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

ORGANISATION ET GESTION DE LA PRODUCTION
Corrigé ...../40 POINTS

1/ INGENIERIE IMPLANTATION /5 POINTS

Pour une restauration classique, citez la progression rationnelle des produits, les différents locaux et zones traversés par ces derniers.

ARRIVÉE DES MARCHANDISES

⇩

	Zones ou secteurs	Locaux
1	Exemple : Zone de réception des marchandises	- Quai de déchargement - Bureau de contrôle
2	*Zone de déconditionnement et de stockage*	- *Chambre froide positive* - *Economat* - *Réserve*
3	*Zone de préliminaires*	- *Légumerie* - *Boucherie* - *Poissonnerie* - *garde-manger*
4	Cuisson et préparations des mets	- cuisine chaude - Cuisine froide - pâtisserie
5	*Zone de distribution*	Passe : chaud et froid

⇩

CONSOMMATION AU RESTAURANT

2/ VENTILATION, CLIMATISATION /5 POINTS

Quels sont les buts d'une ventilation efficace ?

Le rôle d'une ventilation est de faire disparaître ou d'atténuer au maximum les diverses nuisances causées par l'activité professionnelle. La ventilation de l'air consiste à:

- *introduire de l'air neuf, riche en di-oxygène*
- *extraire de façon mécanique l'air vicié ou pollué*
- *filtrer les vapeurs*

3/ LE MATÉRIEL /5 POINTS

a) Expliquez en une phrase le fonctionnement du brûleur séquentiel :

Le brûleur séquentiel fonctionne en intermittence et non en continu comme les brûleurs classiques. Il s'allume est s'éteint selon des rythmes automatiques et réguliers.

b) Expliquez en une phrase le fonctionnement du brûleur séquentiel :

- *Économie d'énergie importantes*
- *Propreté*
- *Ambiance de travail moins surchauffée*
- *Sécurité (La surface de cuisson reste froide autour du récipient de cuisson)*
- *Souplesse d'utilisation*

4/ ORGANISATION /15 POINTS

Travail à faire :

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

2) Chaque intitulé de plat sera suivi d'un résumé de la recette qui servira d'argumentation commerciale (tableau ci-dessous). Efforcer vous d'être original.

3) Rédigez la fiche technique (document 2) de l'entrée choisie.
Calculez le coût de ce plat pour 4 personnes.

INTITULÉS DES PLATS	ARGUMENTATION COMMERCIALE

5/ CRÉATIVITÉ /5 POINTS

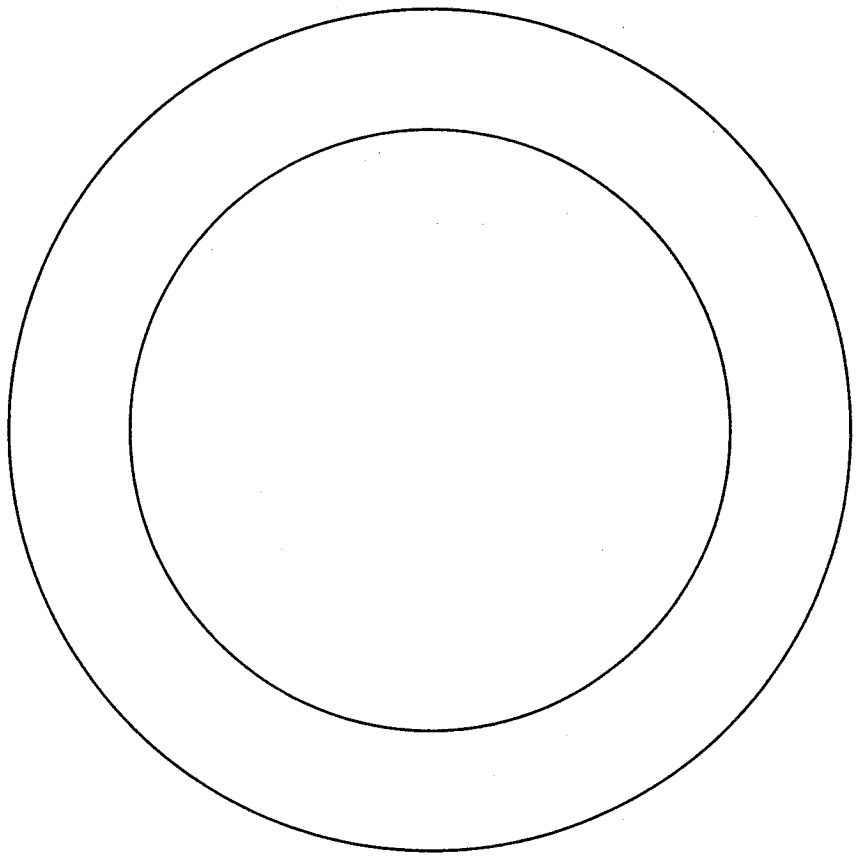
Sur le document n° 1 page 4 vous schématiserez la présentation de votre assiette de dessert *(n'oubliez pas les légendes).*

