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

# BREVET PROFESSIONNEL

## ARTS DE LA CUISINE

## SESSION 2026

### ÉPREUVE E1 : CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE CUISINE

**Coefficient : 4 Durée : 4 heures**

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

| Composition de l'épreuve | Support |
|---|---|
| **PARTIE 1 : Analyse de la prestation et des exigences réglementaires** (4 points) | Dossier Questionnement |
| **PARTIE 2 : Étude technologique, approvisionnements et calculs professionnels** (6 points) | Dossier Questionnement |
| **PARTIE 3 : Planification et préparation de la production** (6 points) | Dossier Questionnement |
| **PARTIE 4 : Prévention, sécurité et maîtrise sanitaire** (4 points) | Dossier Questionnement |
| **DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)** | Fourni avec le sujet |
| **DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE** | Fin de sujet |

**L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.**

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.**

# DOSSIER SUJET

## MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : RESTAURANT LES ATELIERS DU PORT, LA ROCHELLE (CHARENTE-MARITIME)

Le restaurant Les Ateliers du Port prépare un déjeuner pour une association locale, le vendredi 18 septembre 2026. Vous êtes chargé de participer à la conception et à l'organisation de la prestation avec le chef de cuisine.

Le déjeuner comprend un velouté de potimarron, un paleron de bœuf braisé accompagné de pommes de terre rôties, puis une pomme cuite au four. Le service est prévu à **12 h 30** pour **80 convives**. La production prévoit une marge de sécurité de **5 %**, soit un nombre de portions à calculer. Les plats sont servis à l'assiette. Une personne a signalé une allergie au lait : son repas doit être préparé et dressé séparément, sans crème ni beurre, avec des ustensiles propres identifiés.

La réception des denrées est prévue à 7 h 00. Les capacités de stockage, les stocks disponibles, les conditionnements, les prix et les contraintes de production figurent dans les documents techniques DT 1 à DT 3. Les exigences de maîtrise sanitaire données dans le DT 3 constituent les consignes du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement pour cette prestation.

Vous répondez aux questions en vous appuyant sur les documents techniques et vous complétez les documents réponses DR 1 et DR 2. Les résultats numériques seront présentés avec leur unité et, lorsque cela est demandé, arrondis au conditionnement entier supérieur.

## PARTIE 1 : Analyse de la prestation et des exigences réglementaires (4 points)

***Analyser la demande, les contraintes de production et les exigences de maîtrise sanitaire***

Vous exploitez le cahier des charges de la prestation et les informations des DT 1 et DT 3. Toute réponse doit être justifiée par une donnée du sujet ou par une règle d'organisation adaptée à la situation.

**Synthèse du cahier des charges**

| Élément | Donnée |
|---|---|
| Nombre de convives | 80 |
| Marge de production | 5 % |
| Heure de service | 12 h 30 |
| Régime particulier | 1 repas sans lait, préparé et dressé séparément |
| Réception des denrées | 7 h 00 |

*Données fournies par le client et l'établissement.*

**1.1** (1 point) Calculez le nombre total de portions à produire en intégrant la marge de sécurité de 5 %. Présentez le calcul.

**1.2** (1,5 point) 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.

**1.3** (1,5 point) Pour le convive allergique au lait, indiquez trois mesures de prévention à mettre en œuvre depuis la préparation jusqu'au service. Précisez notamment comment éviter une contamination croisée et comment identifier l'assiette.

## PARTIE 2 : Étude technologique, approvisionnements et calculs professionnels (6 points)

***Calculer les besoins, les achats et le coût matière des denrées principales***

Les quantités unitaires, rendements, stocks, conditionnements et prix des denrées sont fournis dans le DT 2. Pour chaque calcul, indiquez la formule, les étapes utiles et l'unité. Les quantités d'achat sont arrondies au conditionnement entier supérieur.

On utilisera les relations suivantes : quantité nette à produire = quantité unitaire nette × nombre de portions ; rendement en pourcentage = masse nette ÷ masse brute × 100 ; masse brute nécessaire = masse nette recherchée ÷ rendement ; besoin d'achat = masse brute nécessaire − stock disponible. Le coût matière calculé dans cette partie porte sur les quantités brutes nécessaires à la production, valorisées aux prix unitaires du DT 2.

**Denrées principales et données de calcul**

| Denrée | Quantité nette par portion | Rendement | Stock disponible | Conditionnement d'achat |
|---|---|---|---|---|
| Potimarron | 0,180 kg | 80 % | 5 kg | Caisse de 5 kg |
| Paleron de bœuf | 0,160 kg | 80 % | 2 kg | Poche de 2 kg |
| Pommes de terre | 0,220 kg | 90 % | 8 kg | Sac de 10 kg |
| Pommes | 0,140 kg | 85 % | 3 kg | Caisse de 5 kg |

*Données détaillées dans le DT 2.*

**2.1** (2 points) Calculez la masse nette totale à produire pour chacune des quatre denrées principales, pour le nombre de portions déterminé à la question 1.1.

