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

Organisation et gestion de la production

Session 2004 • Code sujet : **U31** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation d’un menu gastronomique pour une réception extérieure (4 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2004/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2004 - 2-Sujet.pdf

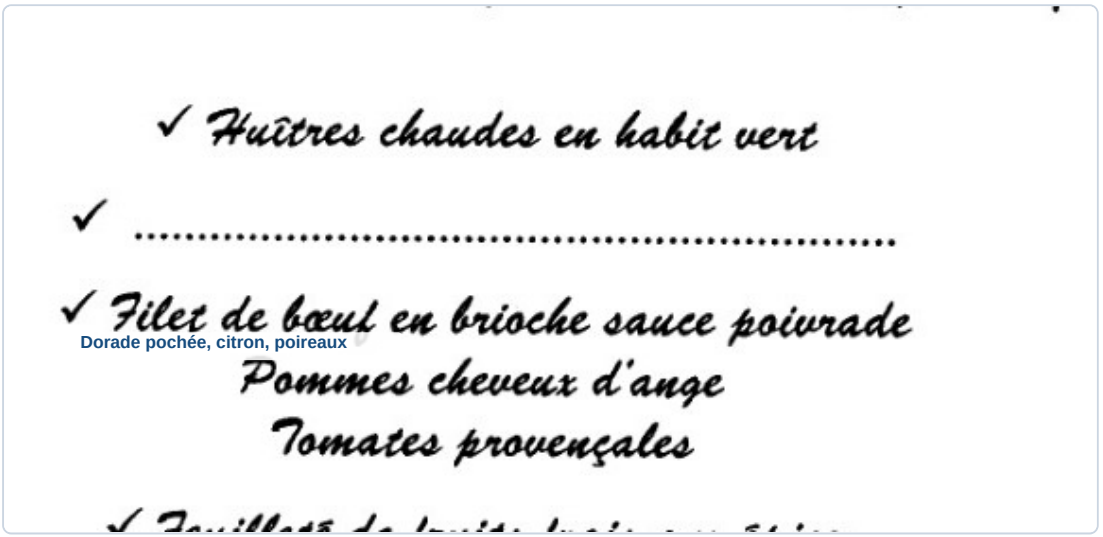
1. Organisation d’un menu gastronomique pour une réception extérieure

Chef d’un restaurant gastronomique, le candidat prépare un menu pour une réception située à 15 kilomètres de son établissement. Les huîtres, le filet de bœuf et le dessert sont déjà choisis ; il propose le plat de poisson, calcule les coûts, prépare la commande globale et planifie la production sur deux jours.

Question 1. Proposer un plat de poisson adapté au menu à partir des produits figurant dans la mercuriale.

Le menu comprend des huîtres chaudes, un filet de bœuf en brioche et un dessert feuilleté aux fruits. Un poisson délicat, préparé simplement, apporte une progression équilibrée sans ajouter une garniture trop riche. La dorade figure dans la mercuriale à 11,50 €/kg et convient à une prestation gastronomique. Une cuisson pochée, accompagnée d’une sauce citronnée et d’une fondue de poireaux, propose une présentation soignée et reste réalisable pour le service à l’extérieur.

Plat de poisson proposé



✓ RÉPONSE À RETENIR

Dorade pochée, sauce citronnée et fondue de poireaux.

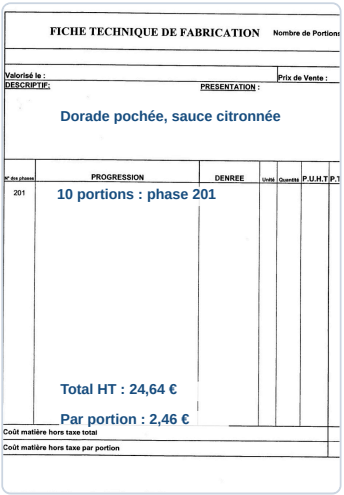
Question 2. Rédiger la fiche technique du plat de poisson sur le Document 2, puis calculer le coût de matière hors taxe du menu complet à transmettre à la direction, en utilisant les Documents 1, 3 et 4.

Pour 10 portions, cette fiche propose une dorade pochée avec fondue de poireaux et sauce citronnée. Les quantités ci-dessous constituent une proposition de fabrication, valorisée aux prix de la mercuriale. Les aromates et l’assaisonnement sont comptés pour mémoire. Les coûts des trois plats déjà choisis sont ceux des fiches techniques : huîtres 37,92 €, bœuf 48,00 € et dessert 11,97 €. Le coût par portion est calculé sur 10 portions.

Phase	Progression	Denrée	Quantité	Prix unitaire HT	Total HT
201	Préparer la dorade, pocher les filets. Réaliser la sauce citronnée et la fondue de poireaux.	Dorade	1,8 kg	11,50 €/kg	20,70 €
201		Beurre	0,2 kg	3,20 €/kg	0,64 €
201		Crème	0,3 l	5,20 €/l	1,56 €
201		Citrons	2 pièces	0,30 €/pièce	0,60 €
201		Vin blanc	0,2 l	1,20 €/l	0,24 €
201		Poireaux	0,5 kg	1,80 €/kg	0,90 €
		Total poisson			**24,64 €**

Le coût du menu complet est la somme des quatre fiches. La fiche du poisson ajoute 24,64 € au total des trois plats existants. Le résultat par couvert est arrondi au centime.

