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

# Expression et connaissance du monde

**Session 2026** • Code sujet : **26-BP-AC-EG4** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


**1. Le repas, plaisir partagé et pratique sociale** (4 questions) **Page 3**

**2. Approvisionner un territoire entre proximité et échanges lointains** (5 questions) **Page 5**

**3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 8**


**Sujet officiel (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Expression et connaissance du monde/2026/BP Cuisine - Expression et connaissance du monde - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

## 1. Le repas, plaisir partagé et pratique sociale

Le corpus confronte un extrait de Brillat-Savarin sur le plaisir de la table à un document de l'UNESCO sur le repas gastronomique comme pratique sociale. Les questions évaluent l'analyse et la comparaison des documents, puis la rédaction d'une réflexion argumentée sur le lien créé par le repas.

**Question 1.1. Dans le document DT 1, relever deux expressions qui montrent que le plaisir de la table peut concerner des personnes et des situations très diverses.**

Brillat-Savarin présente le plaisir de la table comme universel. L'expression « de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours » montre qu'il concerne des personnes d'origines et de situations variées. Il précise aussi qu'il « peut s'associer à tous les autres plaisirs » : le repas peut donc accompagner de nombreuses circonstances. Ces deux expressions répondent directement à la question.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> « De tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours » ; « il peut s'associer à tous les autres plaisirs ».

**Question 1.2. Selon le document DT 2, relever et expliquer deux éléments précis du repas gastronomique qui contribuent à en faire une pratique sociale.**

Le repas devient une pratique sociale parce qu'il rassemble des convives pour célébrer des événements importants, tels que les mariages, les anniversaires ou les retrouvailles. Ces occasions créent des moments de rencontre. Il est aussi organisé selon des pratiques partagées : choix des produits, accords entre mets et boissons, décoration de la table et gestes de dégustation. Enfin, la transmission de connaissances et de savoir-faire liés à la cuisine permet de partager une culture commune entre les participants et les générations.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le repas rassemble des convives lors de célébrations et transmet une culture culinaire grâce à des pratiques et savoir-faire partagés.

**Question 1.3. En vous appuyant sur les deux documents, montrer un point commun et une différence entre la conception du repas présentée par Brillat-Savarin et celle mise en avant par le document DT 2. Le document réponse DR 1 peut servir à préparer la réponse.**

| Document | Conception du repas | Élément précis | Comparaison |
|---|---|---|---|
| DT 1, Brillat-Savarin | Plaisir universel et réconfortant | Il concerne « tous les âges » et « tous les pays ». | Point commun : le plaisir peut être partagé. |
| DT 2, UNESCO | Pratique sociale organisée et transmise | Les convives célèbrent des événements et transmettent des savoir-faire. | Différence : le repas est présenté comme un rituel collectif et culturel. |

Les deux documents associent le repas au plaisir et au partage. Brillat-Savarin insiste sur son caractère universel et réconfortant ; l'UNESCO met surtout en avant les célébrations, l'organisation du repas et la transmission de pratiques culturelles.

**DR 1 complété**

| Document | Idée principale sur le repas | Élément précis du document | Point commun ou différence avec l'autre document |
|---|---|---|---|
| DT 1 : Brillat-Savarin | Plaisir universel et réconfortant | Tous âges, conditions, pays | Plaisir partagé ; universalité |
| DT 2 : UNESCO | Pratique sociale organisée et transmise | Célébrations, convives, savoir-faire | Plaisir partagé ; rituel culturel |

*À compléter par le candidat*

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Point commun : plaisir et partage. Différence : Brillat-Savarin souligne l'universalité du plaisir de la table ; l'UNESCO insiste sur le rituel collectif et la transmission culturelle.

**Question 1.4. Répondre à la question « Partager un repas suffit-il à créer du lien entre les personnes ? » dans un texte argumenté et organisé d'au moins une trentaine de lignes. Mobiliser le corpus, les lectures de l'année, la culture personnelle ou l'expérience personnelle ou professionnelle, et présenter une réflexion nuancée avec des exemples précis.**

Partager un repas peut créer du lien, mais cela ne suffit pas toujours. Se retrouver à table donne l'occasion d'échanger, de s'écouter et de célébrer un événement. Le document de l'UNESCO souligne que ces repas transmettent aussi des connaissances et des savoir-faire : cuisiner ensemble peut ainsi rapprocher les générations. Dans une brigade ou lors d'un repas familial, la préparation et le partage des plats favorisent la coopération. Pourtant, des convives peuvent rester isolés, ne pas se parler ou se sentir exclus. Le lien dépend donc aussi de l'accueil, de l'écoute et de la place accordée à chacun. Le repas est un moyen de rapprochement, non une garantie.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Un repas favorise le lien par le partage et les échanges, mais celui-ci dépend aussi de l'écoute, de l'accueil et de la participation de chacun.