**2.2** (2 points) Calculez, pour chacune des quatre denrées, la masse brute nécessaire, le besoin d'achat après déduction du stock disponible et le nombre de conditionnements à commander. Complétez le DR 1. Indiquez les calculs détaillés pour deux denrées au choix.

**2.3** (2 points) 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 correspondant par portion produite. Donnez les résultats au centime d'euro près.

## PARTIE 3 : Planification et préparation de la production (6 points)

***Ordonnancer les opérations, répartir les postes et préparer la fabrication***

Le service commence à 12 h 30. Les opérations et leurs durées sont données dans le DT 3. La cuisson du paleron doit être terminée à 12 h 05, suivie de 15 minutes de repos avant le maintien au chaud. La cuisson des pommes de terre doit être terminée à 12 h 20. Le velouté doit atteindre sa température de service à 12 h 20. Les équipements peuvent fonctionner simultanément, sauf indication contraire dans le DT 3.

**Repères temporels de la prestation**

| Opération ou échéance | Durée ou heure imposée |
|---|---|
| Réception et contrôle des denrées | 7 h 00 à 7 h 20 |
| Cuisson du paleron | 105 min, fin à 12 h 05 |
| Repos du paleron | 15 min après cuisson |
| Cuisson des pommes de terre | 45 min, fin à 12 h 20 |
| Velouté : remise en température | 25 min, arrivée à température de service à 12 h 20 |
| Début du service | 12 h 30 |

*Les durées et dépendances détaillées figurent dans le DT 3.*

**3.1** (2 points) Calculez l'heure 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. Présentez les opérations de calcul et reportez les horaires dans le DR 2.

**3.2** (2 points) Proposez un ordonnancement des opérations de 7 h 00 à 12 h 30, en faisant apparaître au minimum la réception, le stockage, les préparations préliminaires, les cuissons, le repos, le maintien au chaud et le dressage. Votre proposition doit respecter les échéances imposées et les dépendances du DT 3.

**3.3** (2 points) 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.

## PARTIE 4 : Prévention, sécurité et maîtrise sanitaire (4 points)

***Identifier les risques et définir des mesures de prévention adaptées***

Vous vous appuyez sur le plan des locaux et les consignes sanitaires du DT 1 et du DT 3. Les températures et durées indiquées dans le DT 3 sont les valeurs retenues dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement pour cette situation.

**Situations de travail à analyser**

| Situation | Risque principal à examiner |
|---|---|
| Réception du paleron et stockage | Rupture de la chaîne du froid ou défaut de traçabilité |
| Découpe et épluchage | Coupure et contamination croisée |
| Manipulation d'une marmite chaude | Brûlure ou renversement |
| Dressage du repas sans lait | Contamination par un allergène |

*La réponse doit associer risque et mesure de prévention.*

**4.1** (2 points) Pour deux situations du tableau, identifiez un danger ou un risque professionnel, puis indiquez une mesure de prévention adaptée. Au moins une réponse doit concerner la prévention des risques liés aux équipements ou aux déplacements en cuisine.

**4.2** (2 points) À la réception, le paleron est livré à +7 °C alors que le DT 3 fixe une température maximale de réception de +4 °C pour cette denrée. Indiquez la décision à prendre et les actions de traçabilité à réaliser. Rappelez également les valeurs du DT 3 à respecter pour le maintien au chaud et le refroidissement rapide d'une préparation destinée à être conservée.

# DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

## **DT 1** : PLAN FONCTIONNEL DE LA CUISINE ET CARACTÉRISTIQUES DES POSTES

Le plan représente les principaux locaux et équipements du restaurant. Les cotes indiquées sont des dimensions réelles en mètres. Le schéma est fonctionnel et n'est pas destiné à servir de plan d'exécution. Les postes sont organisés pour limiter les croisements entre denrées sales, denrées propres et plats prêts à servir, conformément aux principes du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et au règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Postes disponibles : réception et déconditionnement près de l'accès livraison ; légumerie équipée d'un évier et d'un plan de travail ; zone de préparation des viandes avec planche et couteaux identifiés ; zone chaude équipée d'une marmite de 40 L, d'un four à convection de 10 niveaux et d'une plaque ; zone de dressage avec passe-plat. Une armoire froide positive est disponible pour 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.

