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 - Épreuve E1

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-AC-E1** • Durée : **4 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la prestation et des exigences réglementaires** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique, approvisionnements et calculs professionnels** (3 questions) — **Page 5**
3. **Planification et préparation de la production** (3 questions) — **Page 7**
4. **Prévention, sécurité et maîtrise sanitaire** (2 questions) — **Page 10**
5. **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/Planification de la production/2026/BP Cuisine - Planification de la production - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la prestation et des exigences réglementaires

Le restaurant Les Ateliers du Port prépare un déjeuner pour 80 convives, avec une marge de production de 5 %, une réception à 7 h et un service à 12 h 30. Un repas sans lait doit être préparé et dressé séparément, en respectant les contraintes de production et les consignes sanitaires.

Question 1.1. Calculez le nombre total de portions à produire en intégrant la marge de sécurité de 5 %. Présentez le calcul.

Les 80 convives constituent l'effectif de base. La marge de sécurité est de 5 % de cet effectif, soit 80 × 0,05 = 4 portions supplémentaires. On ajoute ces 4 portions aux 80 prévues : 80 + 4 = 84. La portion sans lait est comprise dans ce total, mais elle doit être préparée et dressée séparément pour éviter toute contamination par le lait.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 84 portions à produire.

Question 1.2. Relevez trois contraintes de production ou de service à intégrer dans l'organisation de la prestation. Pour chacune, indiquez une conséquence concrète sur la planification ou le dressage.

Contrainte	Conséquence sur l'organisation
84 portions, marge de sécurité comprise	Prévoir les quantités et le dressage pour 84 assiettes.
Service à 12 h 30 et échéances de cuisson	Terminer le paleron à 12 h 05, puis les pommes de terre et le velouté à 12 h 20.
Un repas sans lait, servi à l'assiette	Préparer et dresser séparément avec des ustensiles propres identifiés.

La réception et son contrôle ont lieu de 7 h à 7 h 20 : les denrées doivent ensuite être rangées avant leur préparation. L'organisation doit aussi réserver un poste et du matériel pour le repas sans lait. Enfin, le dressage doit commencer à 12 h 20 au plus tard afin que les assiettes soient prêtes au début du service, à 12 h 30.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prévoir 84 assiettes, respecter les échéances de cuisson et réserver un dressage séparé pour le repas sans lait.

Question 1.3. Pour le convive allergique au lait, indiquez trois mesures de prévention à mettre en œuvre de la préparation au service. Précisez notamment comment éviter une contamination croisée et comment identifier l'assiette.

1. Vérifier la composition des ingrédients et exclure le lait, la crème et le beurre. Nettoyer et désinfecter le plan de travail avant la préparation.
2. Réserver des ustensiles propres et identifiés, puis préparer et dresser le repas séparément des autres assiettes pour prévenir toute contamination croisée.

3. Identifier clairement l’assiette « sans lait » et transmettre l’information au service pour qu’elle soit remise au bon convive.

Ces mesures s’appliquent de la préparation jusqu’au départ de l’assiette. Le matériel réservé doit rester séparé et propre pendant toute l’opération.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Repas sans lait préparé et dressé séparément, avec matériel propre identifié, puis signalé au service.

2. Étude technologique, approvisionnements et calculs professionnels

Les quantités unitaires nettes, rendements, stocks, conditionnements et prix du potimarron, du paleron, des pommes de terre et des pommes sont fournis. Il faut calculer les besoins pour le nombre de portions prévu, déterminer les achats et établir le coût matière à partir des masses brutes nécessaires.

Question 2.1. Pour le nombre de portions déterminé à la question 1.1, calculez la masse nette totale à produire pour chacune des quatre denrées principales : potimarron, paleron de bœuf, pommes de terre et pommes.

La marge porte le total à **84 portions** : 80 × 1,05 = 84. Pour chaque denrée, on multiplie la quantité nette par portion par 84.

Denrée	Calcul	Masse nette totale
Potimarron	0,180 × 84	15,12 kg
Paleron de bœuf	0,160 × 84	13,44 kg
Pommes de terre	0,220 × 84	18,48 kg
Pommes	0,140 × 84	11,76 kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 84 portions : potimarron 15,12 kg ; paleron 13,44 kg ; pommes de terre 18,48 kg ; pommes 11,76 kg.

Question 2.2. Pour chacune des quatre denrées, calculez la masse brute nécessaire, le besoin d'achat après déduction du stock disponible et le nombre de conditionnements à commander. Complétez le DR 1 et détaillez les calculs pour deux denrées au choix.

