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 E2 : RÉALISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

Coefficient : 12 Durée : 5 heures

Matériel professionnel de cuisine mis à disposition dans l'atelier. Aucun document personnel n'est autorisé. Les documents techniques et documents réponse joints au sujet sont fournis aux candidats.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la commande et organisation de la production (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude des denrées, rendements et coût matière (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation et réalisation des productions (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Hygiène, prévention et sécurité au poste (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 la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
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 L'ATELIER DES DUNES, LA ROCHELLE, CHARENTE-MARITIME

Vous êtes commis de cuisine au restaurant L'Atelier des Dunes. Pour le service du déjeuner, le chef vous confie la réalisation, dans le temps imparti, d'un menu complet pour **6 convives**. Vous devez organiser votre poste, assurer les préparations, maîtriser les cuissons et le dressage, puis maintenir les productions dans des conditions conformes au plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Menu à réaliser : tarte fine aux légumes de saison, crème aux herbes ; suprême de volaille rôti, sauce crémée, pommes fondantes et carottes glacées ; poire pochée aux épices, crème légère vanillée et tuile croustillante.

Les préparations sont attendues pour un envoi à 12 h 30. Les portions doivent être régulières, les assaisonnements équilibrés et les éléments servis aux températures adaptées. La fiche de production, les données de rendement et les consignes d'hygiène figurent dans le dossier technique. Les préparations doivent être effectuées avec les denrées disponibles au poste et conformément aux règles de sécurité de l'atelier.

Les points attribués évaluent la préparation et l'organisation, les choix et calculs professionnels, la réalisation culinaire, ainsi que la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité.

PARTIE 1 : Analyse de la commande et organisation de la production (5 points)

Analyser les besoins, planifier les tâches et organiser le poste

Vous disposez de 5 heures pour produire et dresser les 6 menus. L'envoi est prévu à 12 h 30. Le matériel et les denrées sont disponibles à 7 h 30. Le poste comprend une zone de préparation froide, un four mixte, quatre feux, une cellule de refroidissement et une armoire chaude. Appuyez-vous sur les documents DT 1 et DT 3.

Repères de production à intégrer au plan de travail

Préparation	Quantité à produire	Exigence de service
Tarte fine aux légumes	6 portions	Cuisson et dressage juste avant l'envoi
Suprême de volaille et garnitures	6 portions	Volaille cuite à cœur, sauce chaude, garnitures chaudes
Poire pochée, crème légère et tuile	6 portions	Dessert dressé froid, tuile conservée au sec

1.1 (2 points) 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.

1.2 (1,5 point) Complétez le document réponse DR 1 en répartissant les tâches entre les créneaux proposés. Faites apparaître au minimum une tâche anticipée, une tâche de cuisson et une tâche de finition ou d'envoi pour chaque composante du menu.

1.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 2 : Étude des denrées, rendements et coût matière (5 points)

Calculer les quantités utiles, les quantités à commander et le coût matière

Les données de rendement et les prix d'achat sont fournis dans le document DT 2. La recette de référence est établie pour 10 portions. Pour adapter une quantité à 6 portions, utilisez la relation : $Q_6 = Q_{10} \times \frac{6}{10}$. Pour calculer une quantité brute à prévoir à partir d'une quantité nette nécessaire, utilisez : $Q_{brute} = \frac{Q_{nette}}{R}$, où R est le rendement exprimé sous forme décimale. Le coût matière est calculé à partir des quantités nettes mises en œuvre et des prix unitaires indiqués.