6/ LES STOCKS /5 POINTS

Indiquez les températures maximales de stockage des denrées suivantes :

- Poissons frais de 0°C 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





CORRIGÉ et BARÈME		***Session : 2003***
Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**		
Intitulé de l'épreuve : **U.31 : Organisation et gestion de la production**		
Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Feuille n° 4/7

Document n° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION	**Nombre de couverts :**
DESIGNATION :	**Plat N°**
Description commerciale :	Photo

DENREES	U	Eléments de fabrication							N° phases	Phases techniques	Temps	
		Base				Poids total	Coût unitaire	Coût matière			R	S
Total												
Coût de revient												

CORRIGÉ et BARÈME		*Session : 2003*
Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**		
Intitulé de l'épreuve : **U.31 : Organisation et gestion de la production**		
Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Feuille n° 5/7

LISTE DE PRODUITS

DENRÉES	*Unité*	*Quantité*	*PUHT*
BOUCHERIE			
Filet de bœuf	kg	1.2	15.86
POISSONNERIE			
Coquille Saint Jacques	kg	4	7,00
CRÈMERIE			
Beurre	Kg	0.22	1.92
Lait	L	0.75	0.53
Œufs entiers	Pce	4	0.09
Jaunes d'œufs	Pce	6	0.08
Crème liquide	l	1	2.53
LÉGUMERIE			
Artichauts de 300gr	Pce	8	0.66
Bouquet garni	U	1	0.13
Carottes	Kg	0.1	0.32
Champignons de Paris	Kg	0.15	2.5
Citrons	Kg	0.05	0.9
Cresson	Botte	1	1.45
Echalotes	Kg	0.2	1.05
Oignons	Kg	0.15	0.41
Laurier	Pm	Pm	0.79
Persil frisé	Kg	0.01	2.25
Persil plat	Kg	0.02	1.15
Poireaux	Kg	0.6	0.75
Pomme de terre BF15	Kg	3.2	1.85
Thym	Pm	Pm	1.32
ÉCONOMAT			
Fruits confits en morceaux	kg	0.08	4.09
Huile d'arachide	l	0.3	1.12
Pain de mie entier	kg	0.1	1.32
Poivre blanc	kg	0.002	6.27
Poivre du moulin	Pm	Pm	5.50
Poudre à crème	kg	0.06	4.46
Pulpe de mangues	kg	0.2	3.07
Pulpe de pêches	kg	0.2	3.07
Raisins secs	kg	0.13	2.13
Gélatine feuille	kg	0.015	

DENRÉES	*Unité*	*Quantité*	*PUHT*
Sel fin	kg	0.1	3.3
Sucre glace	kg	0.2	1.1
Sucre poudre	Kg	0.3	0.96
Vanille gousse	pte	1	0.33
CAVE			
Grand Marinier	l	0.1	14.93
Rhum	l	0.2	5.88
Vin blanc	l	0.1	0.9
Vin rouge	l	0.4	0.76
BOULANGERIE			
Farine T45	kg	0.06	0.49
Tranche de pain de mie	*Pce*	*8*	*0.07*
PRODUITS CONFECTIONNÉS			
Fond blanc de volaille	*l*	*1*	*0.28*
Fond de veau brun lié	*l*	*0.75*	*0.37*
Plaque de génoise 50x30	*Pce*	*1*	*8*
Plaque de feuilletage	*Pce*	*1/2*	*2.5*

BARÈME RÉCAPITULATIF SUR 40

Question n° 1 : 5 points

⇨ 3 points : 1 point par zone.
⇨ 2 points :

⇨ 1 point : 0,5 point par locaux (2).
⇨ 1 point : 0,5 point par locaux (3).

Question n° 2 : 5 points

⇨ 1,25 point par réponse soit 4 réponses.

Question n° 3 : 5 points

A) 2 points : définition du brûleur séquentiel.
B) 3 points : 1 point par avantage.

Question n° 4 : 15 points

1) 3 points : 1 point par plat *(estimé correct par le jury)*.

2) 3 points : 1 point par argumentation *(estimé correct par le jury)*.

3) 9 points : pour la réalisation de la fiche technique.

dont : 2 points pour la classification des denrées.

⇨ 1 point pour la possibilité d'exécution de la recette.
⇨ 2 points pour l'explication technique.
⇨ 1 point pour la propreté du document.
⇨ 3 points pour le coût du plat.

Question n° 5 : 5 points

L'évaluation est laissée à l'appréciation de correcteurs selon les choix effectués par le candidat.

Question n° 6 : 5 points

⇨ 1 point par bonne réponse.

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.