Fiche technique du plat de poisson


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de Portions

Valorisé le :

Prix de Vente :

DESCRIPTIF:

PRESENTATION :

Dorade pochée, sauce citronnée

N° des phases	PROGRESSION	DENREE	Unité	Quantité	P.U.H.T	P.T
201	10 portions : phase 201					

Total HT : 24,64 €

Par portion : 2,46 €

Coût matière hors taxe total

Coût matière hors taxe par portion

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poisson : 24,64 € HT. Menu : 122,53 € HT pour 10 portions, soit 12,25 € HT par portion.

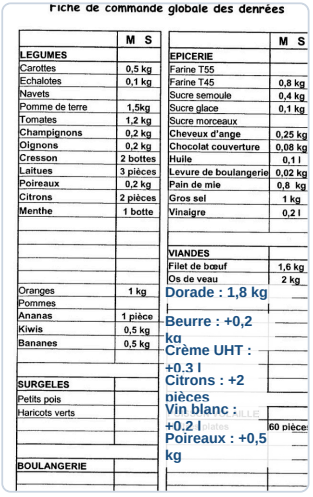
Question 3. Après acceptation du menu par le client, établir une fiche de commande globale des denrées à l'aide du Document 5.

Reprendre les quantités déjà portées sur le Document 5 et ajouter les denrées prévues pour le poisson. Les quantités ajoutées sont distinguées ci-dessous ; les produits sans quantité dans la fiche restent à compléter selon les besoins retenus. Pour la crème, conserver séparément les deux références inscrites sur le bon de commande.

Rayon	Denrée	Quantité globale à commander
Légumes	Carottes, échalotes, pommes de terre, tomates, champignons, oignons	0,5 kg ; 0,1 kg ; 1,5 kg ; 1,2 kg ; 0,2 kg ; 0,2 kg
Légumes	Cresson, laitues, poireaux	2 bottes ; 3 pièces ; 0,7 kg
Légumes	Citrons, menthe	4 pièces ; 1 botte
Fruits	Oranges, pommes, ananas, kiwis, bananes	1 kg ; quantité à préciser ; 1 pièce ; 0,5 kg ; 0,5 kg
Épicerie	Farine T45, sucre semoule, sucre glace	0,8 kg ; 0,4 kg ; 0,1 kg
Épicerie	Cheveux d'ange, chocolat couverture, huile, levure, pain de mie, gros sel, vinaigre	0,25 kg ; 0,08 kg ; 0,1 l ; 0,02 kg ; 0,8 kg ; 1 kg ; 0,2 l
Viandes	Filet de bœuf, os de veau	1,6 kg ; 2 kg
Poisson	Huîtres plates, dorade	60 pièces ; 1,8 kg
Crèmerie	Beurre, crème double, crème UHT, lait, œufs	1,35 kg ; 0,5 kg ; 0,8 l ; quantité à préciser ; 17 pièces
Cave	Vin blanc	0,2 l pour le poisson, ajouter la quantité nécessaire à la sauce du bœuf

Les navets, pommes, petits pois, haricots verts, farine T55 et sucre en morceaux ne sont pas quantifiés dans les fiches retenues ; ne les commander que si la production prévue les nécessite.

Ajouts au bon de commande global



✓ RÉPONSE À RETENIR

Ajouts pour le poisson : dorade 1,8 kg, beurre 0,2 kg, crème UHT 0,3 l, citrons 2 pièces, vin blanc 0,2 l et poireaux 0,5 kg.

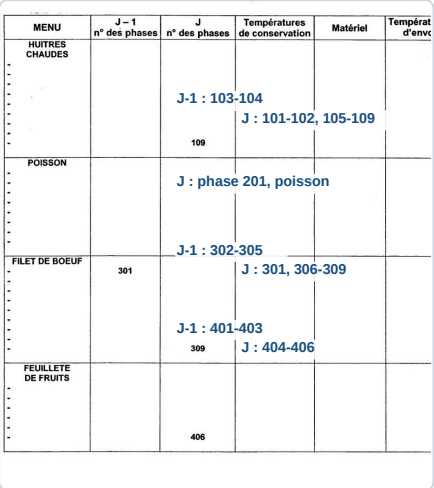
Question 4. Établir à l'intention du personnel une fiche chronologique de réalisation du menu sur deux jours. Utiliser les numéros des phases techniques du Document 6, répartir les tâches, prévoir le matériel correspondant à l'organisation retenue et préciser les températures de conservation et d'envoi.

Réaliser la veille les préparations qui se conservent, puis réserver les produits sensibles au froid. Le jour J, effectuer les cuissons et finitions au plus près du service. Le bœuf doit être cuit le jour même après le montage en brioche. Pour le trajet de 15 km, utiliser des contenants propres, fermés et adaptés, séparer le chaud du froid et contrôler les températures au départ et à l'arrivée.

