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** (1 question) — **Page 3**
2. **Ventilation et climatisation** (1 question) — **Page 4**
3. **Matériel de cuisson** (2 questions) — **Page 5**
4. **Organisation : menu, argumentation commerciale et fiche technique** (3 questions) — **Page 6**
5. **Créativité : présentation de l'assiette de dessert** (1 question) — **Page 9**
6. **Gestion des stocks : températures maximales de stockage** (1 question) — **Page 10**
7. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

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 - 5-Sujet.pdf

1. Ingénierie et implantation

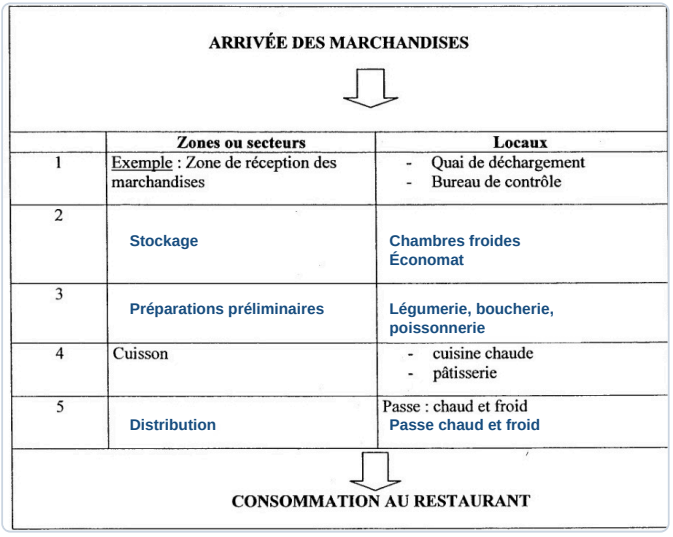
Dans le cadre du réaménagement d'une cuisine de restaurant, il faut organiser le cheminement des marchandises de leur arrivée jusqu'à leur consommation. Le tableau demande de préciser, pour chaque étape, la zone ou le secteur traversé et le local correspondant.

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.

Étape	Zone ou secteur	Locaux correspondants
1	Réception des marchandises	Quai de déchargement, bureau de contrôle
2	Stockage	Chambres froides positives et négatives, économat
3	Préparations préliminaires	Légumerie, boucherie, poissonnerie
4	Cuisson	Cuisine chaude, pâtisserie
5	Distribution	Passe chaud et froid

La marche en avant suit un flux continu : réception, stockage, préparations préliminaires, cuisson, passe, puis service en salle. Les denrées brutes ne croisent pas les préparations prêtes à servir; les déchets suivent un circuit distinct. Le stockage se fait en chambres froides ou à l'économat; les préparations ont lieu en légumerie, boucherie et poissonnerie. Chaque étape utilise un local adapté.

Progression rationnelle des produits



✓ RÉPONSE À RETENIR

Réception (quai, contrôle) → stockage (chambres froides, économat) → préparations préliminaires → cuisson → passe chaud/froid → service et consommation au restaurant.

2. Ventilation et climatisation

Le sujet porte sur le réaménagement d'une cuisine professionnelle et les règles relatives à la ventilation. Il faut préciser les objectifs d'un système de ventilation efficace.

Question 1. Quels sont les buts d'une ventilation efficace dans une cuisine professionnelle ?

La ventilation doit capter et évacuer les polluants au plus près des appareils de cuisson, puis renouveler l'air par un apport d'air neuf. Elle contribue à maintenir une ambiance de travail saine et confortable, à limiter l'excès de chaleur et d'humidité, et à réduire les fumées, buées, graisses et odeurs. Le renouvellement d'air participe aussi au bon fonctionnement des appareils à combustion.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Renouveler l'air, évacuer chaleur et polluants, limiter l'humidité et les odeurs, assurer une ambiance saine et confortable.

3. Matériel de cuisson

L'étude du matériel de la cuisine à réaménager porte sur deux équipements de cuisson. Il faut expliquer le fonctionnement du brûleur séquentiel et présenter les avantages des plaques à induction.