La masse brute nécessaire se calcule en divisant la masse nette par le rendement décimal. On retranche ensuite le stock ; le nombre de conditionnements est arrondi à l'entier supérieur. Les besoins d'achat sont calculés sur les masses non arrondies.

Denrée	Masse nette	Masse brute nécessaire	Stock	Besoin d'achat	Conditionnement	À commander
Potimarron	15,12 kg	18,90 kg	5 kg	13,90 kg	5 kg	3
Paleron de bœuf	13,44 kg	16,80 kg	2 kg	14,80 kg	2 kg	8
Pommes de terre	18,48 kg	20,53 kg	8 kg	12,53 kg	10 kg	2
Pommes	11,76 kg	13,84 kg	3 kg	10,84 kg	5 kg	3

Exemples : potimarron, 15,12 ÷ 0,80 = 18,90 kg, puis 18,90 − 5 = 13,90 kg ; pommes de terre, 18,48 ÷ 0,90 = 20,533… kg, puis 20,533… − 8 = 12,533… kg.

DR 1 complété : besoins et achats

Horaires à construire à partir des échéances imposées.

Valeurs de contrôle retenues pour la prestation

Contrôle	Valeur ou action attendue
Réception du paleron	Température maximale : +4 °C
Maintien au chaud	Température supérieure ou égale à +63 °C
Refroidissement rapide	De +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures
Non-conformité à réception	Isoler, ne pas utiliser, alerter et enregistrer la décision

Consignes du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement pour cette situation.

15,12 18,90 13,90 3
13,44 16,80 14,80 8
18,48 20,53 12,53 2
11,76 13,84 10,84 3

✓ RÉPONSE À RETENIR

À commander : 3 caisses de potimarron, 8 poches de paleron, 2 sacs de pommes de terre et 3 caisses de pommes.

Question 2.3. À partir des masses brutes nécessaires et des prix du DT 2, calculez le coût matière total des quatre denrées principales, puis le coût matière par portion produite. Donnez les résultats au centime d'euro près.

Le coût matière se calcule sur les masses brutes nécessaires, et non sur les quantités commandées. On multiplie chaque masse brute par son prix au kilogramme, puis on additionne les coûts. Enfin, on divise le total par les 84 portions produites. Les calculs sont conservés sans arrondi intermédiaire.

Denrée	Calcul	Coût
Potimarron	18,90 × 2,40	45,36 €
Paleron de bœuf	16,80 × 18,00	302,40 €
Pommes de terre	(18,48 ÷ 0,90) × 1,80	36,96 €
Pommes	(11,76 ÷ 0,85) × 3,20	44,27 €
Total		**428,99 €**

Le coût par portion est le total divisé par 84.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière total : 428,99 € HT, soit 5,11 € HT par portion.

3. Planification et préparation de la production

La production doit être organisée avant le service de 12 h 30, en tenant compte des durées et échéances imposées pour les cuissons, le repos du paleron, la remise en température du velouté et le dressage. Les postes, les équipements disponibles et les possibilités de cuisson simultanée déterminent l'ordonnancement et l'affectation des tâches.

Question 3.1. Calculez, en présentant les opérations, les heures de début au plus tard de la cuisson du paleron, de la cuisson des pommes de terre et de la remise en température du velouté. Reportez les horaires dans le DR 2.

Pour trouver chaque début au plus tard, on soustrait la durée à l'heure de fin imposée. Paleron : 12 h 05 − 105 min = 10 h 20 ; pommes de terre : 12 h 20 − 45 min = 11 h 35 ; velouté : 12 h 20 − 25 min = 11 h 55. Ces trois horaires sont à reporter dans la colonne « Heure de début » du DR 2.

DR 2 : heures de début calculées

les créneaux horaires. Vous pouvez regrouper les tâches simultanées, à condition de préciser le poste concerné.

Feuille d'ordonnancement de la production

Opération	Durée	Heure de début	Heure de fin	Poste ou équipement
Contrôle de réception	20 min	7 h 00	7 h 20	.....
Préparation préliminaire des légumes	60 min	10 h 20	.....	.....
Préparation du paleron	35 min	.....	.....	.....
Cuisson du paleron	105 min	11 h 35	12 h 05	.....
Repos du paleron	15 min	11 h 55	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Paleron : 10 h 20 ; pommes de terre : 11 h 35 ; velouté : 11 h 55.

Question 3.2. Proposez un ordonnancement des opérations de 7 h 00 à 12 h 30 faisant apparaître au minimum la réception, le stockage, les préparations préliminaires, les cuissons, le repos, le maintien au chaud et le dressage. Respectez les échéances et dépendances du DT 3, et reportez votre proposition dans le DR 2.

