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 2005 • Code sujet : **U31** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation de la cuisine, hygiène, ergonomie et gestion du coût d'un menu (7 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 9**

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 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation de la cuisine, hygiène, ergonomie et gestion du coût d’un menu

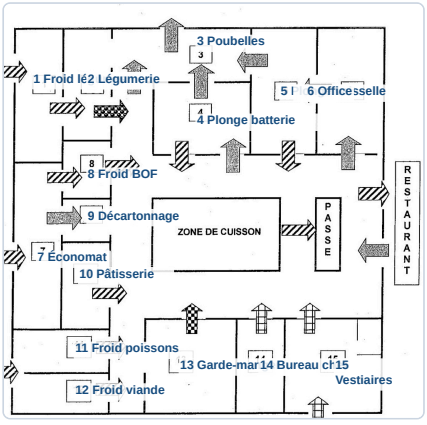
L’épreuve s’appuie sur le plan d’une nouvelle cuisine pour étudier l’identification des locaux, l’organisation des flux et le respect de la marche en avant. Elle évalue aussi les normes d’hygiène, d’ergonomie et de sécurité, les gammes de produits, puis les achats et le prix de vente d’un menu « Automne » pour 50 personnes.

Question 1. À partir du plan de la cuisine, identifiez les locaux en associant chaque numéro du plan à son appellation et respectez le principe de la marche en avant.

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

Repères pour le plan : 1-2, légumes ; 3-5, déchets et plonge ; 6, office ; 7-9, économat, chambre froide BOF et décartonnage ; 10-13, pâtisserie, chambres froides et garde-manger ; 14-15, bureau et vestiaires. L’implantation doit favoriser la marche en avant, de la réception au service, sans retour des produits vers les zones sales.

Repérage des locaux sur le plan



✓ RÉPONSE À RETENIR

Locaux identifiés selon les numéros 1 à 15 du tableau.

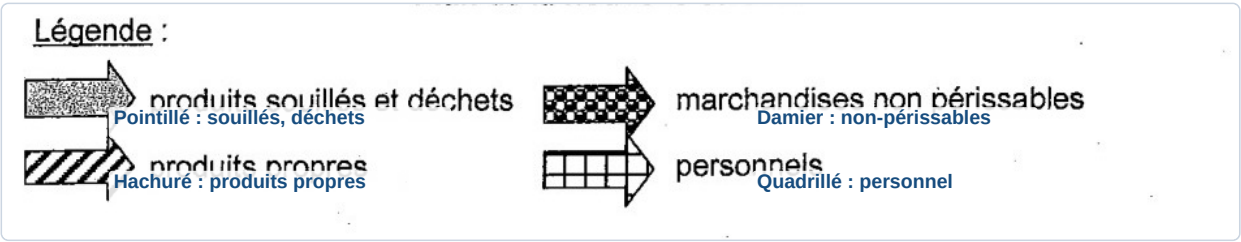
Question 2. Sur le document 1, indiquez les différents circuits de la cuisine en distinguant les produits souillés et les déchets, les produits propres, les produits non périssables et le personnel. Utilisez la légende proposée ou des couleurs.

Le plan distingue quatre circuits grâce aux motifs des flèches. Les flèches déjà tracées indiquent leurs cheminements ; conserver ces séparations limite les croisements entre denrées, déchets et personnel.

- Flèches pointillées : produits souillés et déchets.
- Flèches obliques : produits propres.
- Flèches en damier : produits non périssables.
- Flèches quadrillées : personnel.

Les trajets doivent relier les zones concernées sans faire repasser les produits propres par les zones sales.