Brûleur séquentiel

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

Le brûleur séquentiel met en service successivement ses différentes rampes ou allures, selon la puissance de chauffe nécessaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les rampes du brûleur s'allument successivement en fonction de la puissance nécessaire.

Plaques à induction

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

L'induction chauffe rapidement et permet un réglage précis. La chaleur étant produite dans le récipient compatible, les pertes sont réduites et la zone de cuisson chauffe moins. Sans flamme, elle améliore la sécurité. Sa surface lisse est aussi facile à nettoyer.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chauffe rapide, réglage précis, meilleur rendement, sécurité accrue et nettoyage facile.

4. Organisation : menu, argumentation commerciale et fiche technique

Second de cuisine dans un petit restaurant gastronomique, le candidat doit élaborer un menu du jour à partir de la liste de produits fournie et l'adapter à la clientèle habituelle. Il doit aussi présenter les plats de façon commerciale et établir puis chiffrer la fiche technique de fabrication de l'entrée choisie pour quatre personnes.

Conception du menu

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

Menu gastronomique élaboré à partir des produits de l'annexe. L'entrée retenue pour la fiche technique est l'artichaut farci aux champignons.

Ordre	Intitulé du plat
Entrée	Artichaut farci aux champignons de Paris
Plat	Filet de bœuf, pommes de terre fondantes et jus au vin rouge
Dessert	Génoise aux fruits confits, crème pêche-mangue

Menu inscrit dans le tableau-réponse

INTITULÉS DES PLATS	ARGUMENTATION COMMERCIALE
Plat 1 — Artichaut farci aux champignons	
Plat 2 — Filet de bœuf, pommes fondantes	
Plat 3 — Génoise, crème pêche-mangue	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Artichaut farci aux champignons ; filet de bœuf, pommes de terre et jus au vin rouge ; génoise aux fruits confits, crème pêche-mangue.

Argumentation commerciale

Question 2). Pour chacun des trois plats, indiquez l'intitulé et rédigez un résumé de la recette qui servira d'argumentation commerciale. Faites preuve d'originalité.

Présentations commerciales courtes, mettant en valeur les produits de l'annexe.

1. **Artichaut farci aux champignons de Paris** : cœur tendre garni d'une duxelles aux échalotes et au persil, avec une chapelure dorée.
2. **Filet de bœuf, pommes de terre fondantes et jus au vin rouge** : filet saisi à la commande, accompagné de pommes moelleuses et d'un jus réduit au vin rouge.
3. **Génoise aux fruits confits, crème pêche-mangue** : biscuit moelleux garni d'une crème onctueuse aux pulpes de fruits, agrémentée de fruits confits et de raisins secs.

Argumentation inscrite dans le tableau-réponse

INTITULÉS DES PLATS	ARGUMENTATION COMMERCIALE
Plat 1	Duxelles, échalotes, chapelure dorée
Plat 2	Filet saisi, jus réduit au vin rouge
Plat 3	Crème fruitée, fruits confits, raisins

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois intitulés accompagnés d'une description commerciale et de leurs préparations principales.

Fiche technique et coût

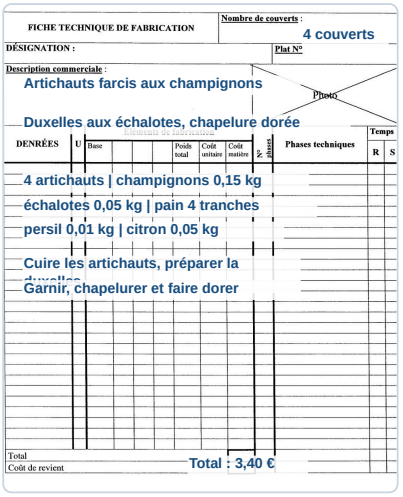
Question 3). Rédigez, sur le document 2, la fiche technique de fabrication de l'entrée choisie, puis calculez le coût de ce plat pour quatre personnes.

Fiche technique : 4 couverts. Les quantités ci-dessous sont retenues pour la recette et les prix unitaires proviennent de l'annexe.

