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

# Préparations et productions de cuisine (U20)

**Session 2026** • Code sujet : **26-BP-AC-E2-U20** • Durée : **5 heures** • Coefficient : **12**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Analyse du cahier des charges, des allergènes et des risques d'hygiène** (3 questions) — **Page 3**
2. **Adaptation des quantités, rendement et coût matière** (4 questions) — **Page 5**
3. **Organisation de la fabrication, protocole et contrôles** (4 questions) — **Page 7**
4. **Prévention des risques, sécurité du matériel et conformité de l'envoi** (4 questions) — **Page 10**
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/Préparations pâtissières et crèmes/2026/BP Cuisine - Préparations pâtissières et crèmes - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

# 1. Analyse du cahier des charges, des allergènes et des risques d'hygiène

Le restaurant Le Jardin des Halles organise un déjeuner professionnel pour 40 convives et demande 42 portions d'un dessert composé de choux, de crème pâtissière à la vanille, de craquelin et de sauce au chocolat. La production doit être prête pour 13 h 00, respecter les règles d'hygiène et de sécurité, conserver les préparations sensibles entre 0 °C et +3 °C après refroidissement, et communiquer les allergènes à la salle.

## Partie 1

**Question 1.1. Présentez les éléments essentiels du cahier des charges : le nombre de portions à produire, l'heure d'envoi et les contraintes de conservation. Indiquez la conséquence de chacune de ces données sur l'organisation de la production.**

| Exigence | Donnée | Conséquence pour l'organisation |
|---|---|---|
| Nombre de portions | 40 convives et 2 portions de réserve | Préparer et contrôler 42 portions. |
| Heure d'envoi | 13 h 00 | Planifier les étapes pour un dressage juste avant l'envoi. |
| Conservation | Préparations sensibles entre 0 °C et +3 °C après refroidissement | Refroidir rapidement la crème, la protéger et la stocker au froid. |

La crème pâtissière doit être préparée assez tôt pour respecter son refroidissement rapide, puis conservée couverte et identifiée. Les choux sont cuits en avance, gardés au sec et garnis au dernier moment pour préserver leur texture. Le poste et les tâches sont organisés à rebours de l'envoi de 13 h 00.

**Cahier des charges complété**

Exigences de la prestation

| Exigence | Donnée du sujet | Conséquence pour l'organisation |
|---|---|---|
| Nombre de portions | 40 convives et 2 portions de réserve | Préparer 42 portions |
| Heure d'envoi | 13 h 00 | Dressage juste avant 13 h |
| Température de conservation des préparations sensibles | Entre 0 °C et +3 °C | Refroidir, couvrir et stocker au froid |

*Synthèse à établir à partir du cahier des charges et des documents techniques*

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

42 portions à envoyer à 13 h 00; préparations sensibles refroidies puis maintenues entre 0 °C et +3 °C.

**Question 1.2. À partir du DT 2, relevez les allergènes à déclaration obligatoire présents dans la préparation. Précisez les informations à transmettre au responsable de salle et les précautions à prendre pour éviter une contamination croisée.**

Les allergènes à déclarer sont les céréales contenant du gluten (farine de blé), le lait (lait, beurre, crème) et les œufs (œufs entiers et jaunes). Selon la fiche fournisseur, le chocolat peut aussi contenir du soja : transmettre cette information à la salle et vérifier la référence utilisée.

- Utiliser du matériel dédié, propre et désinfecté.
- Se laver les mains et nettoyer les surfaces avant la préparation.
- Séparer les ingrédients et préparations pour éviter tout contact croisé.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> À signaler : gluten, lait, œufs et présence possible de soja selon la fiche fournisseur du chocolat.

