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

EP1 : Conception et organisation de la production culinaire

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-AC-EP1** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse fonctionnelle et réglementaire** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique, choix des matériels et calculs** (4 questions) — **Page 6**
3. **Préparation de fabrication et protocole opératoire** (3 questions) — **Page 8**
4. **Prévention et sécurité** (2 questions) — **Page 11**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Organisation des postes de travail/2026/BP Cuisine - Organisation des postes de travail - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse fonctionnelle et réglementaire

Le candidat organise la production du déjeuner pour 48 convives, avec une marge de production de 5 %, dans la cuisine du restaurant L'Atelier des Quais. À partir du plan, du cahier des charges et des règles d'hygiène, il analyse les flux, les risques de contamination et les contrôles à prévoir.

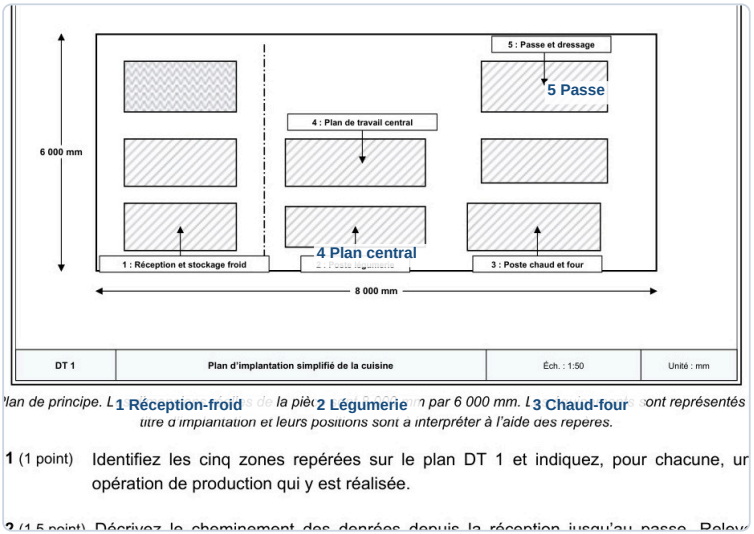
Analyse du plan

Question 1.1. Identifier les cinq zones repérées sur le plan DT 1 et indiquer, pour chacune, une opération de production qui y est réalisée.

Repère	Zone	Opération de production
1	Réception et stockage froid	Contrôler la livraison et ranger les denrées au froid
2	Légumerie	Laver, trier et préparer les pommes de terre
3	Poste chaud et four	Cuire les suprêmes de volaille
4	Plan de travail central	Réaliser la finition ou le dressage froid
5	Passe et dressage	Dresser et envoyer les assiettes

Les opérations suivent les repères du DT 1 : réception et stockage précèdent les préparations, puis la cuisson et la finition. Le plan central comporte un poste réservé au dressage froid et un poste polyvalent. Le passe est le point de sortie des plats. La circulation centrale entre les postes de préparation et le passe doit rester dégagée.

Repérage des cinq zones du DT 1



Plan de principe. L[illegible] la pièc[illegible] par 6 000 mm. L[illegible] sont représentés titre d'implantation et leurs positions sont à interpréter à l'aide des repères.

1 Réception-froid 2 Légumerie 3 Chaud-four

1 (1 point) Identifiez les cinq zones repérées sur le plan DT 1 et indiquez, pour chacune, ur opération de production qui y est réalisée.

2 (1,5 point) Décrivez le cheminement des denrées depuis la réception jusqu'au passe. Relev[illegible]

✓ RÉPONSE À RETENIR

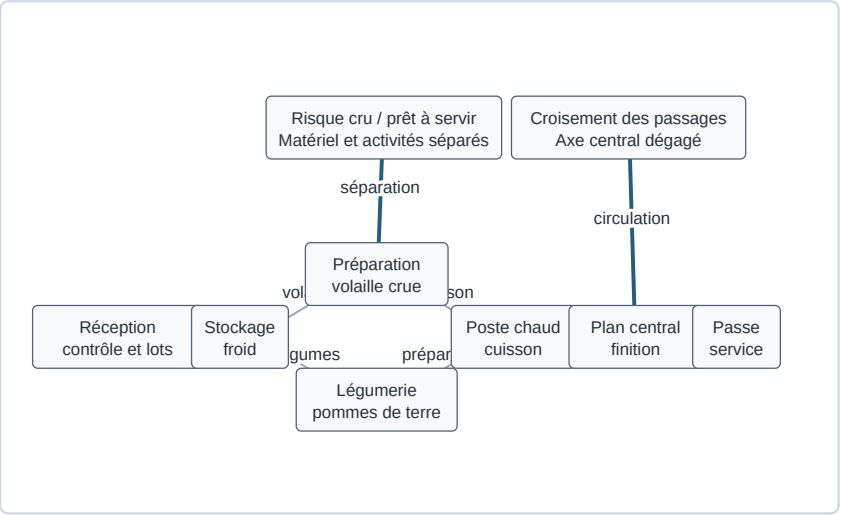
1 : réception et stockage froid; 2 : légumerie; 3 : poste chaud et four; 4 : plan central; 5 : passe et dressage.

