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

Brevet professionnel cuisinier - Épreuve U.31

Session 2005 • Code sujet : **U.31** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Conception et organisation d’une cuisine, produits alimentaires et coût d’un menu (7 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2005/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation d’une cuisine, produits alimentaires et coût d’un menu

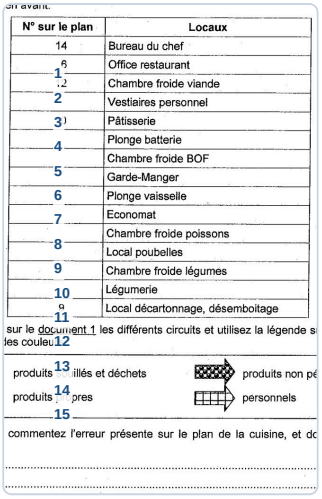
Le restaurant « La Luciole » projette de créer un nouvel établissement et confie au candidat la conception de sa cuisine. Le sujet s’appuie sur un plan, des tableaux techniques, une mercuriale et un menu d’automne à préparer pour 50 personnes.

Question 1. À partir du plan de la cuisine (document 1), identifiez les locaux en complétant le tableau du document 2 et en respectant le principe de la marche en avant.

Numéros des locaux relevés sur le plan, dans l’ordre de la marche en avant :

N°	Local
1	Vestiaires du personnel
2	Économat
3	Chambre froide BOF
4	Garde-manger
5	Chambre froide légumes
6	Office restaurant
7	Local poubelles
8	Légumerie
9	Local de décartonnage et désemballage
10	Pâtisserie
11	Plonge batterie
12	Chambre froide viande
13	Chambre froide poissons
14	Bureau du chef
15	Plonge vaisselle

Repérage des locaux sur le document 2



N° sur le plan	Locaux
14	Bureau du chef
6	Office restaurant
1	Chambre froide viande
2	Vestiaires personnel
3	Pâtisserie
4	Plonge batterie
5	Chambre froide BOF
6	Garde-Manger
7	Plonge vaisselle
8	Economat
9	Chambre froide poissons
10	Local poubelles
11	Chambre froide légumes
12	Légumerie
13	Local décartonnage, désemboitage
14	
15	

sur le document 1 les différents circuits et utilisez la légende s
les couleu
produits illés et déchets
produits pres
produits non pé
personnels
commentez l'erreur présente sur le plan de la cuisine, et dc

✓ RÉPONSE À RETENIR

1 vestiaires ; 2 économat ; 3 chambre froide BOF ; 4 garde-manger ; 5 chambre froide légumes ; 6 office ; 7 poubelles ; 8 légumerie ; 9 décartonnage ; 10 pâtisserie ; 11 plonge batterie ; 12 chambre froide viande ; 13 chambre froide poissons ; 14 bureau ; 15 plonge vaisselle.

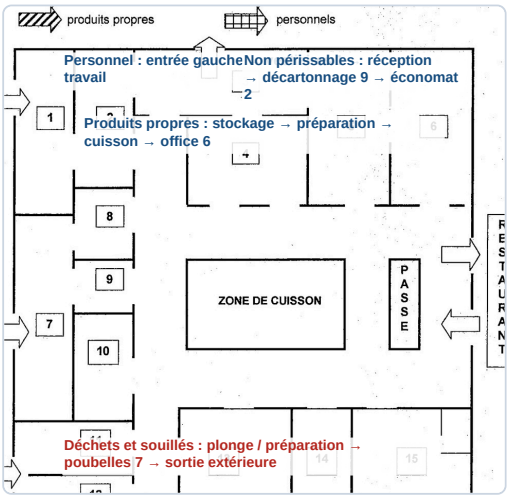
Question 2. À l'aide de flèches, indiquez sur le plan du document 1 les différents circuits : personnel, marchandises et déchets. Utilisez la légende fournie ou des couleurs pour distinguer les produits propres, les produits souillés et déchets, les marchandises non périssables et les personnels.

Tracer chaque circuit dans le sens indiqué par les flèches de la légende :

1. Marchandises non périssables : réception, décartonnage, économat, puis préparation.
2. Produits propres : réception et stockage, préparation, cuisson, puis office restaurant.
3. Personnel : entrée, vestiaires, puis zones de travail.
4. Produits souillés et déchets : zones de travail et plonge, local poubelles, puis sortie extérieure.

Les flux propres et sales doivent rester séparés.

