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

BP Arts de la cuisine - EP3 : Gestion de l’activité de restauration

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-AC-EP3** • Durée : **30 minutes** • Coefficient : **5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Présenter et analyser le projet professionnel** (3 questions) — **Page 3**
2. **Construire et suivre son parcours professionnel** (3 questions) — **Page 6**
3. **Contribuer à la gestion de l’activité et à l’animation de l’équipe** (3 questions) — **Page 8**
4. **Agir de manière responsable en situation professionnelle** (3 questions) — **Page 11**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Parcours professionnel/2026/BP Cuisine - Parcours professionnel - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Présenter et analyser le projet professionnel

Le candidat est commis au restaurant La Table des Halles, établissement de 48 couverts proposant une cuisine de saison, et souhaite devenir chef de partie puis chef de cuisine. Les documents présentent l'organisation de l'équipe et les responsabilités des postes pour construire un projet professionnel réaliste.

Projet professionnel

Question 1.1. Présentez votre projet professionnel en distinguant votre objectif à court terme et votre objectif à moyen terme. Justifiez la cohérence de ces objectifs avec votre expérience, vos compétences actuelles et les activités du restaurant.

À court terme, je vise un poste de chef de partie. Mon expérience de commis m'a permis de réaliser des préparations et d'appliquer les consignes ; je souhaite maintenant gagner en autonomie et apprendre à organiser un poste. À moyen terme, je vise le poste de chef de cuisine, qui demande de coordonner l'activité et l'équipe. Cette progression est cohérente dans un restaurant de 48 couverts proposant une cuisine de saison : elle permet d'abord de maîtriser les responsabilités d'un poste, puis d'élargir progressivement mes compétences de gestion et d'encadrement.

Synthèse du projet professionnel

Élément à présenter	Réponse du candidat
Poste actuel et expériences utiles	Commis : préparations et consignes
Objectif professionnel à court terme	Chef de partie : objectif à court terme
Objectif professionnel à moyen terme	Chef de cuisine : objectif à moyen terme
Compétences déjà maîtrisées en lien avec le projet	Atouts : expérience des préparations, application des consignes
Compétences à développer	À développer : autonomie et organisation du poste Puis : gestion et coordination de l'équipe
Actions de formation ou de tutorat envisagées	
Échéances et critères de suivi	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Commis, puis chef de partie à court terme, puis chef de cuisine à moyen terme.

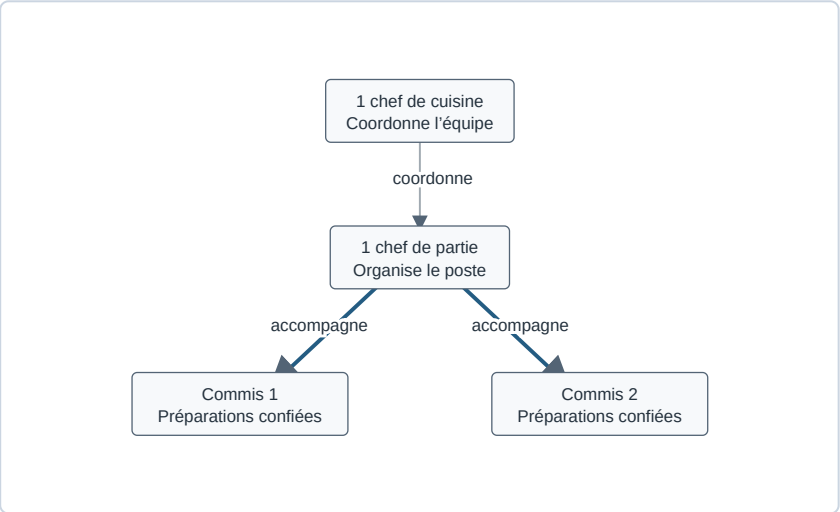
Missions et responsabilités

Question 1.2. Indiquez les principales missions et responsabilités d'un chef de partie dans l'équipe décrite au DT 1. Expliquez en quoi elles diffèrent de celles d'un commis.

Chef de partie	Commis
Organise son poste et réalise les préparations de sa partie.	Réalise les préparations confiées.
Accompagne les commis et leur transmet les consignes.	Applique les consignes données.
Suit le travail de la partie pendant le service.	Signale son avancement ou une difficulté.