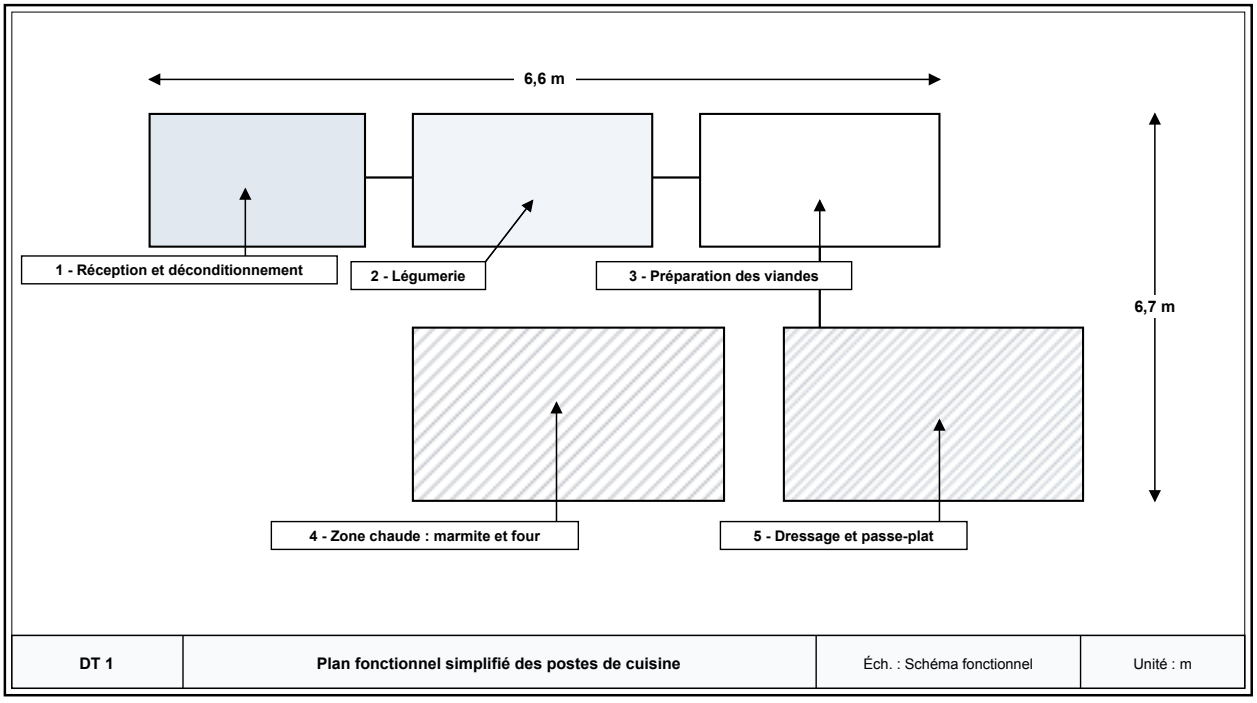



*Schéma fonctionnel coté. Les zones sont représentées sans échelle de détail.*

**Capacités et équipements disponibles**

| Équipement ou poste | Caractéristique | Utilisation prévue |
|---|---|---|
| Marmite | 40 L | Velouté |
| Four à convection | 10 niveaux, 2 chariots disponibles | Paleron et pommes de terre, avec programmation adaptée |
| Armoire froide positive | Capacité utile 600 L | Stockage des denrées réfrigérées |
| Zone de préparation des viandes | Planche et couteaux identifiés | Préparation du paleron |
| Zone de dressage | Passe-plat et plan de travail | Dressage et départ des assiettes |

*Inventaire de la cuisine pour la prestation.*

## **DT 2** : FICHE TECHNIQUE DE PRODUCTION, RENDEMENTS, STOCKS ET TARIFS

Les quantités unitaires nettes sont établies pour une portion. Les rendements sont des rendements moyens retenus par l'établissement pour les produits livrés dans cette prestation. Les stocks disponibles sont exprimés en masse brute exploitable avant production. Les prix sont des prix d'achat hors taxes par kilogramme. Pour le calcul demandé, le coût matière est établi sur la masse brute nécessaire à la production, sans valorisation séparée des stocks.

Formules de calcul : masse nette totale = quantité nette unitaire × nombre de portions ; masse brute nécessaire = masse nette totale ÷ rendement exprimé sous forme décimale ; besoin d'achat = masse brute nécessaire − stock disponible ; coût matière d'une denrée = masse brute nécessaire × prix au kilogramme ; coût par portion = coût total des quatre denrées ÷ nombre de portions.