1. 7 h 00-7 h 20 : contrôler la réception, puis ranger immédiatement les produits réfrigérés dans l'armoire froide.
2. 7 h 20-8 h 20 : préparer les légumes en légumerie. 9 h 45-10 h 20 : préparer le paleron au poste viandes.
3. 10 h 20-12 h 05 : cuire le paleron au four. 11 h 35-12 h 20 : cuire simultanément les pommes de terre au four, dans des contenants séparés et dans la limite de sa capacité. 11 h 55-12 h 20 : remettre le velouté en température dans la marmite.
4. 12 h 05-12 h 20 : laisser reposer le paleron, puis le maintenir à au moins +63 °C. 12 h 20-12 h 30 : dresser et envoyer les assiettes.

DR 2 : ordonnancement proposé

les créneaux horaires. Vous pouvez regrouper les tâches simultanées, à condition de préciser le poste concerné.

Feuille d'ordonnancement de la production

Opération	Durée	Heure de début	Heure de fin	Poste ou équipement
Contrôle de réception	20 min	7 h 00	7 h 20	Réception, froid
Préparation préliminaire des légumes	60 min	7 h 20	8 h 20	Légumerie
Préparation du paleron	35 min	9 h 45	10 h 20	Poste viandes
Cuisson du paleron	105 min	10 h 20	12 h 05	Four
Repos du paleron	15 min	12 h 05	12 h 20	Repos puis chaud
		11 h 35	12 h 20	Four
		11 h 55	12 h 20	Marmite
		12 h 20	12 h 30	Passe-plat

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réception et rangement dès 7 h, préparations avant cuisson, puis repos, maintien au chaud et dressage avant 12 h 30.

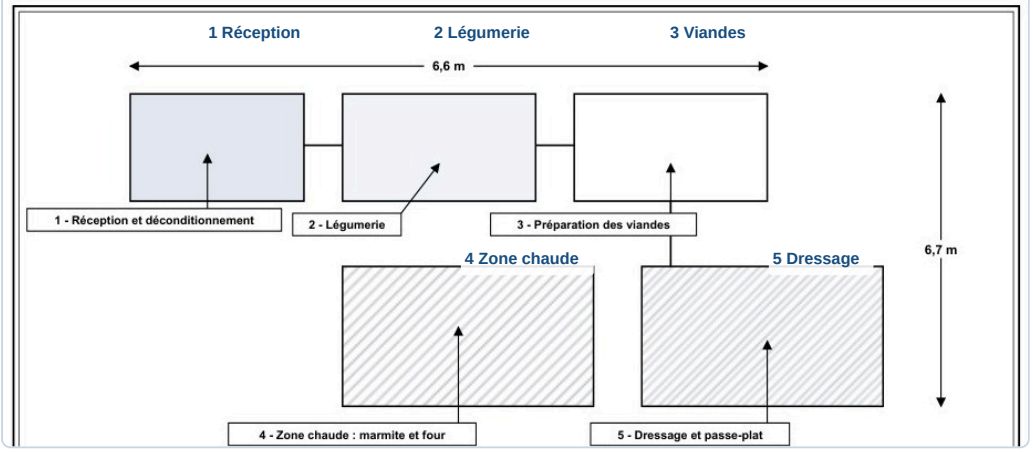
Question 3.3. Répartissez les opérations entre les postes indiqués dans le DT 1. Justifiez deux choix d'affectation en tenant compte des équipements disponibles, de la séparation des activités et de la circulation des denrées ou du personnel.

Poste	Opérations affectées
1. Réception et déconditionnement	Contrôle des livraisons
2. Légumerie	Préparation des légumes
3. Préparation des viandes	Préparation du paleron avec planche et couteaux identifiés
4. Zone chaude	Cuissons au four ; velouté à la marmite de 40 L
5. Dressage et passe-plat	Dressage et départ des assiettes

La légumerie convient aux légumes grâce à son évier et son plan de travail ; le poste dédié aux viandes limite les contaminations croisées grâce au matériel identifié. Le four à convection de 10 niveaux et ses deux chariots permettent les cuissons simultanées si les contenants sont séparés et la capacité respectée. Le passe-plat organise l'envoi sans mêler les préparations aux assiettes prêtes.

DT 1 : postes affectés

les denrées réfrigérées. Les matériels et plans de travail doivent être nettoyés et désinfectés selon le plan de nettoyage de l'établissement entre deux activités incompatibles.



✓ RÉPONSE À RETENIR

Postes 1 à 5 : réception, légumerie, viandes, zone chaude et dressage.