Préparation	J-1	Jour J	Conservation	Matériel et température d'envoi
Huîtres chaudes	103-104 : blanchir les feuilles de laitue ; tailler et étuver les juliennes.	101-102, 105-108 : ouvrir, pocher, emmailloter, réaliser la sauce, reconstituer et passer à la salamandre. 109 : dresser.	Éléments préparés : enceinte réfrigérée, au plus à +3 °C.	Bacs réfrigérés pour le transport, salamandre et assiettes sur place. Envoi chaud : au moins +63 °C.
Poisson	Préparer le matériel et peser les denrées.	201 : préparer et pocher la dorade, terminer la sauce et dresser.	Dorade crue à 0 à +2 °C ; préparation froide au plus à +3 °C.	Bacs réfrigérés, matériel de cuisson sur place. Envoi chaud : au moins +63 °C.
Filet de bœuf	302-305 : préparer duxelle, pâte, garnitures et sauce.	301, 306-308 : parer et marquer le filet, le rouler en brioche, frire les pommes cheveux d'ange et cuire 40 min à 160 °C. 309 : présenter à la voiture de tranche.	Éléments sensibles au froid : au plus à +3 °C.	Four, friteuse, plaques et voiture de tranche. Transport en contenant chaud adapté ; envoi au moins à +63 °C.
Feuilleté de fruits	401-403 : détailler le feuilletage, préparer la mousseline, la sauce et les décors.	404-406 : cuire 20 min à 180 °C, tailler les fruits, garnir et dresser au dernier moment.	Crème et fruits au plus à +3 °C ; feuilletage cuit conservé au sec.	Boîtes à pâtisserie, plaques, four, poches et assiettes. Envoi frais, au plus à +3 °C.

Prévoir les équipements de maintien en température pour le transport et limiter l'attente avant l'envoi. Les phases 109, 309 et 406 sont réalisées le jour J, conformément au Document 6.

Fiche chronologique complétée



MENU	J – 1 n° des phases	J n° des phases	Températures de conservation	Matériel	Températ d'envo
HUITRES CHAUDES		J-1 : 103-104 J : 101-102, 105-109 109			
POISSON		J : phase 201, poisson			
FILET DE BOEUF	301	J-1 : 302-305 J : 301, 306-309 309			
FEUILLETE DE FRUITS		J-1 : 401-403 J : 404-406 406			

✓ RÉPONSE À RETENIR

J-1 : préparations anticipées. Jour J : cuissons et finitions. Conservation froide au plus à +3 °C ; envoi chaud au moins à +63 °C.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U31 du BP Cuisinier, session 2004, dure 2 heures et a un coefficient de 3. Elle porte sur l'organisation d'un menu gastronomique pour une réception extérieure : choix d'un plat de poisson, rédaction d'une fiche technique, calcul des coûts, commande des denrées et planification des tâches sur deux jours, avec matériel et températures adaptés.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le coût matière hors taxe d'un ingrédient se calcule en multipliant sa quantité utilisée par son prix unitaire, après harmonisation des unités.
- Le coût matière hors taxe par portion s'obtient en divisant le coût total de la recette par le nombre de portions prévu.
- La commande globale regroupe les quantités nécessaires à l'ensemble du menu, en tenant compte des denrées et unités de chaque fiche technique.
- La fiche chronologique répartit les phases de production entre J-1 et J et précise conservation, matériel et températures d'envoi.

Points de vigilance & attentes du jury

- Proposer un poisson cohérent avec l'équilibre et le caractère gastronomique du menu, en choisissant dans la mercuriale.
- Compléter la fiche technique avec une progression rigoureuse, des denrées et des quantités, puis vérifier les calculs.
- Consolider les besoins de tous les plats dans la commande globale, sans oublier les unités et les ingrédients.
- Répartir les phases sur deux jours et prévoir matériel, températures de conservation et températures d'envoi cohérentes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût matière hors taxe du menu ?

Pour chaque denrée, multipliez la quantité utilisée par son prix unitaire hors taxe en harmonisant les unités. Additionnez les coûts des ingrédients de chaque plat, puis les coûts des plats pour obtenir le coût matière total du menu.

Q : Comment calculer le coût matière par portion ?

Divisez le coût matière hors taxe total de la recette par le nombre de portions indiqué sur sa fiche technique. Les documents du sujet prévoient généralement dix portions ; le coût par portion correspond donc au total divisé par dix.

Q : Quel est le temps imparti et comment les points sont-ils répartis ?

L'épreuve dure deux heures et comporte 20 points : 2 points pour le choix du poisson, 8 pour la fiche technique et les coûts, 4 pour la commande globale et 6 pour la fiche chronologique.

Q : Quels critères de notation le corrigé indicatif met-il en avant ?

Le corrigé indicatif valorise l'équilibre et l'originalité du menu, l'adéquation du plat au cadre gastronomique, une fiche technique complète et rigoureuse, ainsi que l'exactitude des calculs. La planification doit répondre au besoin avec des choix cohérents.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2004/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2004 - 2-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.