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

# Arts de la cuisine - Épreuve E1

**Session 2026** • Code sujet : **26-BP-AC-E1** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **4**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Concevoir une prestation adaptée au contexte** (3 questions) — **Page 3**
2. **Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire** (3 questions) — **Page 5**
3. **Planifier la production** (3 questions) — **Page 7**
4. **Gérer les approvisionnements et les stocks** (3 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**


**Sujet officiel (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Qualité, hygiène et alimentation durable/2026/BP Cuisine - Qualité, hygiène et alimentation durable - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

## 1. Concevoir une prestation adaptée au contexte

Le candidat organise le déjeuner du 18 juin 2026 pour 80 résidents d'un EHPAD à Toulouse, avec 68 repas en texture standard et 12 repas à texture modifiée. Il doit proposer un menu de saison en tenant compte des prescriptions alimentaires, de l'allergie au sésame et des possibilités d'alimentation durable.

**Question 1.1. Proposez un menu complet comprenant une entrée, un plat avec garniture et un dessert, compatible avec la saison et les contraintes alimentaires indiquées dans le dossier. Justifiez brièvement la cohérence de votre proposition avec le service demandé.**

| Service | Proposition |
|---|---|
| Entrée | Salade de tomates et concombre |
| Plat et garniture | Poulet à la crème, pommes de terre et carottes |
| Dessert | Fromage blanc aux fraises |

Ce déjeuner de juin privilégie des produits de saison et reprend le plat de référence, adapté à une production sur place pour 80 résidents. La recette ne comporte pas de sésame. Les textures sont adaptées selon les prescriptions individuelles et aucun sel n'est ajouté aux huit portions concernées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Salade de tomates et concombre ; poulet à la crème, pommes de terre et carottes ; fromage blanc aux fraises.

**Question 1.2. Indiquez les adaptations de production à prévoir pour les 12 repas à texture modifiée et pour la personne ayant une allergie déclarée au sésame. Précisez les mesures permettant d'éviter une erreur de distribution ou une contamination croisée.**

Les 12 repas à texture modifiée sont préparés à partir des mêmes ingrédients, puis adaptés selon les prescriptions individuelles. Pour Mme L., la fiche indique une texture hachée et humide, sans morceaux durs, ainsi que des boissons épaissies.

1. Utiliser du matériel propre et désinfecté, et préparer les repas spécifiques séparément.
2. Pour l'allergie au sésame, vérifier les ingrédients et prévenir toute contamination croisée.
3. Identifier clairement chaque repas adapté et vérifier son identification avant l'envoi.

Prévoir 6 g d'épaississant par portion adaptée, soit 72 g pour 12 portions.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer les repas spécifiques séparément, respecter les prescriptions, prévenir les contaminations croisées et vérifier l'identification avant l'envoi.

**Question 1.3. Présentez deux choix concrets en faveur d'une alimentation durable pour ce déjeuner. Pour chacun, précisez son intérêt dans le contexte de la résidence.**

**Premier choix :** privilégier des produits locaux et de saison, lorsqu'ils sont disponibles et compatibles avec le menu. En juin, cela peut concerner les tomates, les concombres ou les fraises ; ce choix soutient les producteurs proches et réduit les transports.

**Deuxième choix :** ajuster les quantités préparées et les portions aux 80 résidents, en tenant compte des repas spécifiques. Cette organisation limite les excédents et le gaspillage alimentaire dans la résidence.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Privilégier des produits locaux et de saison, puis ajuster la production aux 80 repas pour limiter transport et gaspillage.

## 2. Maîtriser l’hygiène et la sécurité alimentaire

Le candidat applique le protocole interne d’hygiène de la résidence pour les contrôles à réception, les repas à texture modifiée et le maintien au chaud. Il doit également traiter deux non-conformités de température et préciser les éléments de traçabilité requis.