Flux et prévention des contaminations

Question 1.2. Décrire le cheminement des denrées depuis la réception jusqu'au passe. Relever deux risques de croisement ou de contamination possibles dans l'organisation et proposer, pour chacun, une mesure corrective compatible avec le plan.

Après contrôle des températures, des emballages et des lots, les denrées sont rangées au froid. Les pommes de terre passent à la légumerie; les suprêmes sont préparés avec du matériel dédié, puis cuits au poste chaud. Les préparations rejoignent le plan central pour la finition, puis le passe. Un premier risque est le contact entre volaille crue et herbes prêtes à servir : séparer le matériel, les zones et les moments de travail. Un second est le croisement des déplacements dans l'axe central : le garder libre et coordonner les passages.

Cheminement des denrées et prévention des croisements



Séparer les denrées crues des préparations prêtes à servir et conserver l'axe central libre.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Flux : réception et stockage, préparations séparées, cuisson, finition au plan central, puis passe. Séparer le cru du prêt à servir et préserver l'axe central.

Hygiène et traçabilité

Question 1.3. À partir du DT 2, associer trois exigences applicables à cette production à une action de contrôle ou à une trace à conserver. Une exigence doit concerner la traçabilité, une autre la maîtrise des températures et la troisième l'hygiène des mains ou du matériel.

Exigence	Contrôle ou trace à conserver
Traçabilité des lots	Inscrire fournisseur, produit, lot et date sur la fiche de production
Maîtrise des températures	Relever à réception la température prévue par la fiche produit; contrôler le maintien chaud à au moins 63 °C
Hygiène des mains ou du matériel	Laver les mains et nettoyer-désinfecter le matériel au changement d'activité, notamment après les suprêmes crus et avant les herbes

Effectuer les contrôles au moment où ils sont utiles : température et traçabilité dès la réception, hygiène lors du changement de tâche. Conserver les relevés et informations de lot avec la fiche de production. En cas d’écart, isoler les denrées concernées et appliquer la procédure de l’établissement avant leur utilisation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tracer fournisseur, produit, lot et date; relever les températures à réception et maintenir les préparations chaudes à 63 °C minimum; laver les mains et désinfecter le matériel entre activités.

2. Étude technologique, choix des matériels et calculs

Le candidat dimensionne les besoins en denrées du menu de suprême de volaille rôti, pommes de terre grenaille et crème aux herbes, en tenant compte des rendements, des prix et des conditionnements. Il étudie aussi les capacités des équipements, la résistance thermique d'un panneau isolant et l'implantation de la cuisine.

Capacités de production

Question 2.1. Calculer le nombre de portions à prévoir avec la marge de 5 %. Déterminer le nombre de niveaux du four nécessaires pour cuire les suprêmes en une seule charge et indiquer si l'armoire chaude a une capacité suffisante.

Le besoin avec marge est de 48 × 1,05 = 50,4 portions, arrondi à 51. À 8 suprêmes par niveau, 51 pièces nécessitent 7 niveaux. Le four n'en compte que 6 et ne peut cuire que 48 suprêmes : une seule charge ne suffit pas. L'armoire chaude, d'une capacité de 60 portions, peut accueillir les 51 portions prévues.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 51 portions. Four : 7 niveaux requis, capacité insuffisante en une charge. Armoire chaude : capacité suffisante.

Besoins bruts

Question 2.2. Calculer, pour chacune des quatre denrées du tableau, la quantité brute à acheter correspondant au nombre de portions retenu, avec la relation quantité brute = quantité nette totale / rendement utilisable. Donner les résultats en kg ou en litres et indiquer le nombre de conditionnements à commander lorsque cette donnée est fournie.

