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 E2

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la commande et organisation de la production** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude des denrées, rendements et coût matière** (3 questions) — **Page 6**
3. **Préparation et réalisation des productions** (3 questions) — **Page 8**
4. **Hygiène, prévention et sécurité au poste** (3 questions) — **Page 10**
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/Techniques culinaires/2026/BP Cuisine - Techniques culinaires - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la commande et organisation de la production

Au restaurant L'Atelier des Dunes, il faut produire et dresser les trois composantes du menu pour six convives, avec un envoi à 12 h 30. Le candidat organise les tâches et le poste en tenant compte des équipements, des cuissons, du refroidissement, du maintien au froid et des circulations dans l'atelier.

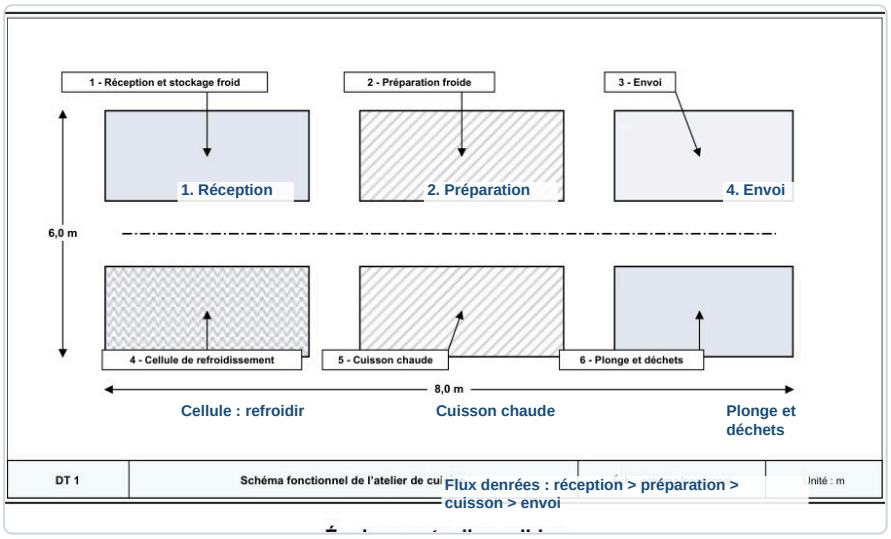
Organisation de la production

Question 1.1. À partir du menu et du plan de l'atelier DT 1, indiquez l'ordre logique des principales opérations de production, depuis la réception du poste jusqu'à l'envoi. Justifiez deux choix d'organisation en tenant compte des temps de cuisson, de refroidissement ou de maintien au froid.

1. Réceptionner et contrôler les denrées, puis les ranger au froid. Organiser le poste et garder les arrivées distinctes des déchets et des plats prêts à servir.
2. En préparation froide, avancer le dessert : pocher les poires, préparer et refroidir la crème, cuire les tuiles et les conserver au sec. Préparer ensuite pâte, légumes et volaille en séparant les opérations.
3. Cuire volaille, garnitures et sauce ; contrôler la volaille à cœur et maintenir les préparations chaudes à au moins +63 °C.
4. Cuire la tarte juste avant l'envoi, finir le dessert et dresser à 12 h 30.

Le dessert est anticipé pour permettre son refroidissement et la conservation de la crème à au plus +3 °C. La cuisson tardive de la tarte préserve son croustillant.

Flux de production dans l'atelier



✓ RÉPONSE À RETENIR

Flux : réception et stockage, préparation, cuisson, finitions et envoi. Dessert anticipé au froid, tarte cuite juste avant le service.

Planification

Question 1.2. Complétez le document réponse DR 1 en répartissant les tâches entre les créneaux proposés. Faites apparaître, pour chaque composante du menu, au minimum une tâche anticipée, une tâche de cuisson et une tâche de finition ou d'envoi.

Créneau	Tâche principale	Préparation concernée	Contrôle ou résultat attendu
7 h 30 - 8 h 30	Réception, rangement et mise en place	Poires, volaille, légumes	Séparer cru et prêt à consommer
8 h 30 - 9 h 30	Pocher et préparer	Poires, crème, tuiles	Crème refroidie ; tuiles au sec
9 h 30 - 10 h 30	Préparer et lancer les cuissons	Pâte et légumes ; volaille, pommes, carottes	Tailles régulières ; contrôler la volaille à cœur
10 h 30 - 11 h 30	Finir les éléments chauds	Sauce et garnitures ; tarte prête à cuire	Maintien chaud à au moins +63 °C
11 h 30 - 12 h 30	Cuire, dresser et envoyer	Tarte, volaille et garnitures, dessert	Six portions régulières ; envoi à 12 h 30

Cette répartition anticipe le dessert, prévoit les cuissons des trois composantes et réserve le dernier créneau aux cuissons finales et au dressage. Pour les poires : 0,90 kg net et 1,20 kg brut.