**Question 2.1. Pour chacune des étapes suivantes, indiquez un danger pertinent et une mesure de maîtrise : réception des denrées réfrigérées, préparation des repas à texture modifiée et maintien au chaud avant le service.**

| Étape | Danger pertinent | Mesure de maîtrise |
|---|---|---|
| Réception réfrigérée | Développement microbien si la chaîne du froid est rompue. | Contrôler la température, l’état des emballages et la date limite. Accepter à 3 °C maximum et enregistrer les contrôles. |
| Texture modifiée | Risque de fausse route si la texture ne respecte pas la prescription. | Utiliser du matériel propre et désinfecté, préparer séparément, prévenir les contaminations croisées et identifier les repas. |
| Maintien au chaud | Multiplication microbienne si la température est insuffisante. | Maintenir à au moins 63 °C jusqu’au service et contrôler la température. |

La vérification de la prescription et de l’identification sécurise l’envoi des repas adaptés.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réception : contrôle et traçabilité. Textures modifiées : préparation séparée, matériel désinfecté et identification. Maintien chaud : au moins 63 °C jusqu’au service.

**Question 2.2. À la réception, un lot de poulet réfrigéré est mesuré à 5 °C alors que le protocole fixe une limite de réception à 3 °C maximum. Indiquez la conduite à tenir et les éléments à tracer.**

1. La mesure de 5 °C dépasse la limite de réception de 3 °C. Isoler le lot et prévenir le responsable.
2. Ne pas utiliser le poulet avant décision. Le responsable consigne un refus ou une acceptation motivée.
3. Tracer la température, l’heure, le lot concerné, l’état des emballages, la date limite, la décision et sa justification, ainsi que le nom du contrôleur.

Cette conduite applique le protocole de non-conformité à réception et conserve les éléments utiles au suivi du lot.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Isoler le lot, prévenir le responsable et ne pas l’utiliser avant décision. Tracer les contrôles, la température, l’heure, le lot, la décision motivée et le nom du contrôleur.

**Question 2.3. La préparation cuite est mesurée à 61 °C juste avant le départ en salle. Au regard du protocole fourni, indiquez l'action immédiate à effectuer, le critère à contrôler avant le service et l'enregistrement à compléter.**

La préparation est à 61 °C, sous le seuil de 63 °C exigé jusqu'au service : elle ne peut pas partir en salle à cette température.

- La remettre immédiatement en température selon la procédure interne.
- Contrôler qu'elle atteint au moins 63 °C avant le départ en salle.
- Compléter la fiche prévue avec les températures, les horaires, le lot concerné, la mesure corrective et le nom de la personne ayant effectué le contrôle.

Le service ne peut commencer qu'après vérification du seuil requis.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Remettre en température, vérifier au moins 63 °C avant l'envoi et tracer températures, horaires, lot, action corrective et contrôleur.

## 3. Planifier la production

La résidence produit sur place le plat de référence pour 80 résidents à partir d'une recette donnée pour 10 portions, selon des étapes et durées précisées. Le candidat calcule les quantités, détermine l'heure de début au plus tard et organise la réalisation des portions à texture modifiée sans perturber le service standard.

**Question 3.1. À partir de la recette de référence pour 10 portions, calculez les quantités totales nécessaires pour produire 80 portions : poulet, pommes de terre, carottes et crème. Présentez vos calculs.**

Le coefficient de multiplication est le nombre de portions à produire divisé par le nombre de portions prévu par la recette : 80 ÷ 10 = 8. Chaque quantité de référence est donc multipliée par 8, sans modifier les proportions entre ingrédients. Les 12 portions à texture modifiée sont incluses dans le total de 80 portions.

| Ingrédient | Calcul | Quantité pour 80 portions |
|---|---|---|
| Poulet | 1,6 × 8 | 12,8 kg |
| Pommes de terre | 2,4 × 8 | 19,2 kg |
| Carottes | 0,8 × 8 | 6,4 kg |
| Crème | 0,2 × 8 | 1,6 L |

Ces quantités sont les besoins totaux de la recette pour l'ensemble des résidents.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poulet : 12,8 kg ; pommes de terre : 19,2 kg ; carottes : 6,4 kg ; crème : 1,6 L.

**Question 3.2. Le service est prévu à 12 h 30. La préparation dure 60 minutes, la cuisson du poulet 75 minutes et le dressage 30 minutes. Ces trois étapes sont réalisées successivement dans cet ordre. Déterminez l'heure de début au plus tard pour respecter l'horaire de service.**

Les trois étapes sont successives et dans l'ordre indiqué : préparation, cuisson du poulet, puis dressage. Leur durée totale est de 60 + 75 + 30 = 165 minutes, soit 2 h 45. Pour respecter le service de 12 h 30, il faut remonter de 2 h 45 à partir de cet horaire. La préparation doit donc débuter au plus tard à 9 h 45, afin que le dressage soit terminé au début du service.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Début au plus tard : 9 h 45.