Denrée	Quantité	Prix unitaire	Coût matière
Artichauts	4 pièces	0,66 €/pièce	2,64 €
Champignons de Paris	0,15 kg	2,50 €/kg	0,375 €
Échalotes	0,05 kg	1,05 €/kg	0,0525 €
Tranches de pain de mie	4 pièces	0,07 €/pièce	0,28 €
Persil plat	0,01 kg	1,15 €/kg	0,0115 €
Citron	0,05 kg	0,90 €/kg	0,045 €
Coût matière total pour 4			**3,40 €**

Phases techniques : tourner et citronner les artichauts, puis les cuire. Préparer la duxelles avec les champignons et les échalotes, puis ajouter le persil. Garnir les artichauts, parsemer de chapelure préparée avec le pain de mie et faire dorer.

Fiche technique complétée


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de couverts : 4 couverts

DÉSIGNATION :

Plat N°

Description commerciale : Artichauts farcis aux champignons

Photo

Duxelles aux échalotes, chapelure dorée

DENRÉES | U | Base | Poids total | Coût unitaire | Coût matière | % chutes | Phases techniques | Temps R | Temps S

4 artichauts | champignons 0,15 kg

échalotes 0,05 kg | pain 4 tranches

persil 0,01 kg | citron 0,05 kg

Cuire les artichauts, préparer la duxelles

Garnir, chapelurer et faire dorer

Total

Coût de revient

Total : 3,40 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Artichauts farcis aux champignons : coût matière pour 4 personnes = 3,40 €.

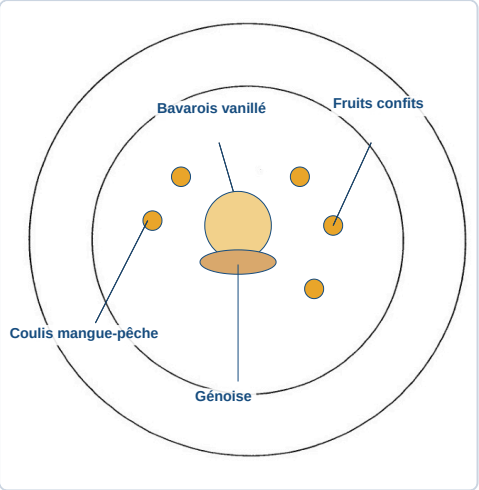
5. Créativité : présentation de l’assiette de dessert

Le candidat doit proposer une présentation visuelle de l’assiette de dessert prévue au menu. Le document 1 fournit un support schématique à compléter et à légender.

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

Au centre, poser un bavarois vanillé sur un disque de génoise. Dessiner autour un trait de coulis mêlant pulpe de mangue et pulpe de pêche, puis ajouter quelques fruits confits en touches colorées. Cette proposition s’appuie sur les produits de l’annexe et distingue nettement le dessert, son support et son décor. Le schéma du document 1 est une assiette vide : placer ces éléments dans son cercle intérieur et relier chaque légende à l’élément correspondant.

Assiette de dessert légendée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Dessert : bavarois vanillé sur disque de génoise, coulis mangue-pêche en décor et fruits confits disposés harmonieusement.

6. Gestion des stocks : températures maximales de stockage

La dernière partie porte sur la conservation des denrées dans le cadre de la gestion des stocks du restaurant. Il faut indiquer les températures maximales de stockage pour cinq catégories de produits.