**Question 1.3. Identifiez deux étapes de la fabrication qui nécessitent une maîtrise particulière de l'hygiène. Pour chacune, indiquez le danger professionnel ou sanitaire associé et une mesure de prévention adaptée, en vous appuyant sur les principes HACCP et le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.**

Deux étapes nécessitent une maîtrise HACCP renforcée pour limiter la multiplication microbienne et les contaminations, conformément aux règles d'hygiène du règlement (CE) n° 852/2004 :

- **Refroidissement de la crème :** le refroidissement lent favorise le développement microbien. La répartir dans un récipient peu profond, la protéger et vérifier qu'elle passe de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures, puis la stocker entre 0 °C et +3 °C.
- **Garnissage :** une contamination peut atteindre un aliment prêt à consommer. Se laver les mains, utiliser du matériel propre et désinfecté, limiter les manipulations et remettre les préparations inutilisées au froid.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Refroidissement rapide et contrôlé de la crème; garnissage avec matériel désinfecté, gestes propres et conservation au froid.

## 2. Adaptation des quantités, rendement et coût matière

Les fiches techniques du dessert sont établies pour 20 portions et doivent être adaptées à une production de 42 portions. Le sujet fournit les quantités de base, les prix d'achat unitaires et un rendement de décorticage des œufs de 88 %, pour calculer les quantités, le coût matière et le temps de dressage.

### Partie 2

**Question 2.1. Calculez le coefficient de multiplication de la fiche technique, puis déterminez les quantités de farine pour la pâte à choux, de jaunes d'œufs pour la crème pâtissière et de chocolat noir pour la sauce nécessaires à 42 portions. Présentez les calculs.**

Le coefficient d'adaptation se calcule en divisant le nombre de portions demandé par le nombre de portions de la fiche : **42 ÷ 20 = 2,1**. Il faut donc multiplier chaque quantité de base par 2,1. La farine concernée est celle de la pâte à choux, les jaunes sont pasteurisés et le chocolat est destiné à la sauce.

- Farine : 150 × 2,1 = 315 g.
- Jaunes d'œufs : 100 × 2,1 = 210 g.
- Chocolat noir : 120 × 2,1 = 252 g.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coefficient : 2,1. Farine : 315 g ; jaunes d'œufs : 210 g ; chocolat noir : 252 g.

**Question 2.2. La production nécessite 420 g d'œufs entiers nets. Calculez la masse brute d'œufs à prévoir en tenant compte du rendement de 88 %, puis la masse de déchets correspondante. Utilisez la relation indiquée dans le sujet.**

Le rendement de décorticage signifie que la masse nette représente 88 % de la masse brute. On calcule donc la masse brute nécessaire en divisant les 420 g nets par 0,88 : **420 ÷ 0,88 = 477,27 g**, soit 477,3 g au dixième de gramme. La masse de déchets est la différence entre cette masse brute arrondie et la masse nette utilisable.

Déchets : 477,3 − 420 = 57,3 g.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Œufs en coquille à prévoir : 477,3 g ; déchets : 57,3 g.

**Question 2.3. À partir des quantités recalculées et des prix unitaires du DT 2, calculez le coût matière total de la production de 42 portions. Pour les œufs entiers, utilisez la quantité brute calculée à la question 2.2. Calculez ensuite le coût matière par portion, détaillez les opérations et arrondissez les résultats au centime.**

Les quantités regroupent les ingrédients identiques des différentes préparations. Les coûts sont calculés dans l'unité du prix d'achat et arrondis au centime par ingrédient. L'eau n'est pas comptée, car aucun prix n'est fourni.

| Ingrédient | Quantité | Coût (€) |
|---|---|---|
| Lait | 1,3125 L | 1,58 |
| Beurre | 336 g | 2,69 |
| Sel | 6,3 g | 0,01 |
| Sucre semoule | 220,5 g | 0,40 |
| Farine | 472,5 g | 0,66 |
| Œufs entiers en coquille | 477,3 g | 2,39 |
| Cassonade | 157,5 g | 0,39 |
| Jaunes pasteurisés | 210 g | 1,89 |
| Amidon de maïs | 84 g | 0,25 |
| Vanille | 2,1 g | 1,68 |
| Chocolat noir | 252 g | 3,02 |
| Crème liquide | 252 ml | 1,21 |

Le sucre semoule total est de (5 + 100) × 2,1 = 220,5 g. La somme des coûts arrondis par ingrédient donne 16,17 € ; divisée par 42, elle donne 0,3857 €, arrondi à 0,39 € par portion.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Coût matière total : 16,17 €. Coût matière par portion : 0,39 €.