**Question 3.3. Indiquez deux dispositions d’organisation permettant de produire les 12 portions à texture modifiée sans perturber le service des 68 portions standard. Appuyez votre réponse sur les contraintes précisées dans le dossier.**

Les 12 portions doivent être préparées à partir des mêmes ingrédients que les portions standard, puis adaptées selon les prescriptions. Une organisation en deux flux distincts limite les risques de contamination croisée et évite de ralentir la production principale.

1. Préparer les portions à texture modifiée séparément, avec du matériel propre et désinfecté, puis les identifier clairement.
2. Réserver un temps dédié à leur adaptation et à leur dressage, et vérifier leur identification avant l’envoi. Prévoir les 72 g d’épaississant nécessaires, disponibles en réserve.

La production standard des 68 portions peut ainsi suivre son organisation sans confusion avec les repas adaptés.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer séparément et identifier les 12 portions adaptées, avec du matériel propre et désinfecté ; réserver leur adaptation et leur dressage. Utiliser les 72 g d’épaississant disponibles.

## 4. Gérer les approvisionnements et les stocks

Le candidat calcule les besoins pour 80 portions, déduit les stocks disponibles et détermine les commandes en tenant compte des conditionnements fournisseurs imposés. Il complète le document réponse et propose des règles de réception et de rangement favorisant la traçabilité et la limitation des pertes.

**Question 4.1. Pour les cinq ingrédients de la recette, calculez la quantité à commander après déduction du stock disponible. Complétez les colonnes correspondantes du DR 1.**

| Ingrédient | Besoin pour 80 portions | Stock disponible | À commander avant arrondi |
|---|---|---|---|
| Poulet | 12,8 kg | 5 kg | 7,8 kg |
| Pommes de terre | 19,2 kg | 8 kg | 11,2 kg |
| Carottes | 6,4 kg | 2 kg | 4,4 kg |
| Crème | 1,6 L | 0,5 L | 1,1 L |
| Pommes | 12 kg | 6 kg | 6 kg |

Pour passer de 10 à 80 portions, chaque quantité de la recette est multipliée par 8. Le stock disponible est ensuite retranché du besoin total. Les résultats indiquent le besoin net à commander avant de tenir compte des conditionnements entiers imposés par les fournisseurs.

**DR 1 complété : besoins et quantités à commander**

**Calcul des besoins et commande pour 80 portions**

| Ingrédient | Besoin total pour 80 portions | Stock disponible | Quantité à commander avant arrondi | Conditionnement fournisseur | Nombre de conditionnements à commander |
|---|---|---|---|---|---|
| Poulet | 12,8 kg | 5 kg | 7,8 kg | 2 kg par colis | |
| Pommes de terre | 19,2 kg | 8 kg | 11,2 kg | 5 kg par sac | |
| Carottes | 6,4 kg | 2 kg | 4,4 kg | 2,5 kg par colis | |
| Crème | 1,6 L | 0,5 L | 1,1 L | 1 L par brique | |
| Pommes | 12 kg | 6 kg | 6 kg | 6 kg par caisse | |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

À commander avant arrondi : poulet 7,8 kg ; pommes de terre 11,2 kg ; carottes 4,4 kg ; crème 1,1 L ; pommes 6 kg.

**Question 4.2. Déterminez le nombre de conditionnements entiers à commander pour chaque ingrédient. Les conditionnements fournisseurs figurent dans le DT 2. Complétez le DR 1.**

Il faut couvrir le besoin net de chaque ingrédient avec des conditionnements entiers. On divise donc la quantité à commander avant arrondi par la capacité d'un conditionnement, puis on retient le nombre entier immédiatement supérieur lorsque le résultat n'est pas entier.

| Ingrédient | Besoin net | Conditionnement | Nombre à commander |
|---|---|---|---|
| Poulet | 7,8 kg | 2 kg par colis | 4 colis |
| Pommes de terre | 11,2 kg | 5 kg par sac | 3 sacs |
| Carottes | 4,4 kg | 2,5 kg par colis | 2 colis |
| Crème | 1,1 L | 1 L par brique | 2 briques |
| Pommes | 6 kg | 6 kg par caisse | 1 caisse |

Les quantités commandées couvrent les besoins nets ; les éventuels surplus liés aux conditionnements restent en stock pour une utilisation ultérieure.