DR 1 complété : planification

Créneau	Tâche principale	Préparation concernée	Contrôle ou résultat attendu
7 h 30 - 8 h 30	Réception, rangement	Poires, volaille, légumes	Séparer cru / prêt
8 h 30 - 9 h 30	Pocher, préparer	Poires, crème, tuiles	Crème froide ; tuile au sec
9 h 30 - 10 h 30	Préparer, lancer cuisson	Pâte, légumes, volaille	Tailles régulières
10 h 30 - 11 h 30	Finir les éléments chauds	Sauce, garnitures, tarte	Maintien ≥ +63 °C
11 h 30 - 12 h 30	Cuire, dresser, envoyer	Tarte, plat, dessert	Envoi à 12 h 30

Calcul de la quantité de poires à prévoir

Nombre de portions	Quantité nette pour 10 portions	Quantité nette adaptée à 6 portions	Rendement	Quantité brute à prévoir
6	1,50 kg		0,75	

DR 1 complété : quantité de poires

Nombre de portions	Quantité nette pour 10 portions	Quantité nette adaptée à 6 portions	Rendement	Quantité brute à prévoir
6	1,50 kg	0,90 kg	0,75	1,20 kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

DR 1 : planifier les préparations anticipées, les cuissons, puis les finitions avant l'envoi à 12 h 30. Poires : 0,90 kg net, 1,20 kg brut.

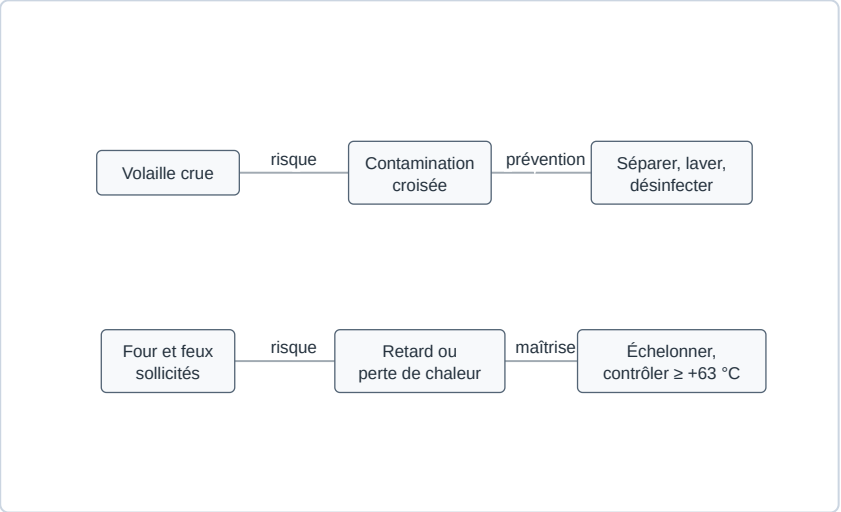
Risques d'organisation

Question 1.3. Relevez deux risques d'organisation liés à la production simultanée de ces préparations et proposez, pour chacun, une mesure concrète de prévention ou de maîtrise.

Deux risques liés au travail simultané demandent une maîtrise concrète :

- **Contamination croisée :** la volaille crue peut contaminer les légumes ou les éléments prêts à consommer. Séparer les surfaces et ustensiles, se laver les mains, puis nettoyer et désinfecter avant de changer d'opération.
- **Concurrence pour le four et les feux :** elle peut retarder une cuisson ou compromettre le maintien chaud. Échelonner l'utilisation des équipements et vérifier que les préparations chaudes restent à au moins +63 °C.

Risques d'organisation et mesures de maîtrise



Séparer les opérations à risque et anticiper l'utilisation des équipements.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Séparer le cru du prêt à consommer ; échelonner les cuissons et contrôler le maintien chaud à au moins +63 °C.

2. Étude des denrées, rendements et coût matière

Les calculs s'appuient sur des données de rendement et de prix d'achat HT pour adapter une recette de dix portions à six convives. Le candidat détermine des quantités nettes et brutes, puis calcule le coût matière de plusieurs denrées et le coût par portion.

