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

SUJET

Vous êtes chef d'un restaurant gastronomique. La direction vous demande de réaliser un menu servi à l'extérieur lors d'une réception située à 15 kilomètres de votre établissement.

Vous avez déjà choisi parmi vos fiches techniques (**Documents 1-3-4**), trois plats pour composer le menu.

✓ *Huîtres chaudes en habit vert*

✓ .....

✓ *Filet de bœuf en brioche sauce poivrade*
Pommes cheveux d'ange
Tomates provençales

✓ *Feuilleté de fruits frais aux épices*

✍ **Travail demandé** :

1. Vous devez proposer un plat de poisson adapté au menu à partir des produits figurant dans la mercuriale (Annexe 1). **(2 points)**

2. Rédiger une fiche technique pour ce plat (**Document 2**), puis calculer le coût de matière hors taxe pour le menu complet afin de le transmettre à la direction à l'aide des **Documents 1, 3, 4**. **(8 points)**

Le menu est accepté par le client.

3. Etablir une fiche de commande globale des denrées (**Document 5**). **(4 points)**

4. Vous réalisez ce menu.
Vous préparez ce travail en réalisant **une fiche chronologique** à l'intention du personnel.
Vous utiliserez le numéro des phases techniques (**Document 6**). Vous répartirez les tâches sur 2 jours et vous prévoirez le matériel en fonction de votre organisation et vous préciserez les températures de conservation et d'envoi pour proposer une prestation de qualité. **(6 points)**

Vous devez joindre avec la copie l'ensemble des documents.

Groupement interacadémique II	Session 2004		Facultatif : code	
Examen et spécialité **BP Cuisinier**				
Intitulé de l'épreuve **U31 → Organisation et gestion de la production**				
Type **SUJET**	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 3	N° de page / total **Feuille : 1/8**

Document 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de Portions : 10

Valorisé le :

Prix de Vente :

DESCRIPTIF:

PRESENTATION :

N° des phases	PROGRESSION	DENREE	Unité	Quantité	P.U.H.T	P.T.H.T
201						
Coût matière hors taxe total						
Coût matière hors taxe par portion						

Document 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de Portions : 10

HUÎTRES CHAUDES EN HABIT VERT

Valorisé le :

Prix de Vente :

DESCRIPTIF:
Huîtres pochées en emmaillotées dans les feuilles de laitue servies dans leurs coquilles avec une fine julienne de légumes,
Sauce : Réduction de jus de cuisson crémée et avec jus de citron,
Passer à la salamandre.

PRESENTATION :
Dressage : à l'assiette sur un lit de gros sel.

N° des phases	PROGRESSION	DENREE	Unité	Quantité	P.U.H.T	P.T.H.T
		Huître plate "00" ou spéciale	*	*		
101	Ouvrir les huîtres	portugaise	Pièce	60		
		Laitue	Pièce	3		
102	Les pocher dans leur eau (une minute).	Carotte	Kg	0,3		
		Poireau	Kg	0,2		
		Citron	Pièce	2		
103	Blanchir les feuilles de laitue	Beurre	Kg	0,1		
		Crème	l	0,5		
104	Tailler et étuver les juliennes (carottes, poireaux).	sel fin, poivre	pm	pm		
		Gros sel	Kg	1		
105	Emmailloter les huîtres dans les feuilles de laitue.					
106	Réaliser la sauce.					
107	Reconstituer l'huître, napper de sauce.					
108	Passer à la salamandre au dernier moment.					
109	Dresser à l'assiette sur un lit de gros sel.					
Coût matière hors taxe total						
Coût matière hors taxe par portion						

Document 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de Portions : 10

FILET DE BŒUF EN BRIOCHE. SAUCE POIVRADE

Valorisé le :	**Prix de Vente :**
DESCRIPTIF: Filet de bœuf rôti, duxelle de champignons Roulé dans une brioche Sauce poivrade Pommes cheveux d'ange. Tomates provençales.	**PRESENTATION :** Dressage : à la voiture de tranche

N° des phases	PROGRESSION	DENREE	Unité	Quantité	P.U.H.T	P.T.H.T
301	Parer le filet, le marquer en cuisson, laisser reposer,	Filet de bœuf	Kg	1,6		
		Huile	l	0,1		
		Farine	Kg	0,4		
302	Préparer la duxelle de champignon et la pâte à brioche.	Sucre	Kg	pm		
		Levure de boulanger	Kg	~		
303	Faire les pommes Duchesse, les rouler dans la chapelure et les cheveux d'ange.		~	0,02		
		Œufs	piec	12		
		Beurre	Kg	0,5		
304	Faire les tomates provençales.	Champignons de Paris	Kg	0,8		
			~	~		
305	Préparer le fond de veau et la sauce poivrade (mignonnette de poivre, réduction vinaigre et vin blanc, monter au beurre).	Echalotes	Kg	0,1		
		Tomates	Kg	1,2		
		Pommes de terre	Kg	1,5		
		Pain de mie	Kg	0,8		
306	Rouler le filet enrobé de duxelle dans la brioche (utiliser un torchon pour le moulage).	Cheveux d'ange	Kg	0,250		
		Vinaigre	l	0,2		
		Os de veau	Kg	2		
307	Frire les pommes cheveux d'ange.	Carottes	Kg	0,2		
		Oignons	Kg	0,2		
		Poivre en grain	Kg	pm		
308	**Cuisson 40mn à 160°**	Sel poivre	Kg	pm		
		Bouquet garni	piec	1		
		Cresson	btte	2		
309	**A la voiture de tranche, en pièce entière..**					
Coût matière hors taxe total						
Coût matière hors taxe par portion						

Document 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de Portions : 10

FEUILLETE DE FRUITS FRAIS AUX EPICES

Valorisé le : | **Prix de Vente :**

DESCRIPTIF:
Feuilleté triangulaire garni d'une mousse à l'orange accompagné de fruits de saison.
Servi avec une sauce au caramel d'orange.
Décor : feuilles en chocolat.