**DR 1 complété : nombre de conditionnements à commander**

**Calcul des besoins et commande pour 80 portions**

| Ingrédient | Besoin total pour 80 portions | Stock disponible | Quantité à commander avant arrondi | Conditionnement fournisseur | Nombre de conditionnements à commander |
|---|---|---|---|---|---|
| Poulet | ..... | 5 kg | ..... | 2 kg par colis | ..... 4 colis ..... |
| Pommes de terre | ..... | 8 kg | ..... | 5 kg par sac | ..... 3 sacs ..... |
| Carottes | ..... | 2 kg | ..... | 2,5 kg par colis | ..... 2 colis ..... |
| Crème | ..... | 0,5 L | ..... | 1 L par brique | ..... 2 briques ..... |
| Pommes | ..... | 6 kg | ..... | 6 kg par caisse | ..... 1 caisse ..... |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Commande : 4 colis de poulet, 3 sacs de pommes de terre, 2 colis de carottes, 2 briques de crème et 1 caisse de pommes.

**Question 4.3. Indiquez deux règles de gestion à appliquer lors de la réception et du rangement de cette commande afin d'assurer la traçabilité et de limiter les pertes alimentaires.**

À la réception, contrôler pour chaque lot les températures des denrées réfrigérées, l'état des emballages et les dates limites. Enregistrer les résultats, les lots concernés, les anomalies éventuelles et la décision prise. Isoler tout produit non conforme et ne pas l'utiliser avant la décision du responsable.

Au rangement, identifier les produits et respecter leurs conditions de conservation. Appliquer la rotation des stocks en utilisant d’abord les produits dont les dates limites sont les plus proches, afin de préserver leur qualité et de limiter les pertes.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Contrôler et tracer chaque lot à réception ; identifier et ranger selon les conditions de conservation, puis utiliser en priorité les produits aux dates limites les plus proches.

# 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 2 h 30 et a un coefficient 4. Elle porte sur le déjeuner du 18 juin pour 80 résidents d'un EHPAD. Les compétences évaluées sont la conception d'un menu adapté, l'application du protocole d'hygiène, la planification de la production et le calcul des approvisionnements à partir des stocks et conditionnements.

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

- Pour passer d'une recette de 10 à 80 portions, multiplier chaque quantité par 8.
- Quantité à commander avant arrondi = besoin total pour 80 portions - stock disponible.
- Le protocole fixe la réception des denrées réfrigérées à 3 °C maximum et le maintien chaud à 63 °C minimum.
- Les repas à texture modifiée se préparent séparément avec du matériel propre et désinfecté, puis sont identifiés et vérifiés avant l'envoi.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les prescriptions individuelles : texture, boissons épaissies et absence de sel ajouté pour les portions concernées.
- En cas de non-conformité à réception, isoler le lot, prévenir le responsable et ne pas l'utiliser avant décision.
- Additionner les durées des étapes successives puis retrancher le total de l'heure de service.
- Compléter le DR 1 avec les unités, déduire les stocks et arrondir les conditionnements à l'entier supérieur.

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

**Q : Comment calculer les besoins pour 80 portions à partir d'une recette de 10 portions ?**

Le coefficient multiplicateur est 80 ÷ 10, soit 8. Multipliez par 8 la quantité de chaque ingrédient de la recette, en conservant son unité. Ces quantités totales servent ensuite au calcul des approvisionnements.

**Q : Que faire si une denrée réfrigérée dépasse la température maximale de réception ?**

La limite du protocole est de 3 °C maximum. Il faut isoler le lot, prévenir le responsable et consigner la décision de refus ou d'acceptation motivée. Le produit ne doit pas être utilisé avant cette décision.

**Q : Comment déterminer l'heure de début de production au plus tard ?**

Additionnez les durées des étapes successives, puis retranchez le total de l'heure de service. Ici, 60 + 75 + 30 minutes représentent 2 h 45 à retrancher de 12 h 30.

**Q : Quels éléments de traçabilité faut-il renseigner selon le protocole du sujet ?**

Les fiches prévues doivent mentionner températures, horaires, lots concernés, mesures correctives et nom de la personne ayant effectué le contrôle. À réception, il faut aussi contrôler l'état des emballages et la date limite.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Qualité, hygiène et alimentation durable/2026/BP Cuisine - Qualité, hygiène et alimentation durable - 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.