Quantités et rendement

Question 2.1. Calculez la quantité nette de pommes de terre nécessaire pour six portions, puis la quantité brute à prévoir en tenant compte du rendement indiqué. Présentez le calcul et arrondissez la quantité brute au centième de kilogramme.

Pour adapter la recette de 10 à 6 portions, on calcule d'abord la quantité nette : **2,00 × 6 ÷ 10 = 1,20 kg**. Le rendement de 0,90 indique que la quantité nette représente 90 % de la quantité brute. On divise donc le besoin net par ce rendement : **1,20 ÷ 0,90 = 1,333… kg**. Arrondie au centième, la quantité brute à prévoir est de 1,33 kg.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Pommes de terre pour 6 portions : 1,20 kg nets, soit 1,33 kg bruts à prévoir.

Question 2.2. Calculez la quantité brute de poires à prévoir pour obtenir la quantité nette correspondant à six portions. Utilisez le rendement du DT 2, arrondissez au centième de kilogramme et complétez la ligne correspondante du DR 1 en indiquant aussi la quantité nette adaptée à six portions.

La quantité nette de poires est adaptée de 10 à 6 portions : **1,50 × 6 ÷ 10 = 0,90 kg net**. Le rendement de 0,75 signifie que 75 % de la quantité brute devient nette. Il faut donc prévoir **0,90 ÷ 0,75 = 1,20 kg brut**. Sur le DR 1, inscrire 0,90 kg dans la colonne « Quantité nette adaptée à 6 portions » et 1,20 kg dans la colonne « Quantité brute à prévoir ».

DR 1 complété : quantité de poires

Calcul de la quantité de poires à prévoir

Nombre de portions	Quantité nette pour 10 portions	Quantité nette adaptée à 6 portions	Rendement	Quantité brute à prévoir
6	1,50 kg	0,90 kg	0,75	1,20 kg

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

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Poires pour 6 portions : 0,90 kg net adapté et 1,20 kg brut à prévoir.

Coût matière

Question 2.3. Calculez le coût matière HT des suprêmes de volaille, des pommes de terre, des carottes, de la crème, du beurre et du fond de volaille pour six portions. Déterminez ensuite le coût matière par portion, détaillez les opérations, arrondissez les résultats au centime d'euro et complétez le DR 2.

Le coût de chaque denrée est sa quantité pour 6 portions multipliée par son prix unitaire. Les produits sont arrondis au centime ; le total est calculé sur les valeurs non arrondies, puis divisé par 6 pour obtenir le coût par portion.

Denrée	Calcul	Coût HT
Suprême de volaille	1,08 × 9,80	10,58 €
Pommes de terre	1,20 × 2,10	2,52 €
Carottes	0,72 × 1,80	1,30 €
Crème entière	0,30 × 4,20	1,26 €
Beurre	0,18 × 8,00	1,44 €
Fond de volaille	0,30 × 1,60	0,48 €

La somme des coûts non arrondis donne 17,58 € HT pour six portions ; le coût par portion est donc de 2,93 € HT.

DR 2 complété : coûts matière HT

Calcul du coût matière HT des éléments chauds

Denrée	Quantité pour 6 portions	Prix unitaire HT	Coût HT
Suprême de volaille	1,08 kg	9,80 €/kg	10,58 €
Pommes de terre	1,20 kg	2,10 €/kg	2,52 €
Carottes	0,72 kg	1,80 €/kg	1,30 €
Crème entière	0,30 kg	4,20 €/kg	1,26 €
Beurre	0,18 kg	8,00 €/kg	1,44 €
Fond de volaille	0,30 L	1,60 €/L	0,48 €
Total pour 6 portions	.....	.....	17,58 €
Coût matière par portion	1 portion	.....	2,93 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total pour 6 portions : 17,58 € HT. Coût matière par portion : 2,93 € HT.

3. Préparation et réalisation des productions

Le candidat réalise pour six convives une tarte fine aux légumes, un suprême de volaille avec sauce et garnitures, ainsi qu'un dessert composé de poire pochée, crème légère et tuile. Il prépare et organise le poste, réalise les cuissons et les finitions, puis contrôle les résultats et la régularité du dressage.

Mise en place et préparations préliminaires

Question 3.1. Réalisez la mise en place et les préparations préliminaires nécessaires aux trois composantes du menu. Respectez la séparation des opérations propres, sales et prêtes à consommer, et organisez le poste pour limiter les déplacements et les contaminations croisées.

