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

Étude de cas

Second de cuisine dans un petit restaurant gastronomique, vous collaborez à la restructuration de la cuisine. Des travaux de réaménagement sont à prévoir.

Pour cela, vous êtes appelé à redéfinir certains domaines, et plus particulièrement, la marche en avant des locaux, les règles sur la ventilation et l'étude des caractéristiques du matériel.

Par ailleurs, vous êtes chargé d'établir, à partir d'une liste de produits, le menu du jour à trois plats.

Questions :

- ingénierie et implantation,
- ventilation,
- le matériel,
- l'organisation,
- créativité,
- les stocks.

☞ **Vous devrez joindre avec la copie l'ensemble des documents.**

☞ **Matériel nécessaire : double décimètre**

Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**			
Intitulé de l'épreuve : **U.31 : Organisation et gestion de la production**			
Session : 2003	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Feuille n° 1/7

ORGANISATION ET GESTION DE LA PRODUCTION

(Document n° 1)

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		
3		
4	Cuisson	- cuisine chaude - pâtisserie
5		Passe : chaud et froid

⇩

CONSOMMATION AU RESTAURANT

2/ VENTILATION, CLIMATISATION / 5 POINTS

Quels sont les buts d'une ventilation efficace ?

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

3/ LE MATÉRIEL /5 POINTS

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

.....

.....

b) Quels sont les avantages des plaques à induction ?

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

4/ ORGANISATION /15 POINTS

Travail à faire :

1) A 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
Plat 1	
Plat 2	
Plat 3	

5/ CRÉATIVITÉ /5 POINTS

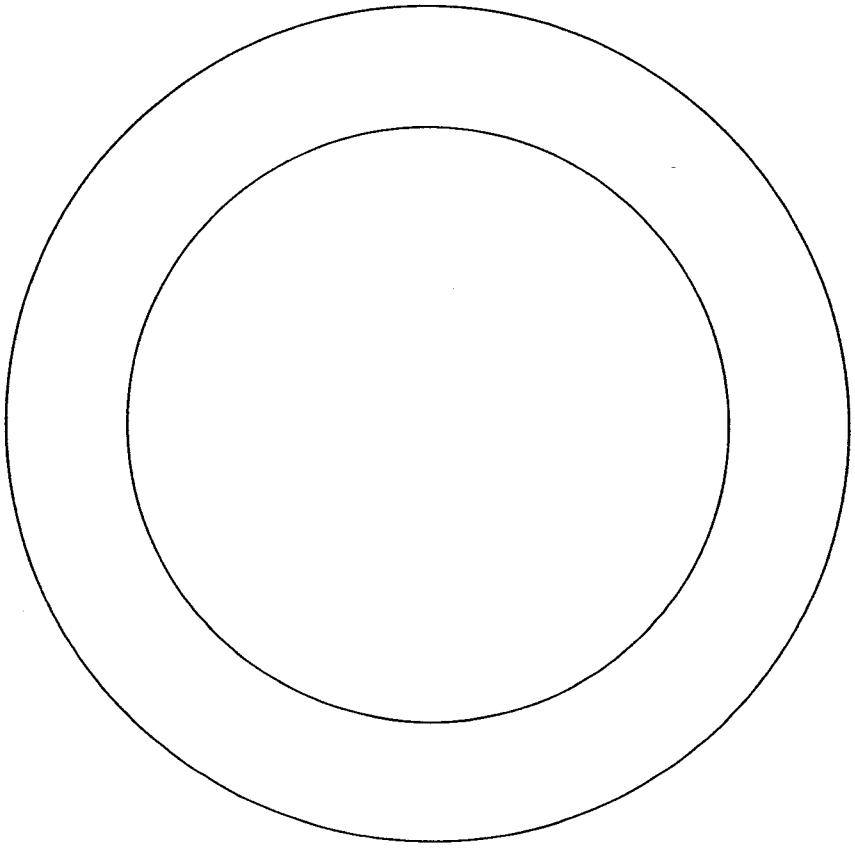
Sur le document n° 1 page 5 vous schématiserez la présentation de votre assiette de dessert *(n'oubliez pas les légendes).*

6/ LES STOCKS /5 POINTS

Indiquez les températures maximales de stockage des denrées suivantes :

- Poissons frais .....
- Lait et produits laitiers .....
- Plats cuisinés .....
- Conserves appertisées .....
- Légumes surgelés .....





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

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

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

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	L	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
Échalotes	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	Pce	1	0.33
CAVE			
Grand Marnier	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 50 x 30	Pce	1	8
Plaque de feuilletage	Pce	1/2	2.5

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.