**Question 2.4. La pâte à choux est dressée en pièces de 30 g avant cuisson. Calculez la masse totale de pâte à dresser pour 42 pièces. Si la poche permet de dresser 12 pièces par minute, calculez le temps minimal de dressage en minutes et secondes.**

Chaque pièce reçoit 30 g de pâte. Pour les 42 pièces, la masse nécessaire est donc **42 × 30 = 1 260 g**. À la cadence de 12 pièces par minute, il faut diviser le nombre de pièces par cette cadence : 42 ÷ 12 = 3,5 minutes. Les 0,5 minute restantes correspondent à 30 secondes. Ce temps est le minimum de dressage, sans compter le remplissage de la poche ni les autres opérations.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Masse de pâte : 1 260 g. Temps minimal : 3 min 30 s.

## 3. Organisation de la fabrication, protocole et contrôles

La production s'appuie sur le poste de pâtisserie du DT 1 et les fiches techniques du DT 2. La crème pâtissière doit être refroidie rapidement, protégée et conservée entre 0 °C et +3 °C, tandis que les choux doivent être garnis au plus près de l'envoi prévu à 13 h 00.

### Partie 3

**Question 3.1. Établissez un ordre logique de fabrication des préparations. Justifiez l'ordre retenu en tenant compte des temps de cuisson, du refroidissement de la crème, de la conservation des choux et de l'heure d'envoi.**

1. Commencer par la mise en place et préparer le craquelin, puis lancer la crème pâtissière.
2. Refroidir la crème rapidement, la protéger et la stocker entre 0 °C et +3 °C.
3. Pendant son refroidissement, préparer la sauce et réaliser puis cuire les choux. Les laisser refroidir complètement, non garnis.
4. Garnir avec du matériel propre et désinfecté au plus près de 13 h 00, puis dresser et envoyer.

Lancer la crème en premier permet de respecter son refroidissement et son stockage. La cuisson des choux peut se dérouler pendant ce refroidissement. Les garder secs et non garnis préserve leur texture.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Crème préparée et refroidie en premier ; choux cuits gardés secs ; garnissage juste avant l'envoi à 13 h 00.

**Question 3.2. Rédigez les étapes essentielles du protocole de réalisation de la crème pâtissière, depuis la mise en place jusqu'au stockage. Précisez au moins deux contrôles de texture ou de température et la mesure de refroidissement à appliquer selon le DT 3.**

Vérifier le poste et les produits, puis peser les ingrédients. Chauffer le lait avec la vanille. Mélanger les jaunes et le sucre, incorporer l'amidon, puis détendre avec le lait chaud. Reverser dans la casserole et cuire en fouettant jusqu'à épaississement.

Contrôler une texture lisse, épaisse et sans grumeaux. Après cuisson, transvaser dans un récipient propre et peu profond, protéger et relever les températures : la crème doit passer de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures. Couvrir, identifier et stocker en enceinte froide entre 0 °C et +3 °C jusqu'au garnissage.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Crème lisse, refroidie de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h, puis stockée couverte entre 0 °C et +3 °C.

**Question 3.3. Indiquez les contrôles à effectuer sur les choux après cuisson et les critères permettant de valider leur aptitude au garnissage. Précisez comment éviter leur ramollissement avant l'envoi.**

Après cuisson, contrôler le développement, la régularité et la coloration des choux. Leur coque doit être sèche et suffisamment cuite pour qu'ils ne s'affaissent pas au refroidissement.