Sens des circuits sur le plan



✓ RÉPONSE À RETENIR

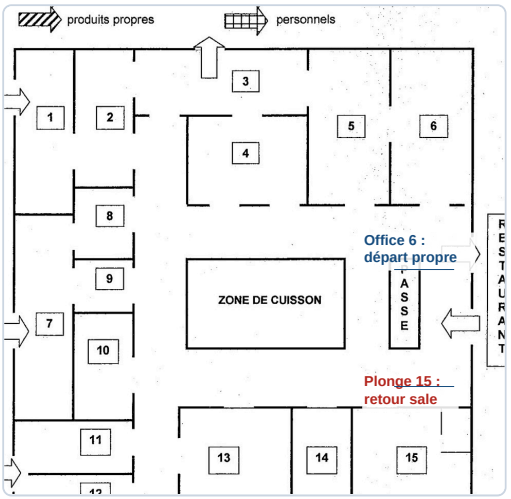
Personnel par les vestiaires ; marchandises vers les zones de stockage et de préparation ; produits propres vers la cuisson et l'office ; déchets vers le local poubelles et l'extérieur.

Question 3. Trouvez et commentez l'erreur présente sur le plan de la cuisine, puis proposez une solution dans le document 2.

Le plan fait revenir la vaisselle sale par l'accès proche de l'office restaurant : ce retour risque de croiser le départ des préparations propres vers la salle.

Solution : organiser deux passages distincts entre cuisine et restaurant, l'un réservé à l'envoi propre, l'autre au retour de la vaisselle sale vers la plonge.

Séparation des flux au niveau du restaurant



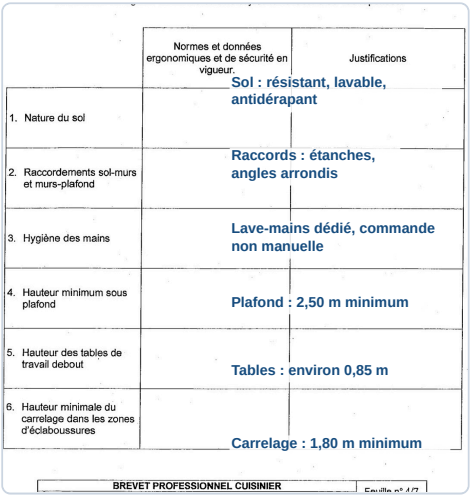
✓ RÉPONSE À RETENIR

Erreur : croisement possible entre l'envoi propre et le retour de la vaisselle sale. Solution : séparer les deux accès ou les deux circuits.

Question 4. Dans le document 3, indiquez les normes et données ergonomiques et de sécurité en vigueur dans une cuisine pour chacun des six éléments proposés, puis justifiez chaque réponse.

Élément	Norme ou donnée	Justification
Nature du sol	Résistant, imperméable, lavable et antidérapant	Facilite le nettoyage et réduit les risques de chute.
Raccords sol-murs et murs-plafond	Joints étanches, angles arrondis	Évite les recoins et l'accumulation de salissures.
Hygiène des mains	Lave-mains dédié, eau chaude et froide, commande non manuelle, savon et séchage hygiénique	Limite les contaminations.
Hauteur sous plafond	Minimum 2,50 m	Favorise le volume d'air et la ventilation.
Tables de travail debout	Environ 0,85 m	Adapte le poste de travail et limite la fatigue.
Carrelage en zone d'éclaboussures	Jusqu'à au moins 1,80 m	Protège les murs et facilite leur lavage.

Normes à reporter dans le document 3



✓ RÉPONSE À RETENIR

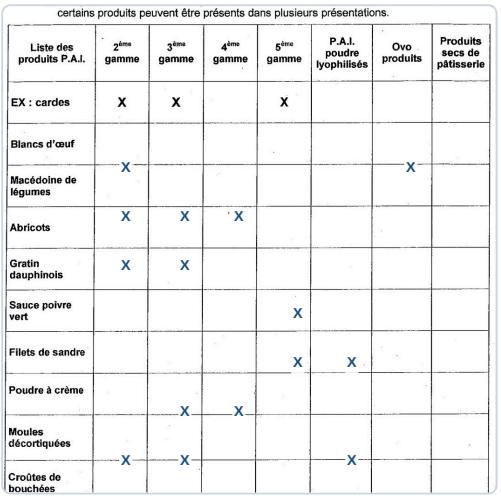
Sol antidérapant et lavable ; raccords arrondis et étanches ; lave-mains dédié ; plafond d'au moins 2,50 m ; tables à environ 0,85 m ; carrelage jusqu'à au moins 1,80 m en zone d'éclaboussures.

Question 5. Complétez le tableau du document 4 en cochant, pour chaque produit, sa ou ses présentations parmi les gammes proposées, les P.A.I. en poudre lyophilisés, les ovoproduits et les produits secs de pâtisserie. Certains produits peuvent relever de plusieurs présentations.

