terre, croûtons dorés.
2. Filet de bœuf rôti, pommes de terre BF15 sautées, jus au fond de veau.
3. Feuilleté croustillant pêche-mangue aux fruits confits.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Velouté de poireaux • Filet de bœuf rôti, pommes sautées et jus • Feuilleté pêche-mangue aux fruits confits

Question 2). Pour chaque plat, indiquez un intitulé suivi d’un résumé de la recette servant d’argumentation commerciale. Efforcez-vous d’être original.

Les intitulés mettent en avant les produits et les préparations. Les arguments valorisent la texture, les saveurs et le mode de cuisson, sans promettre d’ingrédients absents de l’annexe. Cette présentation courte convient à une carte du jour et rend chaque plat attractif pour une clientèle de restauration traditionnelle.

Intitulé du plat	Argumentation commerciale
Velouté de poireaux et pommes de terre, croûtons dorés	Une soupe douce et onctueuse, relevée par des croûtons croustillants.
Filet de bœuf rôti, pommes BF15 sautées et jus au fond de veau	Un filet rôti et tendre, accompagné de pommes de terre dorées et d’un jus savoureux.
Feuilleté croustillant pêche-mangue aux fruits confits	Un dessert doré et fruité, associant la douceur de la pêche et de la mangue à une touche de fruits confits.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Velouté de poireaux • Filet de bœuf rôti et pommes sautées • Feuilleté pêche-mangue aux fruits confits

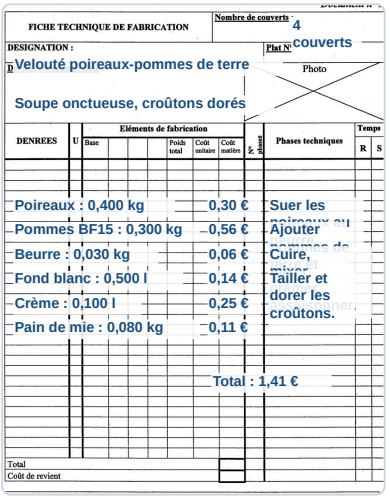
Question 3). Rédigez sur le document 2 la fiche technique de fabrication de l'entrée choisie, puis calculez le coût de ce plat pour quatre personnes.

Pour quatre couverts, les quantités ci-dessous composent une recette réalisable avec les produits de l'annexe. Les denrées sont classées par famille. Suer les poireaux au beurre, ajouter les pommes de terre et le fond blanc, puis cuire. Mixer, crémer et assaisonner. Tailler le pain en croûtons et les dorer.

Famille	Denrée	Quantité	Prix unitaire	Coût matière
Légumerie	Poireaux	0,400 kg	0,75 €/kg	0,30 €
Légumerie	Pommes de terre BF15	0,300 kg	1,85 €/kg	0,56 €
Crèmerie	Beurre	0,030 kg	1,92 €/kg	0,06 €
Produits de cuisson	Fond blanc de volaille	0,500 l	0,28 €/l	0,14 €
Crèmerie	Crème liquide	0,100 l	2,53 €/l	0,25 €
Boulangerie	Pain de mie entier	0,080 kg	1,32 €/kg	0,11 €

Le total est calculé sur les coûts non arrondis des ingrédients.

Fiche technique complétée : velouté de poireaux



✓ RÉPONSE À RETENIR

Velouté de poireaux et pommes de terre, 4 couverts : 1,41 €, soit 0,35 € par personne.

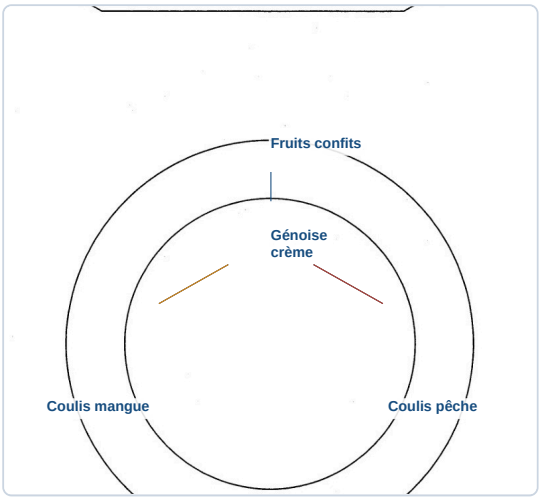
5. Créativité et présentation d’un dessert

Le candidat imagine la présentation d’une assiette de dessert et la représente sur le document réponse. Le schéma fourni est une vue 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.