PRESENTATION :
Dressage : à l'assiette.

N° des phases	PROGRESSION	DENREE	Unité	Quantité	P.U.H.T	P.T.H.T
401	Découper des triangles de pâte feuilletée de 10cm de côté. Les chiqueter.	Farine	Kg	0,4		
		Beurre	Kg	0,550		
		Lait	l	0,5		
402	Réalisation de la crème mousseline : crème pâtissière, plus beurre monté, plus brunoise d'orange blanchie parfumée au Grand Marnier.	Oeuf	Pièce	5		
		Sucre semoule	Kg	0,4		
		Sucre glace	Kg	0,1		
403	Sauce à l'orange : caramel déglacé au jus d'orange parfumé au gingembre et à la cannelle.	Couverture	Kg	0,08		
		chocolat	~	~		
		Menthe	Btte	1		
404	Cuire les triangles de pâte feuilletée (four à 180° pendant 20mn).	Orange	Kg	1		
		Ananas	Pièce	1		
		kiwis	Kg	0,5		
405	Découper en cube les fruits frais.	Banane	Kg	0,5		
		Gingembre	Pm	pm		
		Cannelle	Pm	pm		
406	Présentation : sur grande assiette.	sel	Pm	pm		
		Grand Marnier	l	0,04		
	Séparer en deux les triangles de feuilletage.					
	Garnir la moitié du feuilletage de crème mousseline et de cubes de fruits frais.					
	Décorer au cornet avec du chocolat couverture accompagné de feuilles en chocolat et de menthe fraîche.					
Coût matière hors taxe total						
Coût matière hors taxe par portion						

Annexe 1

MERCURIALE

BOUCHERIE	Unité	Prix €
Filet de bœuf	Kg	21,5
Entrecôte	Kg	12,8
Os de veau	Kg	pm
Paleron	Kg	8,3

POISSONNERIE	Unité	Prix
Brochet	Kg	7,7
Dorade	Kg	11,5
Grondin	Kg	18,3
Lavaret	Kg	14,5
Lotte	Kg	20,3
Merlan	Kg	6,8
Saint Pierre	Kg	12,8
Sandre	Kg	14,1
Saumon frais	Kg	7,5
Truite	Kg	5,2
Saumon fumé	Kg	18,8
Œufs de Lump	Kg	29,9
Crevettes décortiquées	Kg	35,6
Etrilles	Kg	11,6
Moules de Bouchot	Kg	3,1
Huîtres plates "00"	Dz	6,2

CREMERIE	Unité	Prix
Beurre	Kg	3,2
Lait	l	0,8
Crème	l	5,2
Œuf	pièce	0,1
Gruyère	Kg	9,8

FRUITS ET LEGUMES	Unité	Prix
Ananas	Pièce	1,8
Avocat	Pièce	0,5
Banane	Kg	2,1
Carottes	Kg	0,8
Cerfeuil	botte	1
Courgette	Kg	1,5
Ciboulette	botte	1
Citron	Pièce	0,3
Cresson	botte	1
Echalote	Kg	1,8
Estragon	botte	1
Champignon de Paris	Kg	2,5
Haricot Vert	Kg	3,1
Navet	Kg	1,4
Laitue	Pièce	0,8

FRUITS ET LEGUMES (suite)	Unité	Prix €
Menthe	botte	1,5
Oignon	Kg	1,1
Orange	Kg	2,1
Petits pois	Kg	2,5
Pomme de terre	Kg	0,8
Tomate	Kg	2,1
Persil	botte	0,3
Poivron	Kg	4,2
Poireau	Kg	1,8
Kiwis	Kg	2,5

EPICERIE	Unité	Prix
Amande effilée	Kg	14,8
Farine T45	Kg	0,9
Cheveux d'ange	Kg	0,8
Chocolat couverture	Kg	13,8
Huile d'arachide	l	2,2
Levure de boulanger (50g)		0,15
Pain de mie	Kg	11
Sucre semoule	Kg	0,9
Sucre glace	Kg	1,9
Gros sel	Kg	0,4
Vinaigre	l	1,1
Tomate concentré	boite	1,2
Aromates, condiments, épices...pm	forfait	0,30

CAVE	Unité	Prix
Vin blanc ordinaire	l	1,2
Chablis	Btle	11
Côte de Nuit	Btle	13,8
Grand Marnier	Btle	19,5
Noilly Prat	Btle	10,5

Document 5

Fiche de commande globale des denrées

	M	S
LEGUMES		
Carottes		
Echalotes		
Navets		
Pomme de terre		
Tomates		
Oranges		
Pommes		
SURGELES		
Petits pois		
Haricots verts		
BOULANGERIE		
CREMERIE		
Beurre		
Crème double		
Crème UHT		
Lait		
Œuf		
Gruyère		

	M	S
EPICERIE		
Farine T55		
Farine T45		
Sucre semoule		
Sucre glace		
Sucre morceaux		
VIANDES		
POISSON VOLAILLE		
DIVERS		

Document 6

Fiche chronologique

MENU	J – 1 n° des phases	J n° des phases	Températures de conservation	Matériels	Températures d'envoi
HUITRES CHAUDES - - - - - - - - -		109			
POISSON - - - - - - - -					
FILET DE BOEUF - - - - - - - - -	301	309			
FEUILLETE DE FRUITS - - - - - -		406			

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.