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

Chef dans un grand restaurant de la région « La luciole », la direction souhaite créer un nouveau restaurant. On vous confie la conception de la nouvelle cuisine.

✍ Travail à réaliser

1. A partir du plan de la cuisine (document 1) identifiez les locaux en complétant le tableau document 2. Respectez le principe de la marche en avant.
2. A l'aide des flèches, indiquez les différents circuits (du personnel, des marchandises, des déchets). Utilisez la légende donnée ou donnez des couleurs (document 1).
3. Trouvez, commentez l'erreur présente sur le plan de la cuisine et donnez une solution (répondez sur le document 2).
4. Indiquez sur le document 3 quelles sont les normes et données ergonomiques et de sécurité en vigueur dans une cuisine et justifiez chacune de vos réponses.
5. Dans ce nouvel établissement, la direction souhaite intégrer l'utilisation de produits semi élaborés et de préparations alimentaires intermédiaires (P.A.I.). Complétez le tableau (document 4) en indiquant d'une croix la nature de ces produits. Attention certains produits peuvent être présents dans plusieurs présentations.
6. Dimanche vous devez réaliser un repas pour 50 personnes avec le menu « Automne » :

Asperges sauce mousseline

Filets de sandre rôti, sauce vin rouge

Carré de veau poêlé, garniture Choisy

Tarte Alsacienne aux pommes

6.1. A partir de la mercuriale (annexe 1), calculez sur le document 5 les quantités de produits que vous devrez commander pour ce repas et chiffrer le coût de cette fabrication.

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 (document 5).

Vous devez joindre avec la copie l'ensemble des documents

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat
Épreuve : U.31	Feuille n° 1/7	

✂ .....

	Session 2005	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**			
Intitulé de l'épreuve : Organisation et gestion de la production			
Nom et prénom :	Durée 2 heures	Coefficient 3	Feuille n° 1/7

DOCUMENT 1
(document à rendre)

Plan de la nouvelle cuisine

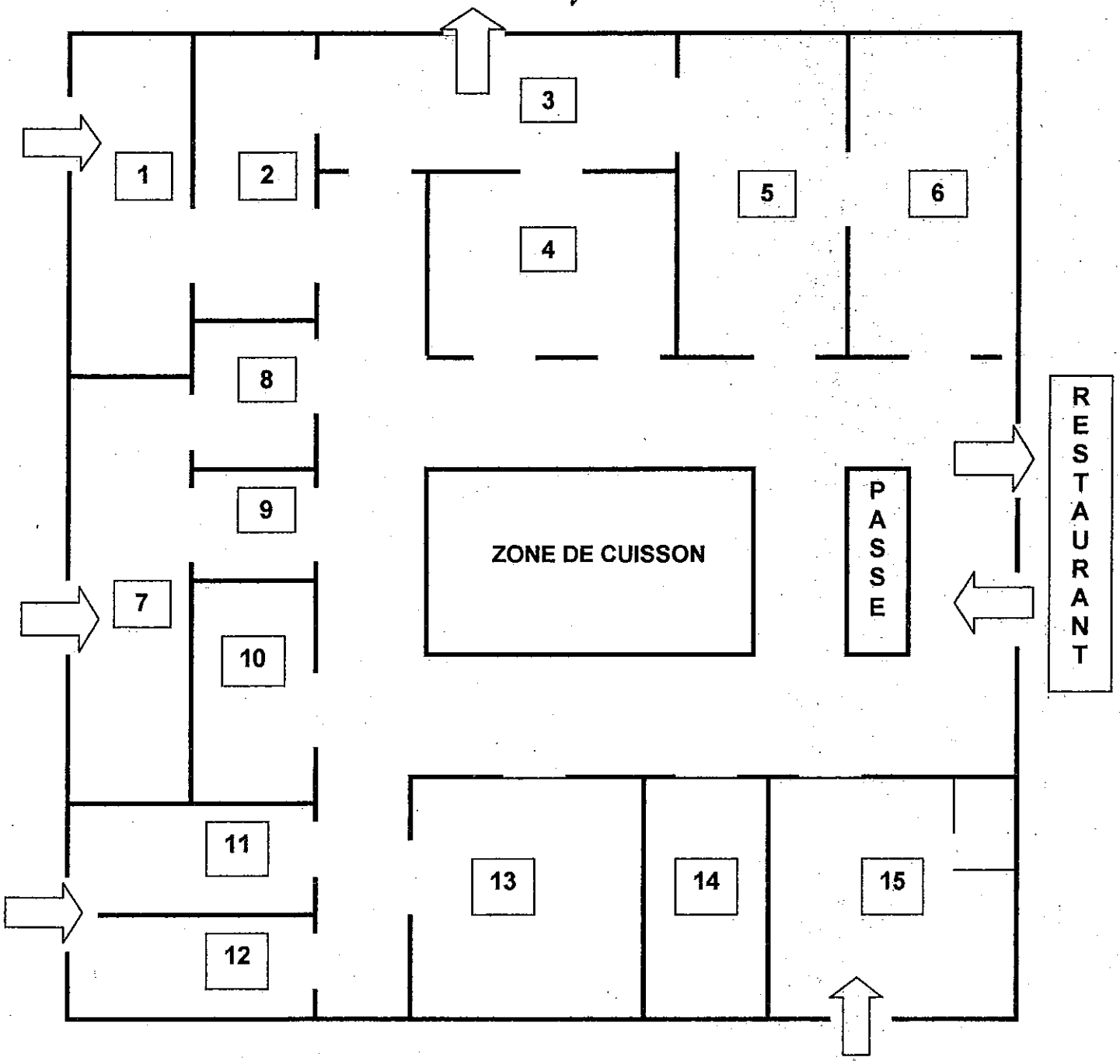
Légende :