Dans cette équipe, le chef de partie est placé sous la coordination du chef de cuisine et accompagne les deux commis. Il assume davantage de responsabilités d'organisation et de transmission. Le commis exécute les tâches confiées ; le chef de partie organise son poste, réalise les préparations et accompagne le travail des commis.

Organisation de l'équipe en cuisine



Le chef de partie organise son poste et accompagne les commis, sous la coordination du chef de cuisine.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le chef de partie organise son poste, réalise les préparations et accompagne les deux commis ; le commis exécute les tâches confiées.

Étapes et échéances

Question 1.3. Exposez les étapes et les échéances réalistes qui vous permettraient d'accéder au poste de chef de partie, puis d'évoluer vers votre objectif à moyen terme.

1. **Semaines 1 à 8 :** suivre le tutorat prévu, deux heures par semaine, et prendre progressivement en charge l'organisation du poste, les préparations et la transmission des consignes.
2. **Fin de la 8e semaine :** faire un bilan avec le tuteur et le responsable, en examinant l'autonomie, la régularité des préparations, l'organisation et les retours de l'équipe. Selon les résultats et les besoins de l'établissement, demander l'accès au poste de chef de partie.

3. **À moyen terme :** consolider l’expérience de chef de partie et développer les compétences de gestion et de coordination nécessaires pour évoluer vers chef de cuisine.

Les échéances sont à valider avec le responsable selon l’organisation et les possibilités d’évolution de l’établissement.

Échéances et critères de suivi



✓ RÉPONSE À RETENIR

Semaines 1 à 8 : tutorat et pratique. Fin de semaine 8 : bilan. Ensuite : expérience comme chef de partie, puis progression vers chef de cuisine.

2. Construire et suivre son parcours professionnel

Le candidat doit organiser sa progression vers le poste de chef de partie en mobilisant les formations et le tutorat proposés par l'établissement. Les ressources précisent les compétences travaillées, la durée et le coût des actions, ainsi que des indicateurs de suivi de l'activité.

Actions de développement professionnel

Question 2.1. Choisissez deux actions de développement professionnel adaptées à votre projet. Pour chacune, justifiez son utilité, précisez une compétence visée et indiquez comment vous pourrez vérifier les acquis en situation de travail.

Ces deux actions complètent le tutorat par une formation ciblée. Le tutorat accompagne directement la prise d'autonomie au poste; la formation HACCP renforce les pratiques indispensables pour encadrer les préparations sans risque sanitaire. Les acquis se vérifient pendant les services, à partir d'observations concrètes et d'un retour du responsable.

Action	Utilité et compétence visée	Vérification en situation
Tutorat interne : 2 h par semaine pendant 8 semaines, sans coût pédagogique	Organisation du poste, autonomie et transmission des consignes.	Le tuteur observe la préparation du poste, le respect du planning et les consignes transmises aux commis.
Formation HACCP et maîtrise du plan sanitaire : 7 h, 210 €	Hygiène, traçabilité et maîtrise des risques.	Le responsable vérifie l'application des procédures, les relevés et la traçabilité en service.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tutorat interne et formation HACCP : autonomie au poste et maîtrise des règles d'hygiène, vérifiées en situation par le tuteur et le responsable.

Calendrier de progression

Question 2.2. Proposez un calendrier de progression sur les huit prochaines semaines qui articule tutorat, formation et mise en pratique. Précisez les contraintes d'organisation à anticiper avec le responsable de l'établissement.

1. **Semaine 1 :** définir avec le responsable les objectifs, les créneaux de tutorat et la date de formation; commencer les mises en pratique.
2. **Semaines 2 à 4 :** poursuivre 2 h de tutorat chaque semaine et suivre les 7 h de formation HACCP; appliquer les acquis en service.
3. **Semaines 5 à 8 :** poursuivre le tutorat, prendre progressivement en charge l'organisation de préparations, puis réaliser un bilan avec le tuteur.

Le tutorat représente 16 h sur huit semaines. Il faut convenir des horaires, maintenir la couverture du poste pendant la formation et valider avec le responsable le financement de la formation, d'un coût pédagogique de 210 €.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Huit semaines : 16 h de tutorat, une formation HACCP de 7 h, des mises en pratique progressives et un bilan final.