Légende des quatre circuits



✓ RÉPONSE À RETENIR

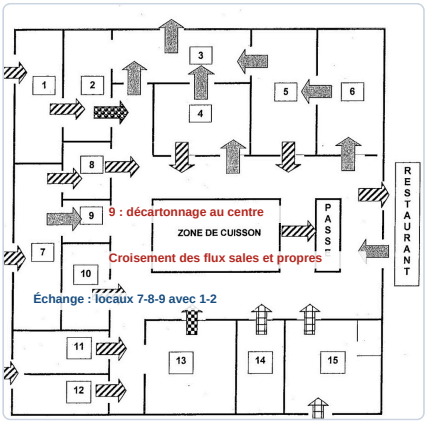
Quatre circuits distincts : souillés et déchets, produits propres, non-périssables et personnel.

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

Le local n° 9, consacré au décartonnage et au désemboîtage, se trouve au centre de la cuisine. Les emballages et produits souillés risquent ainsi de croiser les denrées propres, ce qui rompt la marche en avant et accroît le risque de contamination.

La correction proposée sur le corrigé est d'intervertir les locaux n° 7, 8 et 9 avec les locaux n° 1 et 2, afin d'éloigner cette zone de préparation des flux propres.

Erreur et solution d'aménagement



✓ RÉPONSE À RETENIR

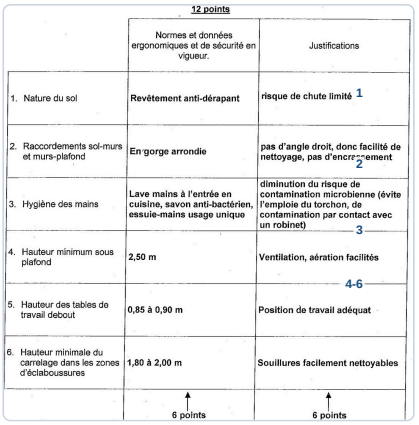
Erreur : le local 9 est central et croise les flux. Solution : intervertir les locaux 7, 8 et 9 avec les locaux 1 et 2.

Question 4. Sur le document 3, indiquez les normes et données ergonomiques et de sécurité en vigueur dans une cuisine, puis justifiez chacune de vos réponses.

Élément	Norme ou donnée	Justification
Sol	Revêtement antidérapant	Limite les risques de chute.
Raccordements sol-murs et murs-plafond	Gorges arrondies	Facilitent le nettoyage et évitent l'encrassement.
Hygiène des mains	Lave-mains à l'entrée, savon antibactérien, essuie-mains à usage unique	Réduit les risques de contamination microbienne et évite l'usage du torchon.
Hauteur sous plafond	2,50 m minimum	Facilite la ventilation et l'aération.
Tables de travail debout	0,85 à 0,90 m	Favorise une posture de travail adaptée.
Carrelage en zone d'éclaboussures	1,80 à 2,00 m	Facilite le nettoyage des souillures.

Les six données du tableau concernent la sécurité des déplacements, l'hygiène, le nettoyage et l'ergonomie du poste de travail.

Normes d'hygiène et d'ergonomie



12 points

	Normes et données ergonomiques et de sécurité en vigueur.	Justifications
1. Nature du sol	Revêtement anti-dérapant	risque de chute limité 1
2. Raccordements sol-murs et murs-plafond	En gorge arrondie	pas d'angle droit, donc facilité de nettoyage, pas d'encrassement 2
3. Hygiène des mains	Lave mains à l'entrée en cuisine, savon anti-bactérien, essuie-mains usage unique	diminution du risque de contamination microbienne (évite l'emploie du torchon, de contamination par contact avec un robinet) 3
4. Hauteur minimum sous plafond	2,50 m	Ventilation, aération facilités 4-6
5. Hauteur des tables de travail debout	0,85 à 0,90 m	Position de travail adéquat
6. Hauteur minimale du carrelage dans les zones d'éclaboussures	1,80 à 2,00 m	Souillures facilement nettoyables
	6 points	6 points

✓ RÉPONSE À RETENIR

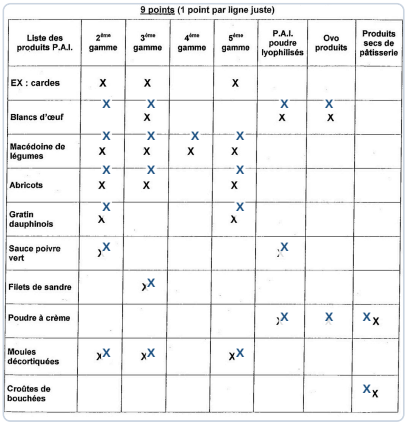
Sol antidérapant, gorges arrondies, lave-mains adapté, plafond à 2,50 m minimum, tables à 0,85-0,90 m, carrelage à 1,80-2,00 m.