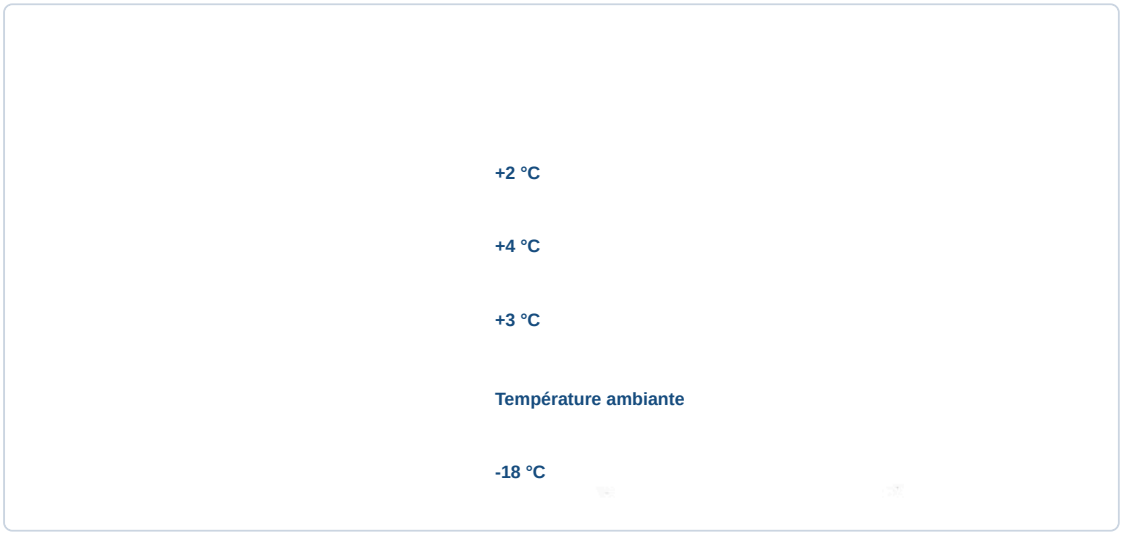
Denrées concernées

Question 1. 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.

Respecter les températures maximales de conservation ci-dessous. Les conserves appertisées se stockent à température ambiante, dans un local sec, à l'abri de la chaleur.

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

Températures de stockage



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.31 du Brevet professionnel Cuisinier, session 2003, dure deux heures et a un coefficient 3. Dans le contexte du réaménagement d'un petit restaurant gastronomique, elle évalue l'organisation des flux, la ventilation et le choix du matériel, puis la conception d'un menu, son argumentation commerciale, le chiffrage d'une entrée, la présentation d'un dessert et les règles de stockage.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La marche en avant organise la progression des produits de la réception à la consommation en limitant les croisements entre étapes.
- La fiche technique rassemble la désignation du plat, les denrées, les quantités, les coûts et les phases de fabrication.
- Le coût matière se calcule à partir des quantités utilisées et de leurs coûts unitaires, puis se totalise pour la recette.
- Les températures maximales de stockage varient selon les catégories de denrées et les règles sanitaires applicables.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguez les zones ou secteurs traversés des locaux correspondants dans le tableau de circulation des produits.
- Construisez un menu de trois plats à partir de l'annexe et adaptez-le à la clientèle habituelle.
- Vérifiez les quantités et les coûts de la fiche technique pour quatre personnes avant de calculer le total.
- Légendez le schéma du dessert et donnez une température maximale pour chacune des cinq catégories de denrées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter le cheminement des produits dans la cuisine ?

Présentez une progression ordonnée depuis l'arrivée des marchandises jusqu'à la consommation au restaurant. Pour chaque étape, indiquez séparément la zone ou le secteur et le local correspondant, comme le demande le tableau.

Q : Que faut-il inscrire dans la fiche technique de l'entrée ?

Indiquez le nombre de couverts, la désignation et la description commerciale, puis les denrées et leurs quantités. Renseignez aussi les éléments de fabrication, les poids et coûts demandés, les phases techniques et le coût de revient.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment est réparti le barème ?

L'épreuve dure deux heures. L'organisation vaut 15 points ; l'ingénierie et l'implantation, la ventilation, le matériel, la créativité et les stocks valent chacun 5 points. Le sujet ne prescrit pas de répartition du temps.

Q : Quels éléments le sujet demande-t-il de soigner dans les réalisations ?

Le sujet demande un menu de trois plats adapté à la clientèle, des résumés de recettes originaux à visée commerciale, une fiche technique chiffrée pour quatre personnes et un schéma de dessert légendé. Il demande aussi des réponses précises sur le matériel et le stockage.

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 - 5-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.