Indicateurs de progression

Question 2.3. Définissez trois indicateurs observables permettant de suivre votre progression vers le poste de chef de partie. Pour chaque indicateur, indiquez une modalité de suivi ou de retour professionnel.

Je relève ces indicateurs à chaque service et les examine avec le tuteur ou le chef de cuisine lors d'un bilan régulier. Ils mesurent les résultats, la maîtrise des pertes et la capacité à travailler avec l'équipe.

- **Portions produites et vendues :** comparer le réalisé au prévisionnel et commenter les écarts au bilan de service.
- **Pertes et retours :** noter leur nombre et les causes possibles, puis définir une action corrective avec le tuteur.
- **Retours de l'équipe :** recueillir les observations sur l'organisation et la transmission des consignes lors d'un échange avec le responsable.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Suivre les portions produites et vendues, les pertes et retours, ainsi que les retours de l'équipe, avec un bilan régulier auprès du responsable.

3. Contribuer à la gestion de l’activité et à l’animation de l’équipe

Le restaurant prépare un service prévisionnel de 48 portions d’un plat du jour à base de viande, dont le grammage cru, le rendement, le prix d’achat et le coût des autres ingrédients sont fournis. Le candidat doit calculer le coût matière, transmettre des consignes à l’équipe et rendre compte du service.

Quantité et coût de la viande

Question 3.1. Calculez la quantité de viande crue nécessaire pour 48 portions et le coût de la viande. Présentez les étapes de calcul en utilisant les données du DT 2 et la formule C = m × p, où m est la masse en kilogrammes et p le prix au kilogramme.

La masse crue nécessaire est de 48 × 160 g = 7 680 g, soit 7,68 kg. Le rendement de 75 % sert uniquement à estimer la masse après transformation : 7,68 × 0,75 = 5,76 kg. Il ne change pas le grammage cru prévu par portion. Le coût de la viande se calcule sur la masse crue commandée : 7,68 × 12,00 € par kilogramme = 92,16 €.

DR 2 complété : quantité et coût de viande

Rubrique	Réponse du candidat
Production concernée et nombre de portions	.....
Quantité de matière première nécessaire	7,68 kg de viande crue
Coût matière estimé et méthode de calcul	92,16 € de viande
Consignes à transmettre à l’équipe	.....
Risque ou difficulté repéré	.....
Mesure immédiate et procédure à appliquer	.....
Personnes à informer et éléments à tracer	.....
Retour d’expérience et action de progrès	.....

Support de préparation du candidat à partir des données du DT 2 et du DT 3

✓ RÉPONSE À RETENIR

Viande crue : 7,68 kg. Coût de la viande : 92,16 €.

Coût matière et ratio

Question 3.2. Calculez le coût matière total du plat pour 48 portions, puis le coût matière par portion. Calculez ensuite le ratio coût matière selon la formule fournie et expliquez ce que ce résultat permet de suivre, sans le confondre avec une marge nette.

Calcul	Résultat
Coût matière pour 48 portions	92,16 + 28,80 = 120,96 €
Coût par portion	120,96 ÷ 48 = 2,52 €
Ratio coût matière	(2,52 ÷ 16,00) × 100 = 15,75 %

Le ratio indique la part du prix de vente HT absorbée par les matières premières. Il permet de suivre l'évolution des achats et des grammages.

Ce n'est pas une marge nette : les autres charges de l'établissement ne sont pas incluses dans ce calcul.

DR 2 complété : coût matière et ratio

Rubrique	Réponse du candidat
Production concernée et nombre de portions	.....
Quantité de matière première nécessaire	.....
Coût matière estimé et méthode de calcul	..... 120,96 € total ; 2,52 Ratio coût matière : 15,75 %
Consignes à transmettre à l'équipe	.....
Risque ou difficulté repéré	.....
Mesure immédiate et procédure à appliquer	.....
Personnes à informer et éléments à tracer	.....
Retour d'expérience et action de progrès	.....

Support de préparation du candidat à partir des données du DT 2 et du DT 3

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière total : 120,96 €. Coût par portion : 2,52 €. Ratio coût matière : 15,75 %.