**Données de rendement, de stock et de conditionnement**

| Denrée | Quantité nette par portion | Rendement | Stock disponible | Conditionnement |
|---|---|---|---|---|
| Potimarron | 0,180 kg | 80 % | 5 kg | Caisse de 5 kg |
| Paleron de bœuf | 0,160 kg | 80 % | 2 kg | Poche de 2 kg |
| Pommes de terre | 0,220 kg | 90 % | 8 kg | Sac de 10 kg |
| Pommes | 0,140 kg | 85 % | 3 kg | Caisse de 5 kg |

*Quantités applicables à la prestation pour 84 portions.*

**Prix d'achat des denrées principales**

| Denrée | Prix d'achat |
|---|---|
| Potimarron | 2,40 €/kg |
| Paleron de bœuf | 18,00 €/kg |
| Pommes de terre | 1,80 €/kg |
| Pommes | 3,20 €/kg |

*Prix hors taxes par kilogramme.*

**DT 3** : ORDONNANCEMENT, CONTRAINTES DE PRODUCTION ET CONSIGNES SANITAIRES

Les opérations de production sont conduites dans le respect du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement, fondé sur les principes HACCP et les exigences applicables en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Les valeurs ci-dessous sont les consignes opérationnelles retenues par l'établissement pour cette prestation.

**Durées et échéances :** contrôle de réception, 20 minutes, de 7 h 00 à 7 h 20 ; préparation préliminaire des légumes, 60 minutes ; préparation du paleron, 35 minutes ; cuisson du paleron, 105 minutes, à terminer à 12 h 05 ; repos du paleron, 15 minutes ; cuisson des pommes de terre, 45 minutes, à terminer à 12 h 20 ; remise en température du velouté, 25 minutes, à terminer à 12 h 20 ; dressage, 10 minutes avant le début du service à 12 h 30. La cuisson du paleron et celle des pommes de terre peuvent être réalisées simultanément au four si les contenants sont séparés et si la capacité du four est respectée. La remise en température du velouté est réalisée dans la marmite.

**Consignes de maîtrise sanitaire :** température maximale de réception du paleron : +4 °C ; températures des denrées réfrigérées conservées selon l'étiquetage du fournisseur et le plan de maîtrise sanitaire ; maintien au chaud des préparations : au moins +63 °C ; pour une préparation destinée à être refroidie et conservée, refroidissement de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures, puis stockage réfrigéré selon le plan de maîtrise sanitaire. En cas de non-conformité à la réception, isoler le produit, ne pas l'utiliser, informer le responsable et enregistrer la non-conformité avec la décision prise. Toute opération de réception doit permettre de conserver les informations de traçabilité : désignation, fournisseur, lot, date, température contrôlée et décision.

**Prévention au poste :** utiliser les couteaux adaptés et une planche stable ; garder les circulations dégagées et les sols propres et secs ; utiliser des protections adaptées pour manipuler les récipients chauds ; ne pas transporter une marmite remplie sans aide et sans matériel approprié. Pour le repas sans lait, réserver des ustensiles propres identifiés, nettoyer et désinfecter le plan de travail, préparer et dresser séparément, puis transmettre l'information au service.

### Opérations, durées et dépendances

| Opération | Durée | Dépendance ou échéance |
|---|---|---|
| Contrôle de réception | 20 min | 7 h 00 à 7 h 20 |
| Préparation préliminaire des légumes | 60 min | Après réception et rangement des denrées concernées |
| Préparation du paleron | 35 min | Avant le début de sa cuisson |
| Cuisson du paleron | 105 min | Fin imposée à 12 h 05 |
| Repos du paleron | 15 min | Après cuisson, avant maintien au chaud |
| Cuisson des pommes de terre | 45 min | Fin imposée à 12 h 20 |
| Remise en température du velouté | 25 min | Fin imposée à 12 h 20 |
| Dressage | 10 min | Avant le service de 12 h 30 |

*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.*

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DR 1** : Document réponse à rendre avec la copie : Question 2.2 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau. Indiquez les calculs utiles sur votre copie. Exprimez les masses en kilogrammes et le nombre de conditionnements en unités entières.

**Feuille de calcul des besoins et des achats**

| Denrée | Masse nette totale (kg) | Masse brute nécessaire (kg) | Stock disponible (kg) | Besoin d'achat (kg) | Conditionnement | Nombre à commander |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Potimarron | ..... | ..... | 5 | ..... | 5 kg | ..... |
| Paleron de bœuf | ..... | ..... | 2 | ..... | 2 kg | ..... |
| Pommes de terre | ..... | ..... | 8 | ..... | 10 kg | ..... |
| Pommes | ..... | ..... | 3 | ..... | 5 kg | ..... |

**Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DR 2** : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 3.1 et 3.2

**À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les horaires de début calculés, puis inscrivez votre proposition d'ordonnancement dans 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 | ..... | ..... | ..... |
| Préparation du paleron | 35 min | ..... | ..... | ..... |
| Cuisson du paleron | 105 min | ..... | 12 h 05 | ..... |
| Repos du paleron | 15 min | 12 h 05 | ..... | ..... |
| Cuisson des pommes de terre | 45 min | ..... | 12 h 20 | ..... |
| Remise en température du velouté | 25 min | ..... | 12 h 20 | ..... |
| Dressage | 10 min | ..... | 12 h 30 | ..... |

**Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.