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. **Matériel : brûleur séquentiel** (2 questions) — **Page 5**
4. **Organisation : création du menu et fiche technique** (3 questions) — **Page 6**
5. **Créativité et présentation du dessert** (1 question) — **Page 9**
6. **Températures 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 - 6-Sujet.pdf

1. Ingénierie et implantation des locaux

La question porte sur le circuit des denrées dans une cuisine de restauration classique. Il faut associer les étapes, de l'arrivée des marchandises à la consommation au restaurant, aux zones et locaux correspondants.

Question 1. Pour une restauration classique, citez la progression rationnelle des produits ainsi que les différents locaux et zones traversés, depuis l'arrivée des marchandises jusqu'à la consommation au restaurant.

Étape	Zone ou secteur	Locaux
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

Le circuit suit une progression rationnelle, de la réception au stockage, puis aux préparations préliminaires et à la cuisson ou à l'assemblage. Les mets passent ensuite par le secteur de distribution avant d'être consommés au restaurant. Cette organisation sépare les étapes de travail et contribue à limiter les croisements entre denrées brutes et préparations prêtes à servir.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réception (quai, contrôle) → déconditionnement et stockage → préliminaires → cuisson et préparations → passe chaud/froid → consommation au restaurant.

2. Ventilation et climatisation

La question concerne la ventilation des locaux professionnels et les nuisances liées à l'activité de cuisine. Elle évalue la connaissance des fonctions attendues d'une ventilation efficace.

Question 2. Quels sont les buts d'une ventilation efficace dans un espace de travail professionnel ?

La ventilation doit faire disparaître ou atténuer les nuisances liées à l’activité professionnelle. Elle assure le renouvellement et l’assainissement de l’air en apportant de l’air neuf riche en dioxygène, en extrayant mécaniquement l’air vicié ou pollué et en filtrant les vapeurs. Ces fonctions réduisent les nuisances dans l’espace de travail.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Renouveler l’air, évacuer l’air vicié, filtrer les vapeurs et atténuer les nuisances liées à l’activité professionnelle.

3. Matériel : brûleur séquentiel

La question porte sur le fonctionnement et les avantages d'un brûleur séquentiel. Le barème distingue la définition de son fonctionnement des avantages à citer.

Fonctionnement

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

Le brûleur séquentiel ne fonctionne pas en continu comme un brûleur classique : il s’allume puis s’éteint de manière automatique et régulière, par intermittence.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il s’allume et s’éteint automatiquement, par cycles réguliers.

Avantages

Question b). La consigne imprimée répète la demande d'explication du fonctionnement. Selon le corrigé et le barème, indiquez les avantages du brûleur séquentiel.

Les avantages indiqués dans le corrigé sont :

- économie d’énergie ;
- propreté ;
- ambiance de travail moins surchauffée ;
- sécurité : la surface autour du récipient reste froide ;
- souplesse d’utilisation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Économie d’énergie, propreté, moindre chaleur ambiante, sécurité et souplesse d’utilisation.

4. Organisation : création du menu et fiche technique

À partir de la liste de produits de l'annexe 1, le candidat compose un menu du jour en trois plats adapté à sa clientèle habituelle et rédige une argumentation commerciale pour chaque plat. Il établit ensuite la fiche technique de l'entrée choisie et en calcule le coût pour quatre personnes.

Conception du menu

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.

Proposition de menu réalisable avec les produits de l’annexe : l’entrée valorise poireaux et pommes de terre, le plat principal utilise le filet de bœuf avec des légumes, et le dessert exploite les purées de fruits disponibles. Les préparations restent familières et adaptées à une clientèle traditionnelle.

Service	Plat proposé
Entrée	Velouté de poireaux et pommes de terre à la crème
Plat	Filet de bœuf au vin rouge, pommes de terre persillées et carottes
Dessert	Bavarois pêche-mangue aux fruits confits

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Velouté de poireaux ; filet de bœuf au vin rouge, pommes de terre persillées et carottes ; bavarois pêche-mangue aux fruits confits.

Argumentation commerciale

Question 2). Pour chacun des trois plats, indiquez son intitulé et rédigez un résumé de la recette servant d'argumentation commerciale dans le tableau fourni. Efforcez-vous d'être original.