Consignes et retour après service

Question 3.3. Décrivez les consignes que vous transmettriez à un commis avant le service pour garantir une production régulière et limiter les pertes. Présentez également une manière professionnelle de vérifier la compréhension des consignes et de faire un retour après le service.

Avant le service, je donne au commis les quantités à produire, le grammage de 160 g crus par portion, la fiche technique, les étapes, les horaires et les règles d'hygiène.

1. Je lui demande de reformuler les consignes et de réaliser une portion témoin pour vérifier sa compréhension et le respect du grammage.
2. Pendant le service, je contrôle la régularité des portions et les quantités préparées afin de limiter les pertes.
3. Après le service, nous comparons le prévu et le réalisé, relevons les pertes et retours, puis convenons d'un ajustement avec un retour professionnel et constructif.

DR 2 complété : consignes et bilan d’équipe

Rubrique	Réponse du candidat
Production concernée et nombre de portions	.....
Quantité de matière première nécessaire	.....
Coût matière estimé et méthode de calcul	.....
Consignes à transmettre à l’équipe	..... Fiche technique, grammage, étapes, hygiène .....
Risque ou difficulté repéré	.....
Mesure immédiate et procédure à appliquer	.....
Personnes à informer et éléments à tracer	.....
Retour d’expérience et action de progrès	..... Comparer prévu/réalisé, pertes et retours ; ajuster

Support de préparation du candidat à partir des données du DT 2 et du [illegible]

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consignes précises, reformulation et contrôle d’une portion témoin ; bilan des quantités, pertes et retours après le service.

4. Agir de manière responsable en situation professionnelle

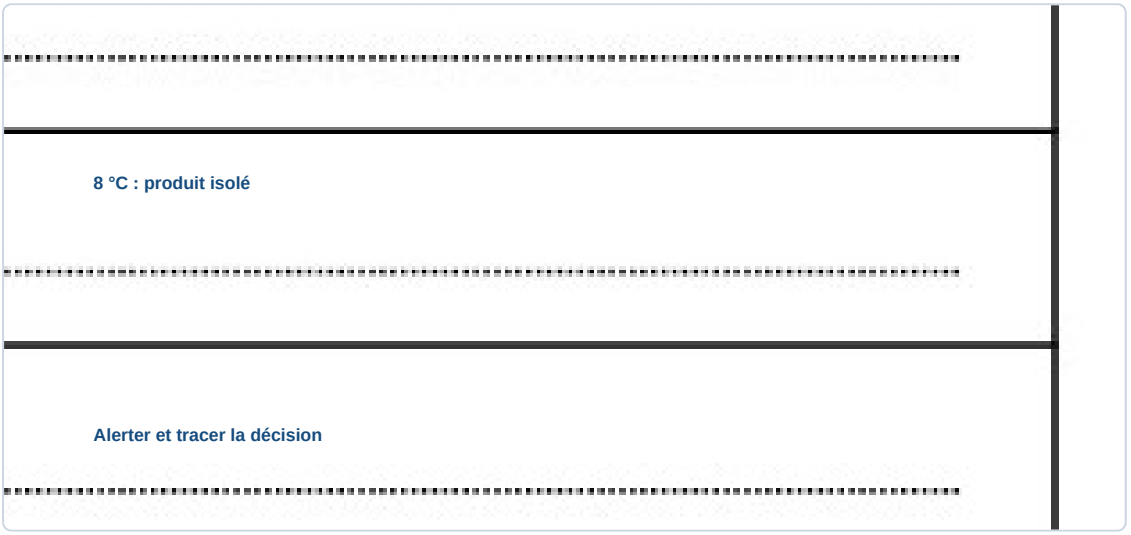
Trois situations sont à analyser dans la cuisine : la réception à 8 °C d'un produit réfrigéré dont la température cible est au plus de 4 °C, une demande liée à une allergie à l'arachide et une flaque sur une voie de circulation. Les documents rappellent les procédures de maîtrise sanitaire, de gestion des allergènes et de prévention des risques.