Denrée	Calcul de la quantité brute	Quantité brute	Commande
Suprême de volaille	180 g × 51 ÷ 0,90	10,20 kg	Au kg
Pommes de terre grenaille	220 g × 51 ÷ 0,88	12,75 kg	3 sacs de 5 kg
Crème aux herbes	45 ml × 51 ÷ 1	2,295 L	Au litre
Herbes fraîches	4 g × 51 ÷ 0,80	0,255 kg	3 barquettes de 100 g

Pour chaque denrée, le besoin net total est le besoin par portion multiplié par 51. La quantité brute s'obtient en divisant ce total par le rendement exprimé en décimal. Les conditionnements sont arrondis au nombre entier supérieur : 12,75 kg nécessitent 3 sacs, et 0,255 kg nécessitent 3 barquettes.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Volaille : 10,20 kg ; pommes de terre : 12,75 kg, soit 3 sacs ; crème : 2,295 L ; herbes : 0,255 kg, soit 3 barquettes.

Coût des achats

Question 2.3. Calculer le coût d'achat total des denrées pour la production prévue. Pour les pommes de terre et les herbes, appliquer les conditionnements imposés et calculer le coût sur la quantité effectivement commandée. Détailler les opérations et arrondir le coût final au centime.

La volaille et la crème sont facturées sur les quantités brutes nécessaires. Pour les pommes de terre et les herbes, le coût porte sur les conditionnements commandés, soit 15 kg et 0,300 kg.

- Volaille : 10,20 × 12,40 = 126,48 €
- Pommes de terre : 15 × 2,20 = 33,00 €
- Crème : 2,295 × 3,60 = 8,262 €
- Herbes : 0,300 × 18,00 = 5,40 €

La somme des coûts est arrondie au centime à la fin du calcul.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coût total des achats : 173,14 €.

Résistance thermique et implantation

Question 2.4. À partir de l'épaisseur de 60 mm et de la conductivité thermique de 0,024 W/(m·K), calculer la résistance thermique surfacique du panneau isolant de l'armoire froide avec la relation donnée au DT 3. Calculer ensuite la surface au sol de la cuisine d'après le DT 1 et indiquer deux conséquences de l'implantation des équipements sur la circulation ou l'organisation des postes.

La résistance thermique surfacique est donnée par R = e / λ. En remplaçant par les valeurs du DT 3 : 0,060 / 0,024 = 2,5 m²·K/W. Les dimensions réelles de la cuisine sont 8 000 mm × 6 000 mm, soit 8 m × 6 m : sa surface au sol est de 48 m².

Le plan organise les postes par fonction et prévoit un axe central entre les zones de préparation et le passe.

- Garder l'axe central dégagé facilite le transfert des plats et limite les collisions.
- La séparation des postes de réception, de légumerie, de cuisson et de dressage structure le travail et limite les croisements.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> R = 2,5 m²·K/W. Surface au sol : 48 m². Maintenir l'axe central dégagé et conserver une séparation fonctionnelle des postes.

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire

Deux cuisiniers doivent organiser la production de 9 h 00 à 12 h 15 en respectant les durées, les antériorités, les équipements disponibles et les règles d'hygiène. Le candidat établit la nomenclature, répartit les tâches, construit un planning et décrit le passage du poste des suprêmes crus au dressage.

Nomenclature

Question 3.1. Compléter le DR 1 avec la nomenclature des denrées et les besoins bruts pour la production prévue. Faire apparaître les unités, le calcul ou la règle de conversion et les conditionnements à commander.

La marge porte la production à 48 × 1,05 = 50,4, soit 51 portions après arrondi à l'entier supérieur. Pour chaque denrée, le besoin net total est obtenu en multipliant le besoin unitaire par 51. La quantité brute nécessaire est ensuite divisée par le rendement exprimé en décimal. Les commandes de pommes de terre et d'herbes sont arrondies au conditionnement supérieur. Chaque ligne du DR 1 reprend les 51 portions.

Denrée	Besoin net total	Rendement	Quantité brute nécessaire	Commande
Suprême de volaille	9,18 kg	90 %	10,20 kg	10,20 kg, au kg
Pommes de terre grenaille	11,22 kg	88 %	12,75 kg	3 sacs de 5 kg
Crème aux herbes	2,295 L	100 %	2,295 L	2,295 L, au litre
Herbes fraîches	204 g	80 %	255 g	3 barquettes de 100 g

DR 1 complété : besoins et commandes

Nomenclature de la production

Denrée	Nombre de portions	Besoin net total	Rendement	Quantité brute nécessaire	Conditionnement et quantité à commander
Suprême de volaille	51	9,18 kg	90 %	10,20 kg	10,20 kg
Pommes de terre grenaille	51	11,22 kg	88 %	12,75 kg	3 sacs × 5 kg
Crème aux herbes	51	2,295 L	100 %	2,295 L	2,295 L
Herbes fraîches	51	204 g	80 %	255 g	3 barquettes × 100 g

Recopier les besoins calculés et les quantités à commander.