Données de calcul pour le menu de 6 convives

Denrée	Quantité nette pour 10 portions	Rendement	Prix d'achat HT
Pommes de terre	2,00 kg	0,90	2,10 €/kg
Carottes	1,20 kg	0,80	1,80 €/kg
Poire	10 pièces, soit 1,50 kg net	0,75	3,60 €/kg brut
Suprême de volaille	10 pièces, soit 1,80 kg net	0,95	9,80 €/kg
Crème entière	0,50 kg	1,00	4,20 €/kg
Pâte feuilletée	1,00 kg	1,00	5,40 €/kg
Légumes pour tarte fine	1,00 kg net	0,82	3,20 €/kg brut

Autres coûts de la recette pour 6 portions

Élément	Quantité nette pour 6 portions	Prix unitaire HT
Beurre	0,18 kg	8,00 €/kg
Fond de volaille	0,30 L	1,60 €/L
Herbes fraîches	0,06 kg	18,00 €/kg
Sucre	0,12 kg	1,50 €/kg
Lait	0,30 L	1,20 €/L
Œufs	3 pièces	0,30 €/pièce

2.1 (1,5 point) Calculez la quantité nette de pommes de terre nécessaire pour 6 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.

2.2 (1,5 point) Calculez la quantité brute de poires à prévoir pour obtenir la quantité nette correspondant à 6 portions. Utilisez le rendement du DT 2 et arrondissez au centième de kilogramme. Complétez la ligne correspondante du DR 1.

2.3 (2 points) 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 les 6 portions. Déterminez ensuite le coût matière par portion. Détaillez les opérations et arrondissez les résultats au centime d'euro.

PARTIE 3 : Préparation et réalisation des productions (6 points)

Mettre en œuvre les techniques culinaires et contrôler les résultats

Réalisez les trois composantes du menu pour 6 convives. Les fiches de production du DT 2 précisent les quantités de référence, les rendements et les points de contrôle. Les techniques attendues comprennent notamment la préparation et la cuisson d'une pâte, la taille régulière des légumes, la cuisson d'une volaille, la réalisation d'une sauce, le glaçage d'une garniture, le pochage d'un fruit, la réalisation d'une crème et la cuisson d'une tuile. Adaptez les quantités de référence à 6 portions et organisez les opérations afin de respecter l'heure d'envoi.

Critères de réalisation à contrôler

Production	Résultat attendu	Contrôle à effectuer
Tarte fine aux légumes	Fond cuit et croustillant, garniture régulière	Cuisson homogène, assaisonnement et netteté du dressage
Volaille, sauce et garnitures	Volaille cuite à cœur, sauce liée et nappante	Température à cœur, texture de la sauce et régularité des portions
Poire, crème légère et tuile	Fruit tendre sans désagrégation, crème stable, tuile sèche	Cuisson, refroidissement de la crème et conservation de la tuile

3.1 (2 points) Réalisez la mise en place et les préparations préliminaires nécessaires aux trois composantes du menu. Respectez les règles de séparation des opérations propres, sales et prêtes à consommer. Présentez une organisation de poste limitant les déplacements et les contaminations croisées.

3.2 (2 points) 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 une sauce de texture adaptée au nappage.

3.3 (2 points) Réalisez les préparations froides et les finitions, puis dressez 6 portions régulières selon le menu annoncé. Contrôlez la qualité visuelle, la température de service, la propreté des assiettes et la cohérence des portions. Les tuiles doivent être maintenues au sec jusqu'au dressage.

PARTIE 4 : Hygiène, prévention et sécurité au poste (4 points)

Appliquer les mesures d'hygiène et prévenir les risques professionnels

Appliquez le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et les consignes du DT 3. Les températures mentionnées dans le dossier sont les limites opérationnelles retenues par l'établissement pour cette production. Toute anomalie doit être signalée au responsable et faire l'objet d'une action corrective adaptée.

Points de vigilance pendant la production

Situation	Risque principal	Mesure de maîtrise attendue
Manipulation de volaille crue	Contamination croisée	Séparer matériel et surfaces, nettoyer et désinfecter après usage
Utilisation du four et des plaques	Brûlure	Utiliser les équipements de protection adaptés et annoncer les déplacements de matériel chaud
Découpe des légumes	Coupure	Stabiliser la planche, tenir correctement le couteau et maintenir la zone de travail dégagée
Préparations maintenues avant l'envoi	Rupture de la maîtrise des températures	Mesurer, tracer si nécessaire et appliquer les limites du plan de maîtrise sanitaire

4.1 (1,5 point) 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.