4. Prévention, sécurité et maîtrise sanitaire

Les situations de réception, de préparation, de manipulation d'une marmite chaude et de dressage du repas sans lait sont à analyser à partir du plan des locaux et des consignes du plan de maîtrise sanitaire. Les réponses doivent associer les risques aux mesures de prévention et respecter les valeurs de température, les procédures de non-conformité et les exigences de traçabilité.

Question 4.1. Pour deux situations du tableau, identifiez un danger ou un risque professionnel et indiquez une mesure de prévention adaptée. Au moins une réponse doit concerner les risques liés aux équipements ou aux déplacements en cuisine.

Marmite chaude : risque de brûlure ou de renversement. Porter des protections adaptées et ne pas déplacer une marmite remplie sans aide et sans matériel approprié. **Découpe et épluchage :** risque de coupure et de contamination croisée. Utiliser un couteau adapté sur une planche stable, puis nettoyer et désinfecter le matériel et le plan de travail entre deux activités incompatibles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marmite : protections adaptées et déplacement sécurisé. Découpe : couteau adapté, planche stable, nettoyage et désinfection du matériel.

Question 4.2. À la réception, le paleron est livré à +7 °C alors que le DT 3 fixe une température maximale de +4 °C. Indiquez la décision à prendre et les actions de traçabilité à réaliser. Rappelez également les valeurs du DT 3 pour le maintien au chaud et le refroidissement rapide d'une préparation destinée à être conservée.

La livraison à +7 °C dépasse la température maximale de réception de +4 °C : isoler le paleron, ne pas l'utiliser et informer le responsable. Enregistrer la non-conformité et la décision prise. La fiche de traçabilité doit préciser la désignation, le fournisseur, le lot, la date, la température contrôlée et la décision. Respecter ensuite les consignes du DT 3 : maintien au chaud à au moins +63 °C ; pour une préparation destinée à être conservée, refroidissement de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures, puis stockage réfrigéré selon le plan sanitaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Paleron isolé et non utilisé, responsable alerté et non-conformité tracée. Maintien au chaud : au moins +63 °C. Refroidissement : +63 °C à +10 °C en moins de 2 h.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E1 du BP Arts de la cuisine, session 2026, code 26-BP-AC-E1, dure 4 heures et a un coefficient 4. Elle porte sur l'organisation d'un déjeuner pour 80 convives au restaurant Les Ateliers du Port. Elle évalue l'analyse du cahier des charges, les calculs d'approvisionnement et de coût, la planification de la production et la maîtrise des risques professionnels et sanitaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Nombre de portions = nombre de convives × (1 + taux de marge) ; pour 80 convives et 5 %, prévoir 84 portions.
- Masse nette totale = quantité nette par portion × nombre de portions ; masse brute nécessaire = masse nette totale ÷ rendement décimal.
- Besoin d'achat = masse brute nécessaire - stock disponible ; arrondir le nombre de conditionnements au nombre entier supérieur.
- Consignes du sujet : réception du paleron à +4 °C maximum, maintien au chaud à au moins +63 °C et refroidissement de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les calculs, les étapes et les unités ; distinguer masse nette, masse brute et besoin d'achat.
- Arrondir les commandes au conditionnement entier supérieur, sans confondre besoin théorique et quantité à commander.
- Respecter les durées, échéances et dépendances ; préciser les postes et équipements dans l'ordonnancement.
- Pour l'allergie au lait, séparer préparation et dressage, utiliser des ustensiles propres identifiés et transmettre l'information au service.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le nombre de portions avec une marge de 5 % ?

Multipliez le nombre de convives par 1,05. Pour 80 convives, 80 × 1,05 = 84 portions. Utilisez ensuite ce résultat pour calculer les masses nettes totales des denrées.

Q : Comment passer d'une masse nette à la masse brute nécessaire ?

Convertissez le rendement en nombre décimal, puis divisez la masse nette totale par ce rendement. Par exemple, un rendement de 80 % devient 0,80 ; la masse brute nécessaire est la masse nette divisée par 0,80.

Q : Quels sont le barème et la durée de l'épreuve, et comment organiser son temps ?

L'épreuve dure 4 heures et totalise 20 points : les parties 1 et 4 valent chacune 4 points, les parties 2 et 3 chacune 6 points. Répartissez le temps selon le barème et gardez un temps de vérification.

Q : Quelles valeurs et consignes sanitaires faut-il respecter dans ce sujet ?

Le paleron doit être réceptionné à +4 °C maximum. En cas de non-conformité, isolez-le, ne l'utilisez pas, alertez le responsable et consignez la décision. Le maintien au chaud est à au moins +63 °C.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Planification de la production/2026/BP Cuisine - Planification de la production - 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.