Chaque intitulé est accompagné d’une présentation courte, appétissante et fidèle aux ingrédients disponibles. Les formulations ci-dessous valorisent les textures et les associations de saveurs sans attribuer aux plats des ingrédients absents de l’annexe.

Intitulé du plat	Argumentation commerciale
Velouté de poireaux et pommes de terre à la crème	Des légumes fondants réunis dans un velouté onctueux, délicatement fini à la crème.
Filet de bœuf au vin rouge, pommes de terre persillées et carottes	Un filet tendre accompagné d’une sauce au vin rouge et d’une garniture de légumes.
Bavarois pêche-mangue aux fruits confits	La douceur de la pêche et les notes exotiques de la mangue dans un dessert frais, ponctué de fruits confits.

Argumentation commerciale complétée

INTITULÉS DES PLATS	ARGUMENTATION COMMERCIALE
Velouté poireaux-pommes de terre	Légumes fondants, velouté onctueux et crème.
Filet de bœuf au vin rouge	Viande tendre, sauce au vin et garniture de légumes.
Bavarois pêche-mangue	Dessert frais, fruits confits et saveurs fruitées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois plats présentés par des intitulés précis et une argumentation commerciale adaptée aux produits de l'annexe.

Fiche technique et coût

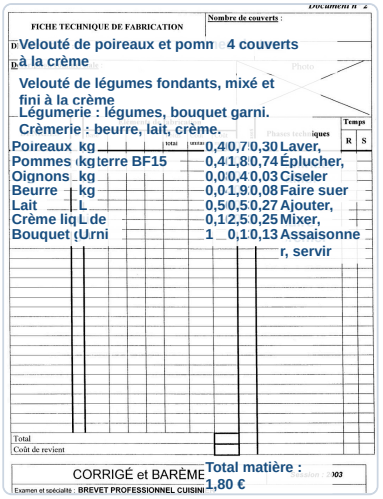
Question 3). Rédigez sur le document 2 la fiche technique de fabrication de l'entrée choisie, puis calculez le coût du plat pour quatre personnes à partir des données disponibles.

Fiche établie pour quatre couverts avec les quantités et les prix unitaires de l'annexe. Les légumes et le bouquet garni relèvent de la légumerie ; le beurre, le lait et la crème relèvent de la crèmerie. Les coûts sont calculés à partir des quantités utilisées, puis le total est arrondi au centime.

Denrée	Quantité	Prix unitaire	Coût matière
Poireaux	0,400 kg	0,75 €/kg	0,30 €
Pommes de terre BF15	0,400 kg	1,85 €/kg	0,74 €
Oignons	0,080 kg	0,41 €/kg	0,03 €
Beurre	0,040 kg	1,92 €/kg	0,08 €
Lait	0,500 L	0,53 €/L	0,27 €
Crème liquide	0,100 L	2,53 €/L	0,25 €
Bouquet garni	1 unité	0,13 €/unité	0,13 €

Laver et émincer les légumes. Faire suer poireaux et oignon au beurre, ajouter pommes de terre, bouquet garni et lait, puis cuire jusqu'à tendreté. Retirer le bouquet, mixer, incorporer la crème, rectifier l'assaisonnement et servir chaud. Le coût matière total est de 1,80 €, soit 0,45 € par couvert.

Fiche technique complétée : velouté pour 4 couverts



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de couverts : 4 couverts

Velouté de poireaux et pomm
à la crème

Velouté de légumes fondants, mixé et fini à la crème

Légumerie : légumes, bouquet garni.
Crèmerie : beurre, lait, crème.

Poireaux	kg			0,4	0,7	0,30	Laver,		
Pommes de terre BF15	kg			0,4	1,8	0,74	Éplucher,		
Oignons	kg			0,0	0,4	0,03	Ciseler		
Beurre	kg			0,0	1,9	0,08	Faire suer		
Lait	L			0,5	0,5	0,27	Ajouter,		
Crème liq	L de			0,1	2,5	0,25	Mixer,		
Bouquet g	Urni			1	0,1	0,13	Assaisonner, servir		

Total
Coût de revient

Total matière : 1,80 €

CORRIGÉ et BARÈME

Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINI

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coût matière pour 4 personnes : 1,80 €, soit 0,45 € par personne.