Question 5. Complétez le tableau en cochant la nature ou la présentation correspondant à chaque produit. Attention, certains produits peuvent être présents dans plusieurs présentations.

Les catégories correspondantes sont cochées dans le tableau. Une même denrée peut relever de plusieurs présentations.

Produit	2e gamme	3e gamme	4e gamme	5e gamme	P.A.I. poudre lyophilisée	Ovo-produits	Produits secs de pâtisserie
Blancs d'œuf		X			X	X	
Macédoine de légumes	X	X	X	X			
Abricots	X	X		X			
Gratin dauphinois	X			X			
Sauce poivre vert	X				X		
Filets de sandre		X					
Poudre à crème					X	X	X
Moules décortiquées	X	X		X			
Croûtes de bouchées							X

Cases cochées sur le document 4



9 points (1 point par ligne juste)

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	X			X	X	
Macédoine de légumes	X	X	X	X			
Abricots	X	X		X			
Gratin dauphinois	X			X			
Sauce poivre vert	X				X		
Filets de sandre		X					
Poudre à crème					X	X	X
Moules décortiquées	X	X		X			
Croûtes de bouchées							X

✓ RÉPONSE À RETENIR

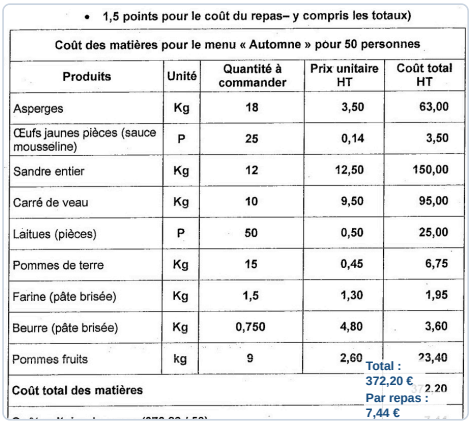
Cases à cocher : voir le tableau, en tenant compte des présentations multiples.

Question 6.1. À partir de la mercuriale de l'annexe 1, calculez les quantités de produits à commander pour le repas et chiffrez le coût total des matières pour le menu « Automne » prévu pour 50 personnes. Prévoyez une marge d'erreur acceptable pour les quantités.

Produit	Quantité	Prix unitaire HT	Coût HT
Asperges	18 kg	3,50 €	63,00 €
Œufs jaunes, sauce mousseline	25 pièces	0,14 €	3,50 €
Sandre entier	12 kg	12,50 €	150,00 €
Carré de veau	10 kg	9,50 €	95,00 €
Laitues	50 pièces	0,50 €	25,00 €
Pommes de terre	15 kg	0,45 €	6,75 €
Farine, pâte brisée	1,5 kg	1,30 €	1,95 €
Beurre, pâte brisée	0,750 kg	4,80 €	3,60 €
Pommes fruits	9 kg	2,60 €	23,40 €
Coût total des matières			**372,20 €**

Les coûts de ligne sont obtenus par quantité × prix unitaire. Pour 50 personnes, le coût matière unitaire est 372,20 ÷ 50 = 7,444 €, arrondi à 7,44 € par repas.