✓ RÉPONSE À RETENIR

51 portions : volaille 10,20 kg ; pommes de terre 3 sacs de 5 kg ; crème 2,295 L ; herbes 3 barquettes de 100 g.

Répartition et planning

Question 3.2. Compléter le DR 2 en répartissant les opérations entre deux postes ou deux membres de l'équipe. Indiquer un ordre logique, les opérations réalisables en parallèle et les horaires de début et de fin permettant de respecter le début du service à 12 h 15.

Le planning ci-dessous répartit les tâches entre deux cuisiniers et respecte les durées indiquées. Les préparations des pommes de terre et des suprêmes peuvent avancer en parallèle sur des postes séparés. Le four est réservé successivement aux pommes de terre puis aux suprêmes. La sauce cuit pendant la cuisson des suprêmes, au bac disponible. Les préparations chaudes sont maintenues à au moins 63 °C jusqu'au service.

Opération	Poste / responsable	Début	Fin	Vigilance
Contrôle réception et rangement	A, réception	9 h 00	9 h 15	Températures, emballages, lots
Préparation des pommes de terre	A, légumerie	9 h 15	9 h 50	Matériel propre et désinfecté
Parage et assaisonnement des suprêmes	B, poste cru	9 h 15	9 h 40	Planche et couteau dédiés
Préparation et cuisson de la sauce	A, bac de cuisson	11 h 05	11 h 35	Contrôle de température
Cuisson des pommes de terre	A, four mixte	10 h 20	11 h 05	Maintien à au moins 63 °C
Cuisson des suprêmes	B, four mixte	11 h 05	11 h 45	Une charge, maintien chaud
Contrôles finaux et mise en place du passe	A et B	12 h 00	12 h 15	Température, traçabilité, propreté

DR 2 complété : horaires et répartition

Opération	Poste ou responsable	Début	Fin	Contrôle ou point de vigilance
Contrôle réception et rangement	A, réception		9:00	9:15 T°, lots
Préparation des pommes de terre	A, légumerie		9:15	9:50 Matériel propre
Parage et assaisonnement des suprêmes	B, poste cru		9:15	9:40 Matériel dédié
Cuisson des suprêmes	A, bac		11:05	11:35 Température
Préparation et cuisson de la sauce	A, four		10:20	11:05 Maintien ≥63 °C
Cuisson des pommes de terre	B, four		11:05	11:45 Maintien chaud
Contrôles finaux et mise en place du passe	A + B		12:00	12:15 Contrôles, passe

Amplitude de production : 9 h 00 à 12 h 15. Début du service : 12 h 15.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Planning réalisable à deux, avec utilisation successive du four et début du service à 12 h 15.

Protocole opératoire

Question 3.3. Rédiger un protocole opératoire synthétique pour le passage du poste de préparation des suprêmes au poste de dressage. Préciser la séparation des activités, le nettoyage et la désinfection nécessaires, ainsi que les contrôles à effectuer avant l'envoi.

1. Après le parage des suprêmes crus, retirer les denrées et déchets du poste. Garder le matériel dédié au cru séparé des herbes et des préparations prêtes à servir.
2. Se laver les mains, puis nettoyer et désinfecter le plan de travail et les ustensiles selon la procédure, en respectant le temps d'action du produit. Installer ensuite du matériel propre réservé au dressage.
3. Avant l'envoi, contrôler la propreté du poste et du passe, la présentation des assiettes, la traçabilité des lots et le maintien des préparations chaudes à au moins 63 °C. Corriger tout écart avant le service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Séparer le matériel cru, laver les mains, nettoyer et désinfecter le poste, puis vérifier propreté, lots et maintien chaud à au moins 63 °C avant l'envoi.

4. Prévention et sécurité

Le candidat étudie trois situations de travail : le déplacement d'un bac chaud, l'épluchage et la découpe des pommes de terre, ainsi que la manipulation de suprêmes crus avant la préparation des herbes. Il propose des mesures de prévention et définit des contrôles à effectuer avant ou pendant le service.

Prévention des risques professionnels

Question 4.1. Pour chacune des trois situations du tableau, indiquer une mesure de prévention adaptée. Pour le déplacement du bac chaud, préciser également une disposition collective permettant de réduire le risque de chute ou de collision.

Associer à chaque risque un geste professionnel adapté. Pour le transport du bac chaud, compléter par une mesure collective sur le trajet.