produits souillés et déchets

produits propres

marchandises non périssables

personnels



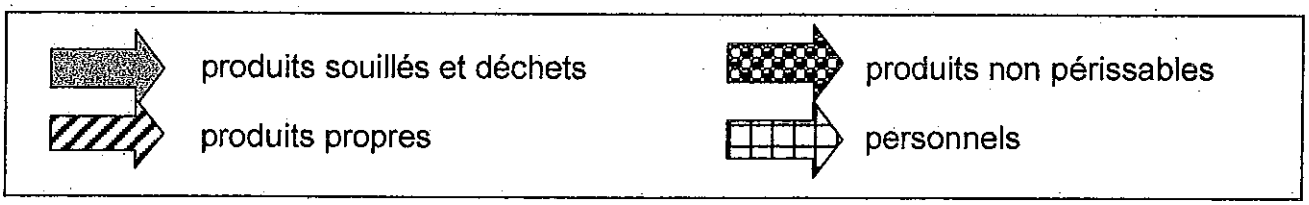
Ne rien inscrire dans cette partie

DOCUMENT 2
(document à rendre)

1. A partir du plan de la cuisine, identifiez les locaux. Respectez le principe de la marche en avant.

N° sur le plan	Locaux
14	Bureau du chef
6	Office restaurant
12	Chambre froide viande
	Vestiaires personnel
10	Pâtisserie
	Plonge batterie
	Chambre froide BOF
	Garde-Manger
	Plonge vaisselle
	Economat
	Chambre froide poissons
	Local poubelles
	Chambre froide légumes
	Légumerie
9	Local décartonnage, désemboitage

2. Indiquez sur le document 1 les différents circuits et utilisez la légende suivante ou donnez des couleurs :



3. Trouvez, commentez l'erreur présente sur le plan de la cuisine, et donnez une solution.

.....

.....

.....

.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

DOCUMENT 3
(document à rendre)

4. Indiquez sur le document 3 quelles sont les normes et données ergonomiques et de sécurité en vigueur dans une cuisine et justifiez chacune de vos réponses.

	Normes et données ergonomiques et de sécurité en vigueur.	Justifications
1. Nature du sol		
2. Raccordements sol-murs et murs-plafond		
3. Hygiène des mains		
4. Hauteur minimum sous plafond		
5. Hauteur des tables de travail debout		
6. Hauteur minimale du carrelage dans les zones d'éclaboussures		

Ne rien inscrire dans cette partie

DOCUMENT 4
(document à rendre)

5. Complétez le tableau en indiquant d'une croix la nature de ces produits. Attention 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							
Macédoine de légumes							
Abricots							
Gratin dauphinois							
Sauce poivre vert							
Filets de sandre							
Poudre à crème							
Moules décortiquées							
Croûtes de bouchées							

Ne rien inscrire dans cette partie

DOCUMENT 5
(document à rendre)

6.1 A partir de la mercuriale (annexe 1), calculez les quantités de produits que vous devrez commander pour ce repas et chiffrer le coût total des matières.

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.

.....

.....

.....

.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

ANNEXE 1

MERCURIALE

	Unité	Prix		Unité	Prix
BOUCHERIE			POISSONNERIE		
Carré de veau	Kg	9,50	Brochet	Kg	7,70
Coq	Kg	11,20	Grondin	Kg	18,30
Filet de bœuf	Kg	21,50	Lavaret	Kg	14,50
Poitrine demi-sel	Kg	3,50	Merlan	Kg	6,80
Sang de volaille	Kg	0,50	Sandre	Kg	12,50
CREMERIE			EPICERIE		
Beurre	Kg	4,80	Farine	Kg	1,30
Gruyère	Kg	9,80	Fond brun de veau lié	L	1,10
Œuf	pièce	0,14	Gros sel	Kg	0,40
			Huile d'arachide	l	2,20
FRUITS ET LEGUMES			Pain de mie	Kg	1,10
Asperges	Kg	3,50	Sucre semoule	Kg	0,90
Ail	Kg	2,50	Tomate concentrée	boîte	1,20
Carottes	Kg	0,80	Vinaigre	L	1,10
Champignons de Paris	Kg	2,50			
Echalote	Kg	1,80	CAVE		
Estragon	botte	1,00	Cognac cuisine	Btle	26,80
Laitues	P	0,50	Kirsch	Btle	15,00
Menthe	botte	1,50	Vin rouge ordinaire	L	1,20
Oignon	Kg	1,10			
Orange	Kg	2,10			
Pommes fruits	Kg	2,60			
Pommes de terre	Kg	0,45			
Persil	botte	0,30			
Petits oignons	Kg	2,10			
Petits pois	Kg	2,50			
Poireau	Kg	1,80			

Ne rien inscrire dans cette partie

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.