Sur l’assiette, placer au centre une portion ronde de génoise garnie de crème préparée avec la poudre à crème et le lait. Ajouter deux petits traits de coulis, l’un à la mangue et l’autre à la pêche, à partir des pulpes disponibles. Parsemer quelques morceaux de fruits confits sur la génoise. Laisser le bord de l’assiette dégagé et propre. Les traits et les légendes du schéma distinguent clairement les éléments de la présentation.

Assiette de dessert légendée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Au centre : génoise à la crème, décorée de fruits confits, avec coulis de mangue et de pêche.

6. Températures maximales de stockage

Cette question évalue la connaissance des températures maximales de stockage de différentes catégories de denrées. Cinq catégories sont indiquées, avec un point prévu par bonne réponse au barème.

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

Les températures à respecter sont celles indiquées pour chaque catégorie de denrées. Pour les produits réfrigérés, ne pas dépasser la température maximale précisée. Les conserves appertisées se gardent à température ambiante, entre 18 et 20 °C. Les légumes surgelés doivent être stockés à −18 °C. Le barème attribue un point à chacune des cinq réponses.

Denrée	Température maximale de stockage
Poissons frais	De 0 à +2 °C
Lait et produits laitiers	+6 °C
Plats cuisinés	+3 °C
Conserves appertisées	Température ambiante : entre 18 et 20 °C
Légumes surgelés	−18 °C

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poissons frais : 0 à +2 °C ; lait et produits laitiers : +6 °C ; plats cuisinés : +3 °C ; conserves appertisées : 18 à 20 °C ; légumes surgelés : −18 °C.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.31 d'organisation et de gestion de la production du BP Cuisinier, session 2003, dure deux heures et a un coefficient 3. Le corrigé présente un barème récapitulatif sur 40 points. Les thèmes évalués sont l'implantation d'une cuisine, la ventilation, le matériel, la conception d'un menu, sa fiche technique et son coût, la présentation d'un dessert et le stockage des denrées.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le flux des produits va de la réception et du stockage aux préliminaires, à la cuisson et à la distribution.
- La ventilation introduit de l'air neuf, extrait mécaniquement l'air vicié ou pollué et filtre les vapeurs.
- Le brûleur séquentiel fonctionne par intermittence, avec des allumages et extinctions automatiques et réguliers.
- Températures du corrigé : poissons de 0 à +2 °C, produits laitiers +6 °C, plats cuisinés +3 °C, conserves 18 à 20 °C, surgelés -18 °C.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présentez les zones dans l'ordre du flux et associez-leur les locaux traversés.
- Pour la fiche technique, classez les denrées, vérifiez la faisabilité de la recette et détaillez les phases techniques.
- Calculez le coût du plat à partir des quantités et des coûts matière de chaque denrée, puis reportez le total.
- Le barème récapitulatif est sur 40 points : 5 points pour les questions 1, 2, 3, 5 et 6, et 15 points pour la question 4.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

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

Pour chaque denrée, reportez la quantité et le coût unitaire dans la fiche technique, calculez le coût matière correspondant, puis additionnez les lignes. Le total obtenu est le coût du plat préparé pour quatre personnes.

Q : Quel ordre suivre pour décrire le parcours des produits ?

Décrivez le flux depuis la réception, puis le déconditionnement et le stockage, les zones de préliminaires, la cuisson et la préparation des mets, et enfin la distribution au passe avant la consommation au restaurant.

Q : Comment les points sont-ils répartis dans cette épreuve ?

Le barème récapitulatif totalise 40 points : les questions 1, 2, 3, 5 et 6 valent chacune 5 points, et la question 4, consacrée au menu et à la fiche technique, vaut 15 points.

Q : Quels éléments sont évalués dans la fiche technique ?

Le barème évalue la classification des denrées, la faisabilité de la recette, l'explication technique, la propreté du document et le coût du plat. Les intitulés du menu et les argumentations commerciales sont également notés.

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 - 3-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.