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 RESTAURATION

Coefficient : 4 Durée : 2 h 30

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

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Concevoir une prestation adaptée au contexte (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Planifier la production (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Gérer les approvisionnements et les stocks (5 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : 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 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
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 : RÉSIDENCE LES JARDINS DU CANAL, EHPAD, TOULOUSE (HAUTE-GARONNE)

Vous êtes cuisinier au sein de la résidence Les Jardins du Canal. Vous participez à la conception et à l'organisation du déjeuner du jeudi 18 juin 2026, destiné à 80 résidents. La cuisine produit sur place et assure le service à 12 h 30.

Le dossier précise les besoins alimentaires transmis à la cuisine, les caractéristiques de la prestation, un protocole d'hygiène établi par l'établissement, les recettes de référence et l'état des stocks. Vous devez proposer une prestation cohérente, organiser sa production et déterminer les approvisionnements nécessaires. Les adaptations alimentaires sont à appliquer conformément aux prescriptions communiquées par l'équipe soignante ; aucune décision médicale ne vous est demandée.

Les réponses sont à rédiger sur la copie et sur le document réponse fourni. Le barème total est de 20 points.

PARTIE 1 : Concevoir une prestation adaptée au contexte (5 points)

Compétence CO1 : concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné

À partir du cahier des charges de la résidence et des informations des documents DT 1 et DT 2, vous préparez une proposition de déjeuner pour 80 résidents.

1.1 (2 points) 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.

1.2 (1,5 point) 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.

1.3 (1,5 point) Présentez deux choix concrets en faveur d'une alimentation durable pour ce déjeuner. Pour chacun, précisez son intérêt dans le contexte de la résidence.

PARTIE 2 : Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire (5 points)

Application des procédures d'hygiène et de conservation fournies

Les limites et conduites à tenir ci-dessous sont celles du protocole interne validé par l'établissement. Appuyez vos réponses sur le document DT 2.

2.1 (2 points) 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.

2.2 (1,5 point) 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.

2.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 3 : Planifier la production (5 points)

Compétence CO2 : planifier une prestation en optimisant les moyens disponibles

La résidence prévoit de produire le plat de référence décrit dans le document DT 2 pour l'ensemble des 80 résidents. La recette est établie pour 10 portions. Les temps de production et l'horaire de service sont précisés dans le dossier.

3.1 (2 points) 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.

3.2 (1,5 point) 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.

3.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 4 : Gérer les approvisionnements et les stocks (5 points)

Compétence CO3 : gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation

Vous devez compléter le document réponse à partir des besoins calculés pour 80 portions et des stocks disponibles indiqués dans le document DT 2. Les conditionnements fournisseurs sont imposés pour cette commande.

4.1 (2 points) Pour les cinq ingrédients de la recette, calculez la quantité à commander après déduction du stock disponible. Complétez les colonnes correspondantes du DR 1.

4.2 (1,5 point) Déterminez le nombre de conditionnements entiers à commander pour chaque ingrédient. Les conditionnements fournisseurs figurent dans le DT 2. Complétez le DR 1.

4.3 (1,5 point) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : CAHIER DES CHARGES DU DÉJEUNER ET BESOINS ALIMENTAIRES TRANSMIS

Prestation : déjeuner du jeudi 18 juin 2026, service à 12 h 30, 80 résidents.

Répartition communiquée à la cuisine : 68 repas en texture standard et 12 repas à texture modifiée, conformément aux prescriptions individuelles enregistrées par l'équipe soignante. Une résidente, Mme L., âgée de 87 ans, présente des antécédents d'accident vasculaire cérébral et une dysphagie. Sa fiche de liaison indique une texture hachée et humide, sans morceaux durs, et des boissons épaissies selon la prescription. Elle a besoin d'une aide partielle au repas. Dernières données figurant sur la fiche de liaison : température 36,7 °C, pouls 78 battements par minute, pression artérielle 132/76 mmHg. Ces données sont fournies à titre de contexte ; elles ne donnent lieu à aucun diagnostic ni décision de soin dans cette épreuve.