## 2. Approvisionner un territoire entre proximité et échanges lointains

L'étude de cas porte sur Valmont-sur-Rive, commune fictive dont les documents décrivent l'organisation de l'approvisionnement alimentaire. Les candidats analysent les distances, les transports et les acteurs des circuits de proximité et d'échanges lointains, puis proposent des actions locales pour accroître la part des produits provenant d'exploitations situées à moins de 30 km.

**Question 2.1. À partir du document DT 3, décrire l'organisation spatiale de l'approvisionnement alimentaire de Valmont-sur-Rive. Distinguer les ressources produites à proximité des produits acheminés depuis des espaces plus éloignés.**

L'approvisionnement s'organise à différentes distances du centre communal. À moins de 10 km, les exploitations maraîchères et la ferme laitière fournissent des produits proches. Le lait est transformé en yaourts à 18 km, tandis que le marché hebdomadaire, à 25 km, permet aux producteurs du bassin de vie de vendre leurs produits.

Plus loin, un entrepôt situé à 90 km regroupe des produits de plusieurs régions. Des produits importés arrivent par le port de la métropole régionale, à 240 km, puis sont acheminés vers l'entrepôt et les commerces. Le restaurant scolaire associe légumes proches et achats régionaux.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'approvisionnement associe des ressources du bassin de vie, à moins de 30 km, à des produits régionaux et importés venant de plus loin.

**Question 2.2. À l'aide du document DT 4, comparer les distances d'acheminement des quatre produits et les modes de transport indiqués. Préciser le contraste géographique mis en évidence par cette comparaison.**

| Produit | Origine | Distance | Transport |
|---|---|---|---|
| Salades | Exploitation maraîchère locale | 8 km | Camionnette |
| Yaourts | Lait de la ferme locale, transformé à 18 km | 18 km | Camionnette |
| Farine | Moulin d'une autre région | 310 km | Camion |
| Agrumes | Pays méditerranéen, via le port régional | 1 450 km | Navire puis camion |

Les salades et les yaourts sont acheminés sur de courtes distances, respectivement 8 km et 18 km. La farine parcourt 310 km et les agrumes 1 450 km. Les modes de transport évoluent aussi : camionnette pour les circuits proches, camion pour la farine, puis navire et camion pour les agrumes. La comparaison oppose ainsi approvisionnement local et échanges lointains, dont un circuit international.

DR 2 complété : circuits des salades et des agrumes

| Produit | Provenance ou origine | Distance | Mode de transport | Ce que le circuit montre sur l'organisation du territoire |
|---|---|---|---|---|
| Salades | Exploitation locale | 8 km | Camionnette | Proximité locale |
| Agrumes | Pays méditerranéen | 1 450 km | Navire puis camion | Échange international |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les circuits vont de 8 km pour les salades à 1 450 km pour les agrumes, avec camionnette, camion, ou navire puis camion.

**Question 2.3. À partir du document DT 5, identifier deux acteurs différents de l'approvisionnement local et préciser le rôle de chacun dans l'organisation des échanges alimentaires.**

Deux acteurs contribuent à l'approvisionnement local, selon des modalités différentes :

- Les exploitations maraîchères produisent des légumes à proximité et en vendent une partie au restaurant scolaire. Elles relient ainsi directement une production locale à la restauration collective.
- Le marché hebdomadaire permet aux producteurs du bassin de vie de vendre directement leurs produits aux habitants. Il organise donc un échange direct entre producteurs et consommateurs.

Ces deux acteurs soutiennent les circuits de proximité, l'un par la fourniture au restaurant scolaire, l'autre par la vente aux habitants.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les maraîchers fournissent des légumes proches, notamment au restaurant scolaire ; le marché hebdomadaire organise la vente directe aux habitants.

**Question 2.4. En vous appuyant sur au moins deux documents, montrer que l'approvisionnement de Valmont-sur-Rive repose à la fois sur des relations de proximité et sur des échanges à plus grande distance.**

Les documents montrent que Valmont-sur-Rive combine des relations de proximité et des échanges plus éloignés. D'après le DT 3, les exploitations maraîchères et la ferme laitière se trouvent à moins de 10 km ; les yaourts sont transformés à 18 km et le marché hebdomadaire se tient à 25 km. Le DT 4 confirme ces circuits proches avec des salades acheminées sur 8 km.