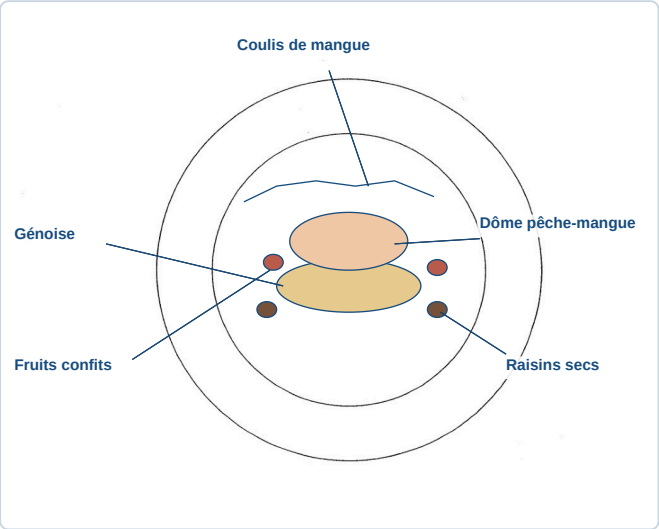
5. Créativité et présentation du dessert

La tâche porte sur la présentation visuelle d'une assiette de dessert. Le candidat doit en schématiser la composition sur le document 1 et légender les éléments représentés.

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

Sur le document 1, représentez une génoise garnie d'un dôme pêche-mangue, réalisé avec les pulpes de fruits et la gélatine disponibles. Ajoutez un cordon de coulis de mangue, quelques fruits confits et des raisins secs. Placez les éléments au centre de l'assiette en préservant une présentation nette et équilibrée, puis reliez chaque légende à l'élément correspondant.

Assiette de dessert schématisée et légendée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Génoise, dôme pêche-mangue, coulis de mangue, fruits confits et raisins secs.

6. Températures de stockage

La question évalue la connaissance des températures maximales de stockage de plusieurs catégories de denrées. Cinq catégories sont à traiter, des poissons frais aux légumes surgelés.

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.

Denrée	Température maximale de stockage
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

Respecter la température indiquée pour chaque catégorie de denrées.

✓ 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 : Épreuve U.31 d'organisation et de gestion de la production du BP Cuisinier, session 2003, coefficient 3 et durée de deux heures. Ce sujet porte sur l'organisation d'une cuisine et la production culinaire : circuit des denrées, ventilation, matériel, conception d'un menu, fiche technique et coût, présentation d'un dessert et températures de stockage.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le circuit des denrées suit les étapes de réception, stockage, préparations préliminaires, cuisson et préparation, puis distribution.
- La ventilation introduit de l'air neuf, extrait mécaniquement l'air vicié ou pollué et filtre les vapeurs.
- Un brûleur séquentiel fonctionne par intermittence, avec des cycles automatiques et réguliers d'allumage et d'arrêt.
- Le coût matière d'une fiche technique s'établit à partir des quantités utilisées et des coûts unitaires des denrées.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présentez le circuit des denrées dans l'ordre et reliez chaque zone aux locaux adaptés.
- Distinguez le fonctionnement du brûleur séquentiel de ses avantages.
- Pour la fiche technique, détaillez les denrées, les phases de fabrication et le coût pour quatre personnes.
- Donnez une température de stockage pour chacune des cinq catégories de denrées demandées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter le circuit des produits dans une cuisine de restauration classique ?

Présentez les étapes dans l'ordre : réception des marchandises, déconditionnement et stockage, préparations préliminaires, cuisson et préparation des mets, puis distribution au passe avant la consommation au restaurant.

Q : Qu'est-ce qui caractérise le fonctionnement d'un brûleur séquentiel ?

Le brûleur fonctionne par intermittence : il s'allume et s'éteint selon des rythmes automatiques et réguliers. À la différence d'un brûleur classique, il ne fonctionne pas en continu.

Q : Comment organiser les tâches de la partie menu et fiche technique ?

Composez d'abord trois plats à partir de l'annexe 1, puis rédigez une argumentation commerciale pour chacun. Établissez ensuite la fiche technique de l'entrée choisie et calculez son coût pour quatre personnes.

Q : Quels éléments sont pris en compte pour noter la fiche technique ?

Le barème attribue des points à la classification des denrées, à la faisabilité de la recette, à l'explication technique, à la propreté du document et au calcul du coût du plat.

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 - 6-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.