1. À la réception, contrôler les denrées et ranger les produits réfrigérés. En zone de préparation froide, laver et préparer d'abord les légumes et les fruits, puis réaliser les éléments destinés au dessert avec du matériel propre.
2. Préparer la pâte et les garnitures, puis réserver au froid les préparations concernées. Organiser les postes pour limiter les déplacements et séparer les denrées propres des déchets.
3. Manipuler la volaille crue en dernier, avec une planche et des ustensiles dédiés. Après cette opération, évacuer les déchets, se laver les mains, puis nettoyer et désinfecter les ustensiles et le plan de travail avant de manipuler des aliments prêts à consommer.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparations propres et dessert d'abord, volaille crue en dernier, puis lavage des mains et nettoyage-désinfection du matériel et du poste.

Cuissons et préparations chaudes

Question 3.2. Réalisez les cuissons et les préparations chaudes du menu. Contrôlez la cuisson de la volaille conformément aux consignes du DT 3, assurez une cuisson régulière des garnitures et obtenez une sauce de texture adaptée au nappage.

- Rôtir les suprêmes et mesurer leur température à cœur avec une sonde propre et désinfectée : elle doit atteindre au moins **+74 °C**. Sinon, poursuivre la cuisson et contrôler de nouveau.
- Cuire séparément les pommes de terre taillées régulièrement et les carottes jusqu'à tendreté, puis obtenir une finition brillante.
- Réaliser ou réduire le fond, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et vérifier que la sauce est chaude, lisse et nappante. Maintenir les préparations chaudes destinées au service à au moins **+63 °C**.
- Cuire la tarte au four jusqu'à obtenir un fond croustillant et des légumes cuits régulièrement, en coordonnant son passage avec celui de la volaille.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Volaille à cœur à au moins +74 °C ; préparations chaudes à au moins +63 °C ; garnitures régulières et sauce nappante.

Préparations froides, finitions et dressage

Question 3.3. Réalisez les préparations froides et les finitions, puis dressez six portions régulières selon le menu annoncé. Contrôlez la qualité visuelle, la température de service, la propreté des assiettes et la cohérence des portions, et maintenez les tuiles au sec jusqu'au dressage.

Pocher les poires jusqu'à ce qu'elles soient tendres sans se défaire, puis les refroidir selon l'organisation retenue. Réaliser la crème légère, la refroidir rapidement de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures si elle relève de ce procédé, puis la conserver à au plus +3 °C. Cuire les tuiles et les garder au sec.

À l'envoi, dresser six portions régulières avec la tarte, le suprême et ses garnitures chaudes, puis le dessert froid. Vérifier l'aspect, la propreté des assiettes et les températures adaptées au service ; ajouter les tuiles au dernier moment pour préserver leur croustillant.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Six portions régulières et propres ; dessert froid, crème conservée à au plus +3 °C et tuiles maintenues au sec.

4. Hygiène, prévention et sécurité au poste

La production impose d'appliquer le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et les consignes du DT 3. Les situations étudiées concernent la contamination croisée, les températures de cuisson et de conservation, ainsi que les risques de coupure et de brûlure.

Prévention des contaminations croisées

Question 4.1. Décrivez les mesures à appliquer entre la préparation de la volaille crue et la manipulation des éléments prêts à consommer. Indiquez les opérations requises pour les mains, les ustensiles et le plan de travail.

Après avoir manipulé la volaille crue, terminer cette opération et empêcher tout contact avec les aliments prêts à consommer. Avant de reprendre, se laver soigneusement les mains au savon et les sécher avec un support à usage unique. Retirer les ustensiles utilisés pour le cru : les nettoyer et les désinfecter, ou les remplacer par du matériel propre réservé aux préparations prêtes à consommer. Nettoyer puis désinfecter le plan de travail, en respectant le mode d'emploi du produit. Reprendre la préparation seulement lorsque les mains, le matériel et la surface sont propres. Cette séparation limite les contaminations croisées.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Se laver les mains, séparer puis nettoyer et désinfecter les ustensiles, et nettoyer et désinfecter le plan avant de manipuler les aliments prêts à consommer.

Contrôles de température

Question 4.2. Indiquez les contrôles de température à effectuer pour la volaille, les préparations maintenues chaudes et la crème destinée au dessert. Pour chaque contrôle, précisez le matériel ou la méthode de mesure appropriée et l'action à entreprendre si la limite du DT 3 n'est pas respectée.