Les gammes correspondent aux principales présentations : conserve ou appertisée en 2^{e} gamme, surgelée en 3^{e}, prête à l'emploi réfrigérée en 4^{e}, et préparée cuisinée en 5^{e}.

Produit	2e	3e	4e	5e	P.A.I. poudre	Ovoproduit	Sec pâtisserie
Blancs d'œuf						X	
Macédoine de légumes	X	X	X				
Abricots	X	X					
Gratin dauphinois				X			
Sauce poivre vert				X	X		
Filets de sandre		X	X				
Poudre à crème					X		X
Moules décortiquées	X	X					
Croûtes de bouchées							X

Cases à cocher du document 4



certains produits peuvent être présents dans plusieurs présentations.

Liste des produits P.A.I.	2ème gamme	3ème gamme	4ème gamme	5ème gamme	P.A.I. poudre lyophilisés	Ovo produits	Produits secs de pâtisserie
EX : cardes	X	X		X			
Blancs d'œuf						X	
Macédoine de légumes	X						
Abricots	X	X	X				
Gratin dauphinois	X	X					
Sauce poivre vert				X			
Filets de sandre				X	X		
Poudre à crème		X	X				
Moules décortiquées	X	X			X		
Croûtes de bouchées							

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cocher les cases du tableau : blancs d'œuf en ovoproduit ; poudre à crème en P.A.I. poudre et produit sec de pâtisserie ; croûtes de bouchées en produit sec de pâtisserie.

Menu « Automne » pour 50 personnes

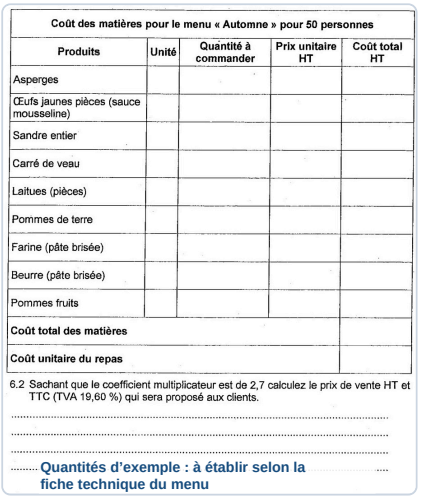
Question 6.1. Pour le menu composé d'asperges sauce mousseline, de filets de sandre rôtis sauce vin rouge, de carré de veau poêlé garniture Choisy et de tarte alsacienne aux pommes, utilisez la mercuriale de l'annexe 1 pour calculer les quantités à commander et le coût total des matières. Complétez également le coût unitaire du repas dans le document 5.

La mercuriale donne les prix, mais les quantités par personne relèvent de la fiche technique de production. À titre d'exemple de calcul, retenir les grammages indiqués ci-dessous : le sandre entier est estimé avec un rendement filet de 50 %.

Produit	Quantité exemple	Prix unitaire HT	Coût HT
Asperges	10 kg	3,50 €/kg	35,00 €
Jaunes d’œuf	50 pièces	0,14 €/pièce	7,00 €
Sandre entier	20 kg	12,50 €/kg	250,00 €
Carré de veau	10 kg	9,50 €/kg	95,00 €
Laitues	25 pièces	0,50 €/pièce	12,50 €
Pommes de terre	5 kg	0,45 €/kg	2,25 €
Farine	1,50 kg	1,30 €/kg	1,95 €
Beurre	0,75 kg	4,80 €/kg	3,60 €
Pommes fruits	7,50 kg	2,60 €/kg	19,50 €

Exemple de grammages : asperges 200 g, un jaune, sandre entier 400 g, veau 200 g, une demi-laitue, pommes de terre 100 g, farine 30 g, beurre 15 g et pommes 150 g par personne. Coût matière : 426,80 €, soit 8,536 € par repas.

Exemple de quantités et coûts à reporter au document 5



Coût des matières pour le menu « Automne » pour 50 personnes

Produits	Unité	Quantité à commander	Prix unitaire HT	Coût total HT
Asperges				
Œufs jaunes pièces (sauce mousseline)				
Sandre entier				
Carré de veau				
Laitues (pièces)				
Pommes de terre				
Farine (pâte brisée)				
Beurre (pâte brisée)				
Pommes fruits				
Coût total des matières				
Coût unitaire du repas				

6.2 Sachant que le coefficient multiplicateur est de 2,7 calculez le prix de vente HT et TTC (TVA 19,60 %) qui sera proposé aux clients.

.....

.....

.....