Situation	Prévention au poste	Mesure collective
Bac chaud	Porter les gants thermiques et transporter le bac stable, sans le surcharger.	Dégager et réserver le trajet entre le four et le passe; annoncer le déplacement.
Pommes de terre	Régler le plan à bonne hauteur, stabiliser la planche et utiliser un couteau adapté; garder une posture stable.	
Suprêmes crus puis herbes	Utiliser du matériel séparé, se laver les mains, puis nettoyer et désinfecter au changement d'activité.	

Ces mesures limitent brûlures, chutes, coupures, contraintes posturales et contaminations croisées.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Bac chaud : gants et trajet dégagé. Découpe : plan de travail réglé, planche stable et couteau adapté. Changement cru-herbes : matériel séparé, lavage des mains et désinfection.

Contrôles avant et pendant le service

Question 4.2. Indiquer trois contrôles à réaliser avant ou pendant le service, dont un contrôle de température, un contrôle de traçabilité et un contrôle de l'état du poste. Pour chaque contrôle, préciser le moment où il doit être réalisé et la trace ou l'action attendue en cas d'écart.

Effectuer les contrôles aux étapes indiquées et consigner les résultats sur la fiche de production ou appliquer l'action corrective prévue.

- **Température :** à réception, vérifier les produits réfrigérés selon leur fiche; avant et pendant le service, contrôler le maintien chaud à au moins 63 °C au thermomètre et noter les valeurs. En cas d'écart, isoler la préparation et prévenir le responsable.
- **Traçabilité :** à réception, relever fournisseur, produit, lot et date sur la fiche. Si une information manque, la compléter avec le fournisseur avant mise en œuvre.
- **État du poste :** avant le dressage et au changement d'activité, vérifier propreté et désinfection; nettoyer et désinfecter avant reprise si nécessaire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Températures conformes et relevées; fournisseur, produit, lot et date consignés; poste propre et désinfecté avant le dressage.

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

Bilan de l'épreuve : L'EP1 du BP Arts de la cuisine, session 2026 (26-BP-AC-EP1), dure 3 heures et a un coefficient de 4. Le sujet porte sur un déjeuner de 48 convives avec 5 % de marge, autour d'un suprême de volaille rôti, de pommes grenaille et d'une crème aux herbes. Il évalue l'analyse des flux, le dimensionnement des achats, les calculs technologiques, la planification, l'hygiène et la prévention.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Nombre de portions à prévoir : 48 × 1,05, puis arrondi à la portion entière supérieure si nécessaire.
- Quantité brute nécessaire = quantité nette totale / rendement utilisable exprimé sous forme décimale.
- La résistance thermique surfacique d'un panneau homogène se calcule par R = e / λ, avec e en mètres.
- Les préparations chaudes sont maintenues à au moins 63 °C jusqu'au service selon la procédure de l'établissement.

Points de vigilance & attentes du jury

- Convertir les rendements en nombres décimaux et conserver des unités cohérentes dans chaque calcul.
- Arrondir au conditionnement supérieur imposé et calculer son coût sur la quantité effectivement commandée.
- Respecter les antériorités, la disponibilité du four et les règles d'hygiène lors de la planification des tâches parallèles.
- Séparer le matériel utilisé pour les denrées crues de celui des préparations prêtes à servir, avec lavage des mains et nettoyage-désinfection.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les quantités brutes à prévoir ?

Multipliez le besoin net par portion par le nombre de portions pour obtenir le besoin net total. Divisez ensuite ce total par le rendement exprimé en nombre décimal : par exemple, 90 % devient 0,90.

Q : Comment traiter les denrées vendues en conditionnement ?

Calculez la quantité brute nécessaire, puis arrondissez au nombre entier de conditionnements supérieur. Pour le coût, utilisez le nombre de conditionnements commandés ; les denrées vendues au kilogramme ou au litre sont chiffrées sur le besoin brut.

Q : Comment organiser le planning de production dans les trois heures ?

Placez le contrôle de réception avant le rangement, puis répartissez les préparations entre les deux cuisiniers. Les tâches peuvent être menées en parallèle si les postes, les équipements et l'hygiène le permettent. Réservez 15 minutes aux contrôles finaux et au passe avant 12 h 15.

Q : Quels critères d'hygiène et de sécurité faut-il particulièrement faire apparaître ?

Précisez les contrôles de température et de traçabilité, la séparation du matériel des denrées crues et des préparations prêtes à servir, ainsi que le lavage des mains et le nettoyage-désinfection lors des changements d'activité.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Organisation des postes de travail/2026/BP Cuisine - Organisation des postes de travail - 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.