- Écarter les choux déformés, pâles, humides ou affaissés.
- Les laisser refroidir complètement avant le garnissage.
- Les garder non garnis dans un endroit propre et sec, sans les enfermer lorsqu'ils sont encore chauds.
- Les garnir au plus près de l'envoi avec du matériel propre et désinfecté.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Choux réguliers, dorés, secs et refroidis ; les conserver non garnis et les garnir au dernier moment.

**Question 3.4. Complétez le DR 2 par un ordonnancement cohérent des tâches jusqu'à l'envoi à 13 h 00. Faites apparaître au minimum la mise en place, la fabrication des crèmes, la cuisson des choux, le refroidissement, le garnissage et le dressage.**

| Horaire | Opération | Contrôle ou résultat attendu |
|---|---|---|
| 08 h 00-08 h 20 | Mise en place et contrôle du poste | Poste propre ; matériel et produits vérifiés. |
| 08 h 20-10 h 00 | Réalisation et refroidissement de la crème pâtissière | Refroidissement de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h ; stockage couvert entre 0 °C et +3 °C. |
| 09 h 00-10 h 30 | Réalisation et cuisson des choux | Cuisson régulière ; choux refroidis et secs. |
| 08 h 20-09 h 00 | Préparation du craquelin et de la sauce chocolat | Craquelin prêt avant le façonnage ; sauce servie à part. |
| 12 h 40-13 h 00 | Garnissage, dressage et envoi | Matériel propre ; envoi à 13 h 00. |
| 08 h 00-13 h 00 | Nettoyage et remise en état du poste | Nettoyage au fur et à mesure ; finition après l'envoi. |

Ces horaires sont un exemple d'organisation cohérente. Les tâches peuvent se chevaucher : les choux cuisent pendant le refroidissement de la crème. Pour respecter le DT 3, vérifier le délai de refroidissement à partir du passage de la crème à +63 °C et jusqu'à +10 °C. Garder les choux non garnis jusqu'à l'approche de l'envoi.

**DR 2 complété : horaires et contrôles**

| Horaire | Opération | Contrôle ou résultat attendu |
|---|---|---|
| 08:00-08:20 | Mise en place et contrôle du poste | Poste propre ; matériel et produits vérifiés |
| 08:20-10:00 | Réalisation et refroidissement de la crème pâtissière | +63 à +10 °C en moins de 2 h ; stockage 0-3 °C |
| 09:00-10:30 | Réalisation et cuisson des choux | Cuisson régulière ; choux refroidis et secs |
| 08:20-09:00 | Préparation du craquelin et de la sauce chocolat | Craquelin prêt ; sauce servie à part |
| 12:40-13:00 | Garnissage, dressage et envoi | Matériel propre ; envoi à 13 h 00 |
| 08:00-13:00 | Nettoyage et remise en état du poste | Nettoyage au fur et à mesure ; finition après envoi |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Crème refroidie dans le délai requis ; choux garnis juste avant l'envoi de 13 h 00.

## 4. Prévention des risques, sécurité du matériel et conformité de l’envoi

La production mobilise un four, des plaques, une poche munie d’une douille et un mixeur plongeant, avec des préparations chaudes ou froides. Le candidat doit prévenir les risques professionnels et sanitaires, vérifier les équipements et contrôler les portions, le dressage, les températures, la propreté du passe et la transmission des allergènes avant l’envoi.