À l'inverse, la farine vient d'un moulin situé dans une autre région, à 310 km, et les agrumes parcourent 1 450 km depuis un pays méditerranéen. L'approvisionnement associe donc production locale, échanges régionaux et importations lointaines.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La commune associe des circuits de proximité, comme les salades à 8 km, à des échanges lointains, comme les agrumes à 1 450 km.

**Question 2.5. La commune envisage de renforcer la part des produits provenant d'exploitations situées à moins de 30 km. Proposer deux actions réalisables à l'échelle locale et expliquer, pour chacune, quel acteur ou lieu indiqué dans le dossier pourrait être mobilisé. Signaler une limite ou une difficulté possible.**

1. La commune peut augmenter la part de légumes locaux dans les repas du restaurant scolaire en renforçant ses achats auprès des exploitations maraîchères situées à moins de 10 km. Le DT 5 indique que ces exploitations lui vendent déjà une partie de leur production.
2. Elle peut mobiliser le marché hebdomadaire pour faciliter l'accès des habitants aux produits des producteurs du bassin de vie, en privilégiant ceux installés à moins de 30 km.

Une limite possible est la saisonnalité, qui rend les produits et les volumes disponibles variables. Le restaurant scolaire devra adapter ses menus et conserver des approvisionnements complémentaires.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Renforcer les achats du restaurant scolaire auprès des maraîchers proches et mobiliser le marché hebdomadaire, en tenant compte de la saisonnalité et des volumes disponibles.

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

**Bilan de l'épreuve :** Le BP Arts de la cuisine, épreuve EG4, session 2026, porte le code 26-BP-AC-EG4 et dure trois heures, coefficient 3. En français, le corpus de Brillat-Savarin et de l'UNESCO interroge le plaisir de la table et le lien social. En géographie, l'étude de Valmont-sur-Rive évalue l'analyse documentaire, la comparaison de circuits, l'argumentation et la proposition d'actions territoriales.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Brillat-Savarin présente le plaisir de la table comme partagé par tous les âges, toutes les conditions, tous les pays et tous les jours.
- Le repas gastronomique célèbre des moments importants et favorise le partage, le goût des aliments et la transmission de savoir-faire.
- Un circuit d'approvisionnement se décrit par l'origine des produits, les distances, les modes de transport et les acteurs impliqués.
- L'approvisionnement territorial peut associer production locale, échanges régionaux et nationaux, et importations lointaines.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Appuyer les réponses d'analyse sur des éléments précis des documents et expliquer leur pertinence.
- Comparer les quatre distances et les modes de transport sans confondre les produits ni leurs provenances.
- Organiser une réflexion nuancée d'au moins une trentaine de lignes et l'étayer par des exemples précis.
- Relier chacune des deux actions locales à un acteur ou à un lieu du dossier, puis signaler une difficulté possible.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment comparer les circuits d'approvisionnement dans cette épreuve ?**

Pour chaque produit, relevez l'origine, la distance jusqu'à Valmont-sur-Rive et le transport indiqué. Comparez ensuite les circuits proches aux acheminements régionaux ou internationaux afin de faire ressortir le contraste entre proximité et éloignement.

**Q : Comment montrer qu'un repas crée du lien sans affirmer que c'est toujours le cas ?**

Présentez les occasions de partage et de transmission évoquées par le corpus. Nuancez votre réflexion en montrant que le contexte, les relations entre convives et leur participation peuvent déterminer si le repas crée réellement du lien.

**Q : Comment organiser les trois heures de l'épreuve ?**

Le sujet prévoit 30 minutes pour analyser et interpréter le corpus, puis une heure pour l'expression écrite en français. La géographie dispose ensuite d'une heure et trente minutes. Gardez un temps de relecture pour vérifier toutes vos réponses.

**Q : Quels critères de notation faut-il particulièrement respecter ?**

Le sujet précise que la qualité de l'expression, la précision des références aux documents et la cohérence de l'argumentation sont prises en compte. Respectez aussi la longueur demandée pour le texte de français et appuyez vos propositions sur le dossier.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Expression et connaissance du monde/2026/BP Cuisine - Expression et connaissance du monde - Session 2026 - 1-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.