Réception d'un produit réfrigéré

Question 4.1. Pour la réception du produit à 8 °C, exposez les mesures immédiates à prendre, les personnes à informer et les éléments à consigner. Justifiez votre réponse au regard du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

À 8 °C, le produit dépasse la limite de réception de 4 °C fixée par le plan de maîtrise sanitaire. Je l'isole et ne le range pas avec les denrées conformes. J'alerte immédiatement le chef ou le responsable, qui décide du refus ou du retour au fournisseur selon la procédure interne. Je consigne la date et l'heure, le produit et son lot, la température mesurée, le fournisseur et la décision prise. Cette traçabilité permet d'appliquer la mesure corrective prévue et d'éviter l'utilisation d'un produit non conforme.

DR 2 : réception non conforme



✓ RÉPONSE À RETENIR

Isoler le produit, alerter le responsable et appliquer la procédure du PMS. Tracer la température, le lot, le fournisseur et la décision prise.

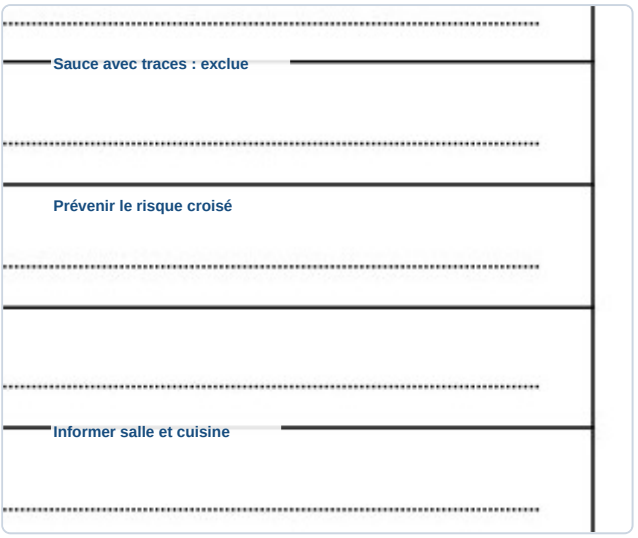
Allergie à l'arachide

Question 4.2. Expliquez la conduite à tenir face à la demande du client allergique à l'arachide. Précisez les vérifications, les limites à ne pas dépasser dans votre réponse au client et les informations à transmettre à l'équipe de salle et de cuisine.

Je vérifie la fiche technique de la sauce et les informations sur ses ingrédients, puis je consulte le chef. La mention de traces d'arachide exclut cette sauce pour ce client. Je ne promets pas l'absence d'allergène ou de contamination croisée sans vérification fiable. Je transmets clairement l'allergie à la salle et à la cuisine, fais

identifier la commande et veille au respect des procédures de prévention, notamment matériel propre et préparation séparée. Si aucune option sûre n'est confirmée, je l'indique honnêtement au client.

DR 2 : allergie à l'arachide



✓ RÉPONSE À RETENIR

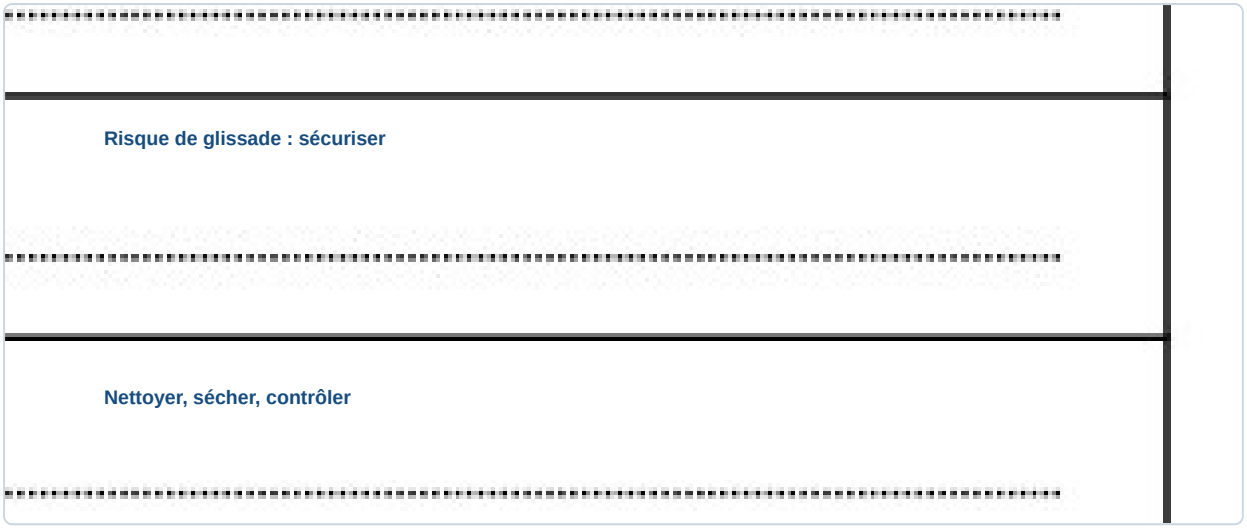
Écarter la sauce avec traces d'arachide, vérifier une option sûre et informer salle et cuisine. Ne pas garantir l'absence d'allergène sans vérification fiable.