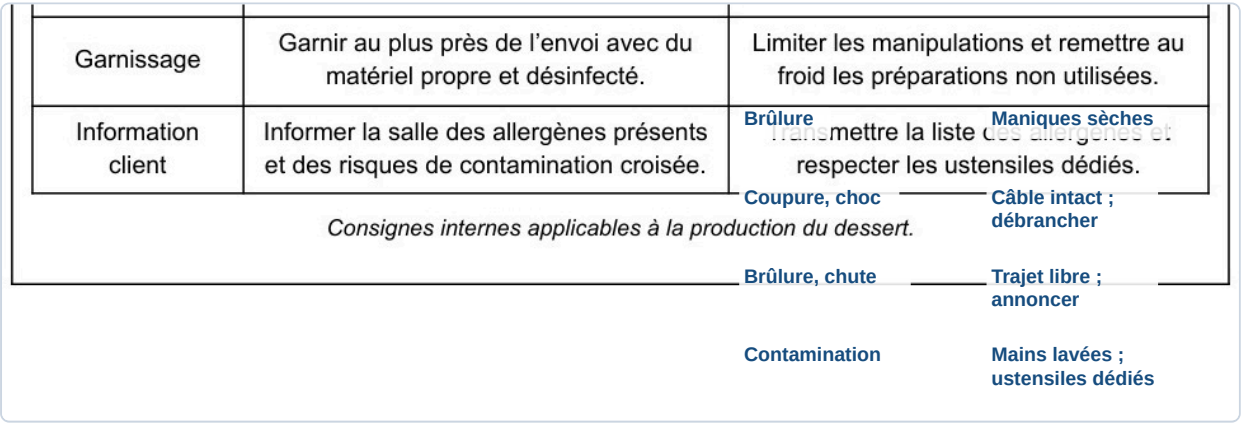
### Partie 4

**Question 4.1. Complétez le DR 1 en associant à chaque situation un risque et une mesure de prévention adaptée : sortie des plaques du four, utilisation du mixeur plongeant, circulation avec un récipient chaud et manipulation de préparations prêtes à consommer. Les mesures doivent être concrètes et applicables au poste de cuisine.**

| Situation | Risque | Prévention |
|---|---|---|
| Sortie des plaques du four | Brûlure | Mettre des maniques sèches et garder le passage dégagé. |
| Mixeur plongeant | Coupure, électrisation | Vérifier le câble ; débrancher avant de toucher au pied ou de nettoyer. |
| Transport d’un récipient chaud | Brûlure, chute | Stabiliser le récipient, dégager le trajet et annoncer son passage. |
| Denrées prêtes à consommer | Contamination microbienne ou croisée | Se laver les mains, utiliser du matériel propre et désinfecté, limiter les manipulations. |

Ces mesures s’appliquent au poste pendant toute la production. Pour le garnissage, éviter le contact avec les aliments et les ustensiles ayant servi à d’autres préparations ; respecter les ustensiles dédiés indiqués par le plan de maîtrise sanitaire.

**DR 1 complété : risques et prévention**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Prévenir les brûlures, coupures, chutes et contaminations avec des gestes sûrs, un passage dégagé et du matériel propre.

**Question 4.2. Présentez les vérifications à effectuer avant l'utilisation du four et du mixeur plongeant. Indiquez les précautions à prendre lors du nettoyage et du rangement de ces équipements.**

Avant usage, contrôler la porte, les grilles et l'affichage du four ; vérifier que l'appareil et son espace de travail sont en bon état. Pour le mixeur, inspecter le câble, la fiche et le pied. Ne pas utiliser un équipement endommagé.

Après usage, éteindre le four et le laisser refroidir avant son nettoyage, conformément aux consignes du fabricant. Débrancher le mixeur avant de nettoyer ou démonter son pied, sans immerger le bloc moteur. Nettoyer, sécher puis ranger les équipements sans traction sur le câble.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vérifier l'état du four et du mixeur avant usage ; nettoyer en sécurité, puis ranger les équipements propres et secs.

**Question 4.3. Indiquez les contrôles finaux à réaliser avant l'envoi des 40 portions : conformité du nombre, régularité du dressage, température et conservation des préparations, propreté du passe et transmission de l'information sur les allergènes.**

Avant l'envoi à 13 h 00, vérifier la production des 42 portions : 40 à envoyer et 2 en réserve. Contrôler que les choux et le dressage sont réguliers, que la crème reste protégée entre 0 °C et +3 °C jusqu'au garnissage, et que la sauce est servie à part.