4.2 (1,5 point) 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.

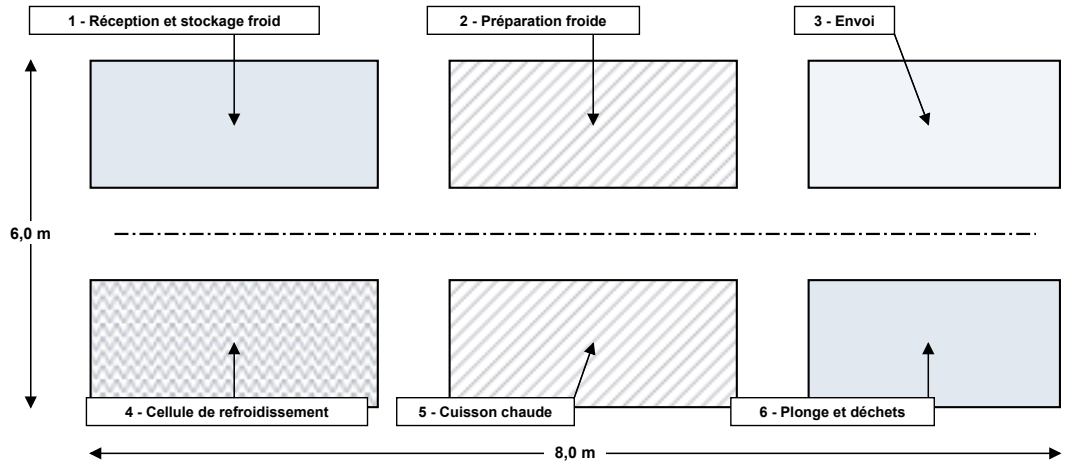
4.3 (1 point) Identifiez un risque de coupure et un risque de brûlure présents pendant cette production. Pour chacun, indiquez une mesure de prévention directement applicable au poste.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN FONCTIONNEL DE L'ATELIER ET IMPLANTATION DES POSTES

Le schéma représente l'atelier de production du restaurant. Les zones sont repérées pour organiser les déplacements et limiter les croisements. Les arrivées de denrées et l'évacuation des déchets doivent rester distinctes des circulations de plats prêts à servir. Les dimensions indiquées sont des repères d'implantation, non un plan de construction.



DT 1	Schéma fonctionnel de l'atelier de cuisine	Éch. : schéma fonctionnel	Unité : m

Équipements disponibles

Équipement	Quantité	Utilisation prévue
Four mixte	1	Cuisson des tartes, volailles et tuiles
Feux de cuisson	4	Sauce, pommes fondantes, carottes et pochage
Cellule de refroidissement	1	Refroidissement rapide des préparations concernées
Armoire chaude	1	Maintien temporaire des éléments chauds selon le plan de maîtrise sanitaire
Réfrigérateur positif	1	Conservation des denrées réfrigérées selon leur étiquetage et le plan de maîtrise sanitaire

DT 2 : FICHE DE PRODUCTION, RENDEMENTS ET DONNÉES ÉCONOMIQUES

Les quantités du tableau de la partie 2 servent aux calculs demandés. Les quantités nettes indiquées correspondent aux besoins de la recette et non aux quantités brutes à commander. Les

prix sont exprimés hors taxes. Les rendements sont donnés sous forme décimale et s'appliquent aux denrées désignées. Pour adapter une recette : $Q_{cible} = Q_{référence} \times \frac{N_{cible}}{N_{référence}}$. Pour calculer une perte : $Perte = Q_{brute} - Q_{nette}$.