Total des achats pour 50 personnes



- 1,5 points pour le coût du repas– y compris les totaux)

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

Produits	Unité	Quantité à commander	Prix unitaire HT	Coût total HT
Asperges	Kg	18	3,50	63,00
Œufs jaunes pièces (sauce mousseline)	P	25	0,14	3,50
Sandre entier	Kg	12	12,50	150,00
Carré de veau	Kg	10	9,50	95,00
Laitues (pièces)	P	50	0,50	25,00
Pommes de terre	Kg	15	0,45	6,75
Farine (pâte brisée)	Kg	1,5	1,30	1,95
Beurre (pâte brisée)	Kg	0,750	4,80	3,60
Pommes fruits	kg	9	2,60	23,40
Coût total des matières				372,20

Total : 372,20 €
Par repas : 7,44 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total matières : 372,20 €. Coût matière par repas : 7,44 €.

Question 6.2. Sachant que le coefficient multiplicateur est de 2,7, calculez le prix de vente hors taxes et toutes taxes comprises à proposer aux clients.

Le prix de vente HT est obtenu en multipliant le coût unitaire arrondi du repas par le coefficient : 7,44 × 2,7 = 20,088 €, soit 20,09 € HT. Le corrigé applique ensuite le coefficient TTC 1,196 : 20,09 × 1,196 = 24,02764 €, soit 24,03 € TTC.

Coût total des matières	372,20
Coût unitaire du repas (372,20 / 50)	**7,44**

6.2 Sachant que le coefficient multiplicateur est de 2,7 calculez le prix de vente HT et TTC qui sera proposé aux clients. **4 points**

Ca PV HT : 20,09 € par rapport au coût du repas

PV HT = 7,44 x 2,7 = 20,09 ..... (2 points)

PV PV TTC : 24,03 € TTC = 20,09 x 1,196 = 24,03 ..... (2 points)

Examen et spécialité	

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Prix par repas : 20,09 € HT et 24,03 € TTC.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U31 du BP Cuisinier, session non indiquée, porte le code U31 et n'indique ni durée ni coefficient. Notée sur 60 points, elle étudie le plan d'une nouvelle cuisine, la marche en avant, les normes ergonomiques et de sécurité, les gammes de produits et la gestion du coût d'un menu « Automne » pour 50 couverts, jusqu'au calcul des prix de vente.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La marche en avant organise les flux pour éviter le croisement des produits propres avec les produits souillés et les déchets.
- Le sol antidérapant limite les chutes et les raccordements en gorge arrondie facilitent le nettoyage.
- Coût par repas = coût total des matières divisé par le nombre de personnes.
- Prix de vente HT = coût unitaire du repas × coefficient multiplicateur ; le prix TTC s'obtient en appliquant le facteur de TVA.

Points de vigilance & attentes du jury

- Associez chaque numéro du plan à un local et vérifiez la cohérence des circuits avec la marche en avant.
- Justifiez chaque norme proposée par son effet sur l'hygiène, la sécurité ou l'ergonomie.
- Dans le tableau des produits, cochez toutes les présentations adaptées lorsqu'il y en a plusieurs.
- Contrôlez les unités, les quantités, les totaux et le coût par personne avant de calculer les prix HT et TTC.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier le respect de la marche en avant sur un plan de cuisine ?

Repérez les flux des produits propres, des produits souillés et déchets, des produits non périssables et du personnel. Vérifiez que leur organisation évite les croisements susceptibles de contaminer les produits propres.

Q : Comment calculer le coût du repas par personne ?

Additionnez les coûts de toutes les matières, puis divisez le total par le nombre de personnes. Pour ce menu, le corrigé indique 372,20 euros pour 50 personnes, soit 7,44 euros par repas après arrondi.

Q : Quelle durée faut-il prévoir pour cette épreuve de 60 points ?

La durée n'est pas indiquée dans le corrigé fourni. Organisez votre travail selon les points attribués, avancez méthodiquement sur les tableaux et les calculs, puis gardez du temps pour contrôler les unités et les résultats.

Q : Quels calculs de prix sont attendus et quelle TVA le corrigé utilise-t-il ?

Le corrigé valorise le prix HT obtenu avec le coût unitaire de 7,44 euros multiplié par 2,7, soit 20,09 euros. Pour le TTC, il applique le facteur 1,196 et obtient 24,03 euros.

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 - 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.