- Vérifier la propreté du passe et des assiettes.
- Transmettre au responsable de salle les allergènes : gluten, lait et œufs ; le chocolat peut contenir du soja selon la fiche fournisseur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Envoyer 40 portions régulières, garder 2 portions en réserve, respecter la conservation au froid et communiquer les allergènes à la salle.

**Question 4.4. Décrivez la conduite à tenir si la crème pâtissière relevée au contrôle est à +6 °C alors que le plan de maîtrise sanitaire fixe une limite maximale de +3 °C pour son stockage. Précisez l'action immédiate, l'information à transmettre et la décision concernant la préparation.**

À +6 °C, la crème dépasse la limite de stockage de +3 °C. L'isoler immédiatement, la couvrir, l'identifier « ne pas utiliser » et relever la température ainsi que l'heure du contrôle. Informer sans délai le chef ou le responsable du plan de maîtrise sanitaire.

Ne pas garnir ni servir cette crème. Le responsable évalue l'historique temps-température et décide de son sort selon le plan de maîtrise sanitaire. Si sa sécurité ne peut être garantie, elle est écartée ; une simple remise au froid ne suffit pas à valider son utilisation.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Isoler et identifier la crème, relever et transmettre l’écart ; ne pas l’utiliser avant décision du responsable et l’écarter si sa sécurité n’est pas garantie.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP CUISINE

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

**Bilan de l'épreuve :** L'épreuve E2 du BP Arts de la cuisine, session 2026, porte le code 26-BP-AC-E2-U20 ; elle dure 5 heures et a un coefficient de 12. Le candidat organise la production de 42 portions de choux à la crème pâtissière vanillée, craquelin et sauce au chocolat. L'épreuve évalue les calculs de quantités et de coûts, les techniques de production, l'hygiène, la sécurité, les contrôles et l'envoi.

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

- Le coefficient d'adaptation est le nombre de portions demandé divisé par le nombre de portions de la fiche technique de base.
- Avec un rendement de décorticage de 88 %, la masse nette utilisable représente 0,88 fois la masse brute achetée.
- Le coût matière se calcule en multipliant une quantité par son prix unitaire, après conversion dans la même unité.
- Selon le PMS du sujet, refroidir la crème de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures, puis la conserver entre 0 °C et +3 °C.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les quantités nettes de la fiche technique des quantités brutes nécessaires à l'achat des œufs.
- Convertir les grammes, kilogrammes, millilitres et litres avant d'appliquer les prix unitaires.
- Organiser les tâches pour respecter le refroidissement contrôlé de la crème et garnir les choux au plus près de l'envoi.
- Vérifier les températures, limiter les manipulations et transmettre les allergènes ainsi que les risques de contamination croisée.

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

**Q : Comment adapter les quantités d'une fiche technique pour 42 portions ?**

Divisez le nombre de portions demandé par celui de la fiche de base pour obtenir le coefficient. Multipliez chaque quantité de la fiche par ce coefficient, puis arrondissez selon les unités et les règles indiquées dans le sujet.

**Q : Comment passer de la masse nette des œufs à la masse brute à acheter ?**

La masse nette correspond à 88 % de la masse brute. Pour obtenir la masse brute, divisez la masse nette nécessaire par 0,88. Calculez ensuite la masse de déchets en soustrayant la masse nette de la masse brute.

**Q : Comment organiser le temps pour respecter l'envoi à 13 h 00 ?**

Commencez par la mise en place, puis lancez assez tôt la crème pour respecter son refroidissement. Planifiez les cuissons et préparations en parallèle si possible, garnissez et dressez près de l'envoi, et prévoyez du temps pour nettoyer le poste.

**Q : Quelles exigences de température et de refroidissement sont attendues dans ce sujet ?**

Le DT 3 demande de refroidir la crème pâtissière de +63 °C à +10 °C en moins de deux heures et de relever les températures. Elle doit ensuite être protégée et conservée dans une enceinte froide entre 0 °C et +3 °C jusqu'au garnissage.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Préparations pâtissières et crèmes/2026/BP Cuisine - Préparations pâtissières et crèmes - 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.