Quantités d’exemple : à établir selon la fiche technique du menu

✓ RÉPONSE À RETENIR

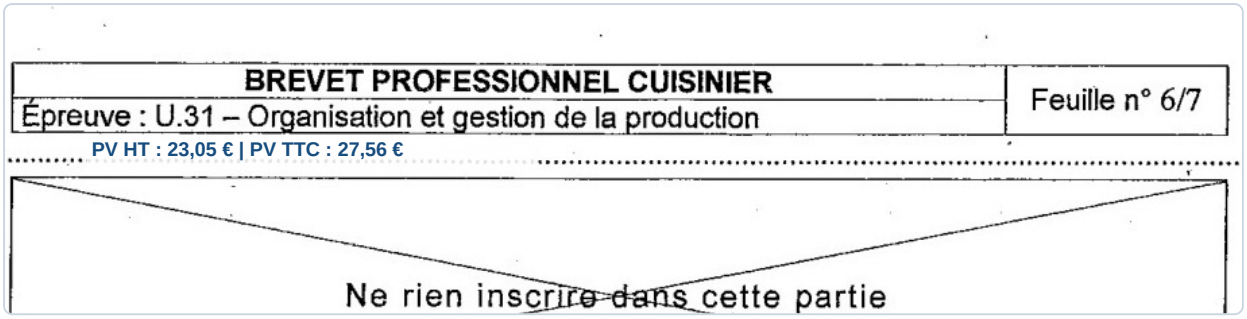
Exemple pour 50 personnes : coût matière total 426,80 € HT ; coût unitaire 8,536 €, soit 8,54 € par repas.

Prix de vente du menu

Question 6.2. Sachant que le coefficient multiplicateur est de 2,7, calculez le prix de vente hors taxes et toutes taxes comprises, avec une TVA de 19,60 %, à proposer aux clients. Reportez vos calculs sur le document 5.

À partir du coût unitaire d’exemple : prix de vente HT = 8,536 × 2,7 = 23,0472 €. Prix TTC = 23,0472 × 1,196 = 27,5644512 €. Arrondir au centime.

Prix de vente à reporter au document 5


BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.31 – Organisation et gestion de la production

Feuille n° 6/7

PV HT : 23,05 € | PV TTC : 27,56 €

Ne rien inscrire dans cette partie

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix de vente par personne : 23,05 € HT et 27,56 € TTC.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U.31 du brevet professionnel cuisinier, session 2005, dure deux heures et a un coefficient 3. Elle porte sur la conception d'une cuisine, l'identification des locaux, les circuits, l'ergonomie et les présentations de produits. Elle évalue aussi le calcul des commandes, du coût matière et du prix de vente d'un menu d'automne pour 50 personnes.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La marche en avant organise les flux pour éviter les croisements entre produits propres, produits souillés, déchets et personnels.
- Pour chaque ingrédient, le coût matière se calcule à partir de la quantité commandée et du prix unitaire de la mercuriale.
- Le coût unitaire du repas correspond au coût total des matières divisé par le nombre de personnes.
- Le prix TTC se calcule en appliquant la TVA au prix HT ; ici, le taux indiqué est de 19,60 %.

Points de vigilance & attentes du jury

- Associer chaque local au bon numéro du plan et vérifier la cohérence de l'organisation avec la marche en avant.
- Distinguer les circuits des produits propres, des produits souillés et déchets, des marchandises non périssables et du personnel.
- Relever les unités et les prix de la mercuriale avant de calculer les coûts des ingrédients.
- Présenter séparément coût total des matières, coût par personne, prix de vente HT et prix TTC.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût des matières pour les 50 couverts ?

Déterminez la quantité nécessaire de chaque produit pour 50 personnes, puis multipliez-la par son prix unitaire dans la mercuriale. Additionnez les coûts obtenus pour calculer le coût total des matières, puis divisez ce total par 50 pour obtenir le coût unitaire.

Q : Comment calculer le prix de vente HT et TTC demandé ?

Multipliez le coût unitaire du repas par 2,7 pour obtenir le prix de vente HT. Pour passer au TTC avec la TVA de 19,60 %, multipliez le prix HT par 1,196. Veillez à garder les mêmes règles d'arrondi dans les calculs.

Q : Combien de points vaut chaque question et comment gérer les deux heures ?

Le sujet indique une durée de deux heures et un coefficient de 3, mais aucun barème détaillé par question n'est imprimé. Répartissez le temps entre les documents à compléter et les calculs, puis gardez quelques minutes pour vérifier les unités et les résultats.

Q : Quelles normes exactes faut-il inscrire dans le tableau d'ergonomie ?

Le document demande les normes et données en vigueur ainsi qu'une justification pour six éléments, mais ne fournit pas les valeurs attendues. Utilisez les références professionnelles enseignées et justifiez chaque donnée par son lien avec l'hygiène, la sécurité ou l'ergonomie.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2005/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2005 - 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.