Fiche technique indicative des préparations

Préparation	Opérations principales	Point de résultat
Tarte fine aux légumes	Abaisser ou détailler la pâte, préparer les légumes, garnir et cuire au four	Pâte cuite et croustillante, légumes réguliers
Suprême de volaille	Parer si nécessaire, assaisonner, rôtir et contrôler la cuisson à cœur	Chair cuite à cœur et non desséchée
Sauce crémée	Réaliser ou réduire le fond, ajouter la crème, rectifier et vérifier la texture	Sauce chaude, lisse et nappante
Pommes fondantes et carottes glacées	Tailler régulièrement, cuire séparément et contrôler la tendreté	Cuisson homogène et finition brillante
Poire pochée	Éplucher, préparer le sirop, pocher et refroidir selon l'organisation retenue	Fruit tendre et conservant sa forme
Crème légère et tuile	Réaliser la crème, la refroidir, puis cuire les tuiles et les conserver au sec	Crème stable et tuile croustillante

Repères de calcul professionnel

Grandeur	Relation de calcul
Rendement	$R(\%) = \frac{Q_{nette}}{Q_{brute}} \times 100$
Quantité brute à prévoir	$Q_{brute} = \frac{Q_{nette}}{R}$
Coût matière	$Coût = Quantitéutilisée \times Prixunitaire$
Coût matière par portion	$Coûtparportion = \frac{Coûttotaldelarecette}{Nombredeportions}$

DT 3 : HYGIÈNE, MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES ET PRÉVENTION DES RISQUES

Les pratiques d'hygiène s'inscrivent dans les principes généraux du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. L'information relative aux allergènes relève notamment du règlement (UE) n° 1169/2011. Les valeurs ci-dessous constituent les limites opérationnelles du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement pour cette production. Elles doivent être contrôlées avec une sonde propre, désinfectée avant et après usage, et consignées selon la procédure du restaurant.

Limites opérationnelles du plan de maîtrise sanitaire

Situation contrôlée	Limite de l'établissement	Action en cas d'écart
Maintien chaud des préparations destinées au service	Au moins +63 °C	Remettre en température selon la procédure validée ou écarter le produit si la maîtrise n'est pas assurée
Refroidissement rapide d'une préparation concernée	De +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures	Vérifier le procédé, isoler le produit et prévenir le responsable
Conservation de la crème préparée	Au plus +3 °C selon la consigne interne	Contrôler la durée et la température, appliquer la procédure corrective de l'établissement
Cuisson de la volaille	Température à cœur cible d'au moins +74 °C dans le protocole de production	Poursuivre la cuisson et contrôler de nouveau avant envoi

Risques professionnels et mesures de prévention

Risque	Mesures de prévention
Coupure lors des taillages	Planche stable, couteau adapté et affûté, gestes maîtrisés, zone de travail dégagée
Brûlure au four, aux plaques ou avec un récipient chaud	Maniques sèches, poignées orientées vers l'intérieur, annonce des déplacements de matériel chaud
Contamination croisée entre volaille crue et aliments prêts à consommer	Séparation des ustensiles et surfaces, lavage des mains, nettoyage et désinfection entre les opérations
Glissade en zone de production	Nettoyage immédiat des souillures et des liquides, circulation maintenue dégagée

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 1.2 et 2.2 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez directement les cases signalées par « ... ». Pour la question 1.2, placez les principales tâches dans l'ordre compatible avec l'envoi à 12 h 30. Pour la question 2.2, présentez la quantité nette adaptée à 6 portions et la quantité brute à prévoir.

Planification de la production

Créneau	Tâche principale	Préparation concernée	Contrôle ou résultat attendu
7 h 30 - 8 h 30	.....	.....	.....
8 h 30 - 9 h 30	.....	.....	.....
9 h 30 - 10 h 30	.....	.....	.....
10 h 30 - 11 h 30	.....	.....	.....
11 h 30 - 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	.....

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 : Question 2.3 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau en indiquant le coût de chaque denrée pour les 6 portions, puis le coût total et le coût matière par portion. Présentez vos opérations sur la copie si nécessaire.

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	.....
Pommes de terre	1,20 kg	2,10 €/kg	.....
Carottes	0,72 kg	1,80 €/kg	.....
Crème entière	0,30 kg	4,20 €/kg	.....
Beurre	0,18 kg	8,00 €/kg	.....
Fond de volaille	0,30 L	1,60 €/L	.....
Total pour 6 portions	.....	.....	.....
Coût matière par portion	1 portion	.....	.....

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.