Sol mouillé en zone de circulation

Question 4.3. Décrivez une réponse immédiate et une action de prévention adaptées au sol mouillé. Expliquez comment vous contribuez à la sécurité collective tout en maintenant une communication professionnelle avec l'équipe.

Je signale immédiatement la flaque à l'équipe et sécurise la zone pour prévenir les glissades. Je fais nettoyer et sécher le sol selon la procédure de l'établissement, en maintenant le passage entre la plonge et le passe sécurisé. Pour prévenir la récidive, je recherche et signale la cause, par exemple un déversement ou une fuite, puis veille au contrôle de la zone. Je donne une consigne précise, communique calmement et vérifie avec l'équipe que la circulation est redevenue sûre.

DR 2 : sol mouillé



✓ RÉPONSE À RETENIR

Signaler et sécuriser la zone, faire nettoyer et sécher le sol, rechercher la cause et vérifier que le passage est de nouveau sûr.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve orale EP3 du BP Arts de la cuisine, session 2026, code 26-BP-AC-EP3, dure 30 minutes et vaut coefficient 5. Dans le contexte de La Table des Halles, elle évalue le projet et le parcours professionnels, la gestion d'un service de 48 couverts, les calculs de coût matière, l'animation d'équipe et les décisions responsables en hygiène, allergènes et sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La masse de viande crue se calcule par M = nombre de portions × masse crue par portion ; le rendement estime la masse obtenue après transformation.
- Le coût matière total demandé comprend le coût de la viande et celui des autres ingrédients fournis, sans y ajouter les charges non indiquées.
- Le ratio coût matière est le coût matière par portion divisé par le prix de vente HT par portion, puis multiplié par 100.
- Pour un écart de température, un allergène ou un danger de circulation, appliquer la procédure interne, informer les personnes concernées et assurer la traçabilité.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguez l'objectif professionnel à court terme de celui à moyen terme et reliez-les aux missions réelles des postes.
- Pour les calculs, convertissez les grammes en kilogrammes avant d'utiliser le prix exprimé en €/kg.
- Ne confondez pas le rendement de transformation avec le grammage cru défini par portion.
- Ne garantissez jamais l'absence d'un allergène sans vérification fiable et prévenez les équipes de salle et de cuisine.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût matière et le ratio du plat pour 48 portions ?

Pour 48 portions, 48 × 160 g = 7,68 kg de viande crue, coûtant 92,16 €. En ajoutant 28,80 € d'autres ingrédients, le total vaut 120,96 €, soit 2,52 € par portion. Le ratio est 2,52 ÷ 16 × 100 = 15,75 %.

Q : À quoi sert le rendement de 75 % dans le calcul de production ?

Le rendement sert à estimer la masse obtenue après parage et cuisson : masse crue multipliée par 0,75. Il ne modifie pas le grammage cru prévu par portion et ne doit donc pas servir à réduire la quantité crue à commander.

Q : Comment gérer les 30 minutes de l'épreuve, sachant que la calculatrice est interdite ?

L'épreuve comporte quatre parties de 5 points et prend la forme d'un échange oral avec la commission. Structurez vos réponses par étapes, présentez les calculs clairement et répartissez votre temps entre les quatre domaines évalués.

Q : Quels éléments montrer au jury pour justifier une décision professionnelle ?

Présentez le risque constaté, la procédure applicable, l'action immédiate, les personnes informées et les éléments tracés. Pour les allergènes, vérifiez les fiches techniques et le risque de contamination croisée, sans promettre une absence non vérifiée.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Parcours professionnel/2026/BP Cuisine - Parcours professionnel - 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.