Une personne a une allergie déclarée au sésame. La cuisine doit appliquer la procédure de prévention de la contamination croisée et assurer une identification claire du repas adapté. Huit résidents bénéficient d'une prescription limitant l'ajout de sel ; aucun sel ne doit être ajouté à leur portion. Les autres indications alimentaires sont consignées sur les fiches individuelles consultables par le personnel autorisé.

Cahier des charges : proposer un déjeuner adapté à la saison, réaliser les adaptations de texture à partir des prescriptions communiquées, identifier les portions spécifiques et prendre en compte les ressources disponibles. Les produits locaux et de saison sont privilégiés lorsqu'ils sont disponibles et compatibles avec la prestation.

DT 2 : RECETTE, PROTOCOLE INTERNE D'HYGIÈNE ET ÉTAT DES STOCKS

Recette de référence pour 10 portions : poulet, 1,6 kg ; pommes de terre, 2,4 kg ; carottes, 0,8 kg ; crème, 0,2 L ; pommes, 1,5 kg. La recette ne comporte pas de sésame. Les 12 portions à texture modifiée sont réalisées à partir des mêmes ingrédients, puis adaptées conformément aux prescriptions communiquées. Pour ces 12 portions, prévoir également 6 g d'épaississant alimentaire par portion, soit 72 g au total. L'épaississant est disponible en réserve et n'est pas à commander.

Organisation de production : préparation, 60 minutes ; cuisson du poulet, 75 minutes ; dressage, 30 minutes. Pour le calcul de l'heure de début demandé, ces étapes sont successives. Le service commence à 12 h 30.

Extrait du protocole interne d'hygiène validé par l'établissement :

- À la réception, accepter les denrées réfrigérées si leur température est inférieure ou égale à 3 °C ; contrôler la température, l'état des emballages et la date limite, puis enregistrer les contrôles.
- En cas de non-conformité à la réception, isoler le lot, prévenir le responsable et consigner la décision de refus ou d'acceptation motivée. Ne pas utiliser le produit avant décision.
- Pour les préparations maintenues chaudes, la température doit être supérieure ou égale à 63 °C jusqu'au service. Si la température est inférieure, remettre immédiatement la préparation en température selon la procédure interne et vérifier l'atteinte de 63 °C avant le départ en salle.

- Utiliser du matériel propre et désinfecté pour les adaptations de texture. Préparer et identifier les repas spécifiques séparément, prévenir les contaminations croisées et vérifier l'identification avant l'envoi.
- Tracer les températures, les horaires, les lots concernés, les mesures correctives et le nom de la personne ayant effectué le contrôle sur les fiches prévues.

Stocks disponibles avant commande : poulet, 5 kg ; pommes de terre, 8 kg ; carottes, 2 kg ; crème, 0,5 L ; pommes, 6 kg.

Conditionnements imposés par les fournisseurs : poulet, colis de 2 kg ; pommes de terre, sac de 5 kg ; carottes, colis de 2,5 kg ; crème, brique de 1 L ; pommes, caisse de 6 kg. Une commande est passée en nombres entiers de conditionnements.

Recette de référence pour 10 portions

Ingrédient	Quantité pour 10 portions	Unité
Poulet	1,6	kg
Pommes de terre	2,4	kg
Carottes	0,8	kg
Crème	0,2	L
Pommes	1,5	kg

État des stocks et conditionnements fournisseurs

Ingrédient	Stock disponible	Conditionnement fournisseur
Poulet	5 kg	2 kg par colis
Pommes de terre	8 kg	5 kg par sac
Carottes	2 kg	2,5 kg par colis
Crème	0,5 L	1 L par brique
Pommes	6 kg	6 kg par caisse

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de calcul des approvisionnements, questions 4.1 et 4.2 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez directement les cellules portant la mention « ... ». Indiquez les unités et détaillez vos calculs sur la copie si nécessaire.

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	.....
Pommes de terre	.....	8 kg	.....	5 kg par sac	.....
Carottes	.....	2 kg	.....	2,5 kg par colis	.....
Crème	.....	0,5 L	.....	1 L par brique	.....
Pommes	.....	6 kg	.....	6 kg par caisse	.....

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.