Contrôler les produits avec une sonde propre et désinfectée avant et après chaque mesure. Pour la volaille, sonder à cœur, dans la partie la plus épaisse. Mesurer les préparations chaudes et la crème avec la sonde, puis consigner les relevés selon la procédure de l'établissement. Si une limite n'est pas respectée, appliquer l'action corrective prévue et signaler l'anomalie au responsable.

Préparation	Limite	Action en cas d'écart
Volaille	Au moins +74 °C à cœur	Poursuivre la cuisson et contrôler de nouveau avant l'envoi.
Maintien chaud	Au moins +63 °C	Remettre en température selon la procédure validée ou écarter le produit si la maîtrise n'est pas assurée.
Crème préparée	Au plus +3 °C	Contrôler la durée et la température, puis appliquer la procédure corrective de l'établissement.

Pour la crème, vérifier aussi le respect de la consigne de conservation au froid.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Volaille : au moins +74 °C à cœur ; maintien chaud : au moins +63 °C ; crème : au plus +3 °C. Mesurer à la sonde et appliquer l'action corrective prévue en cas d'écart.

Prévention des risques professionnels

Question 4.3. Identifiez un risque de coupure et un risque de brûlure présents pendant cette production. Pour chacun, indiquez une mesure de prévention directement applicable au poste.

La découpe des légumes expose à une coupure : stabiliser la planche, utiliser un couteau adapté et affûté, maîtriser le geste et garder la zone de travail dégagée. La manipulation d'un plat chaud ou l'utilisation du four et des plaques expose à une brûlure : porter des maniques sèches, orienter les poignées vers l'intérieur et annoncer les déplacements de matériel chaud. Ces précautions s'appliquent durant les préparations comme pendant l'envoi, en maintenant les circulations dégagées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coupure : planche stable, couteau adapté et zone dégagée. Brûlure : maniques sèches, poignées tournées vers l'intérieur et annonce des déplacements chauds.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E2 du BP Arts de la cuisine, session 2026, porte le code 26-BP-AC-E2 et dure cinq heures, avec un coefficient 12. Le candidat réalise pour six convives un menu comprenant tarte fine, volaille et garnitures, puis poire pochée et dessert. L'évaluation porte sur l'organisation, les calculs de quantités et de coûts, les techniques culinaires et la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour adapter une recette : quantité cible = quantité de référence × nombre de portions cible ÷ nombre de portions de référence.
- Le rendement est le rapport quantité nette sur quantité brute ; la quantité brute se calcule par quantité nette ÷ rendement décimal.
- Le coût matière d'une denrée est égal à la quantité utilisée multipliée par son prix unitaire HT ; le coût par portion divise le coût total par le nombre de portions.
- Les limites du sujet sont une volaille à cœur à au moins +74 °C, un maintien chaud à au moins +63 °C et une crème conservée à au plus +3 °C.

Points de vigilance & attentes du jury

- Planifiez les tâches selon les temps de cuisson et de refroidissement, les exigences de service et l'envoi prévu à 12 h 30.
- Respectez les unités et exprimez les rendements en nombres décimaux avant de calculer les quantités brutes.
- Séparez la volaille crue des aliments prêts à consommer ; lavez les mains et nettoyez-désinfectez les surfaces et ustensiles.
- Utilisez une sonde propre et désinfectée, consignez les mesures selon la procédure et signalez les anomalies au responsable.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment adapter les quantités de la recette de dix portions à six portions ?

Multipliez chaque quantité de référence par 6 puis divisez par 10. Pour convertir ensuite une quantité nette en quantité brute, divisez la quantité nette obtenue par le rendement exprimé sous forme décimale.

Q : Quelles limites de température faut-il retenir pour la volaille, le maintien chaud et la crème ?

Le protocole demande une température à cœur de la volaille d'au moins +74 °C, un maintien chaud à au moins +63 °C et une conservation de la crème préparée à au plus +3 °C, selon la consigne interne.

Q : Comment organiser les cinq heures de production avant l'envoi de 12 h 30 ?

Répartissez les tâches dans les cinq créneaux du DR 1, de 7 h 30 à 12 h 30. Anticipez les préparations à refroidir ou à conserver, puis coordonnez les cuissons, le maintien chaud et les finitions juste avant l'envoi.

Q : Quels critères faut-il surveiller pour la qualité des productions et la sécurité ?

Le sujet attend des portions régulières, des cuissons et textures conformes, un dressage net et des températures maîtrisées. Il faut aussi prévenir les coupures, brûlures et contaminations croisées, puis signaler et corriger les écarts selon le plan sanitaire.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/Techniques culinaires/2026/BP Cuisine - Techniques culinaires - 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.