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 2006 • Code sujet : **U.31** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Propositions culinaires autour du foie gras et du chocolat** (2 questions) — **Page 3**
2. **Étude des achats et approvisionnement du menu** (1 question) — **Page 5**
3. **Procédé de fabrication des noisettes d'agneau sous vide** (1 question) — **Page 7**
4. **Choix des matériels pour la réalisation du menu** (1 question) — **Page 8**
5. **Approvisionnement et coût matière du plat de sandre** (1 question) — **Page 9**
6. **Répartition de l'équipe et organisation du service** (1 question) — **Page 10**
7. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2006/BP Cuisine - U 31 - Organisation et gestion de la production - Session 2006 - 1-Sujet.pdf

1. Propositions culinaires autour du foie gras et du chocolat

Dans un restaurant gastronomique des Pays de la Loire, un menu dégustation est préparé pour le 21 juin et vendu 60 €. Le candidat doit proposer des alternatives originales au plat de foie gras et au dessert au chocolat du menu.

Foie gras

Question 1.a. Faire trois propositions originales de préparations à base de foie gras pour offrir un choix au client.

Les propositions se distinguent du plat déjà prévu, qui associe foie gras chaud et ravioles aux morilles. On joue sur les températures et les textures, avec une touche fruitée ou acidulée pour équilibrer le gras. Les garnitures restent adaptées à une assiette gastronomique et peuvent être préparées en partie à l'avance, sans masquer la saveur ni la finesse du produit.

Propositions autour du foie gras



✓ RÉPONSE À RETENIR

Terrine mi-cuite, gelée de Coteaux du Layon et brioche toastée ; foie gras poêlé, cerises aigres-douces et pain de seigle ; cromesquis de foie gras, pomme acidulée et réduction de Chinon.

Chocolat

Question 1.b. Faire trois propositions originales de préparations à base de chocolat pour offrir un choix au client.

Les desserts proposés s'éloignent du mini moelleux au chocolat déjà prévu au menu. Ils offrent des textures variées et des accords fruités, avec une option chaude, une présentation à l'assiette et un dessert glacé. La fraise de saison et les agrumes apportent de la fraîcheur ; les garnitures soulignent le chocolat sans en couvrir les arômes. Chaque proposition peut être servie en portion individuelle.

Propositions autour du chocolat



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fondant au chocolat, cœur framboise et sorbet basilic ; crémeux chocolat noir, grué de cacao et orange confite ; parfait au chocolat blanc, fraise gariguette et poivre Timut.

2. Étude des achats et approvisionnement du menu

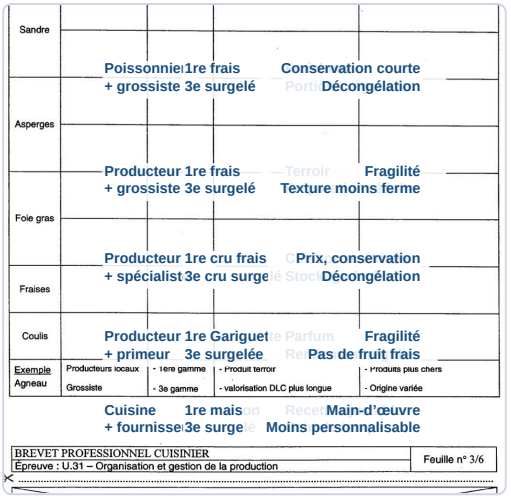
Le candidat étudie les achats nécessaires au menu, pour le sandre, les asperges, le foie gras, les fraises et le coulis. Il compare les modes d'achat ou fournisseurs, propose deux gammes et justifie ses choix par leurs points positifs et négatifs.

Question 2. Compléter le tableau d'étude des achats pour le sandre, les asperges, le foie gras, les fraises et le coulis : proposer un mode d'achat ou un type de fournisseur, deux gammes, puis justifier les choix en indiquant leurs points positifs et négatifs.

Pour le menu du 21 juin, privilégier les produits frais de saison et les fournisseurs locaux. Les produits surgelés offrent une solution de remplacement régulière, à condition d'anticiper leur décongélation. Pour chaque achat, vérifier la traçabilité, la qualité, le prix et la durée de conservation.

Produit	Mode d'achat ou fournisseur	Deux gammes	Points positifs	Points négatifs
Sandre	Poissonnier local; grossiste en produits de la mer	1re gamme : frais; 3e gamme : surgelé	Frais : fraîcheur et traçabilité; surgelé : portions régulières et disponibilité	Frais : conservation courte; surgelé : décongélation à anticiper
Asperges	Producteur de Saumur; primeur ou grossiste	1re gamme : fraîches; 3e gamme : surgelées	Fraîches : produit de terroir; surgelées : préparation réduite	Fraîches : fragiles; surgelées : texture parfois moins ferme
Foie gras	Producteur ou spécialiste; grossiste	1re gamme : cru frais; 3e gamme : cru surgelé	Frais : cuisson maîtrisée; surgelé : stockage facilité	Frais : prix élevé et conservation courte; surgelé : décongélation à prévoir
Fraises	Producteur local; primeur ou grossiste	1re gamme : Gariguette fraîche; 3e gamme : surgelée	Fraîches : parfum et origine valorisés; surgelées : rendement régulier pour le coulis	Fraîches : fragiles; surgelées : impropres à une présentation en fruit frais
Coulis	Fabrication en cuisine; fournisseur de purées de fruits	1re gamme : coulis maison de fruits frais; 3e gamme : coulis ou purée surgelés	Maison : recette ajustable; surgelé : gain de temps et régularité	Maison : main-d'œuvre et conservation courte; surgelé : moins personnalisable

Étude des achats complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Choisir en priorité les produits frais locaux et de saison, avec des produits surgelés comme solution d'approvisionnement complémentaire.

3. Procédé de fabrication des noisettes d’agneau sous vide

Pour des raisons d’organisation et de conservation, les noisettes d’agneau du Limousin aux cocos de Paimpol sont préparées selon le concept de cuisson sous vide. Le candidat décrit les étapes de fabrication en respectant les obligations réglementaires, les températures et les procédures HACCP.

Question 3. Compléter le tableau en précisant les marquages et cuissons préalables, le conditionnement, la cuisson, le refroidissement et l’étiquetage, le stockage ainsi que la remise en température, dans le respect des obligations réglementaires et des procédures HACCP.

Étape	Procédé et contrôles HACCP
Marquages, cuissons préalables	
Conditionnement	Mettre en sachets adaptés à la cuisson, sous vide, souder et vérifier l’étanchéité.
Cuisson	Cuire en bain-marie ou four vapeur avec un couple temps-température défini et validé selon l’épaisseur et le résultat recherché. Tracer les contrôles.
Refroidissement, étiquetage	Refroidir rapidement en cellule, de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h. Étiqueter avec le nom du produit, la date et la limite de consommation.
Stockage	Conserver les sachets intacts à 0/+3 °C, selon la durée prévue par le plan HACCP.
Remise en température	Réchauffer rapidement jusqu’à +63 °C à cœur en moins d’une heure et servir sans délai.

Tracer les températures et respecter les règles d’hygiène à chaque étape. Écarter tout sachet dont l’intégrité ou la conservation n’est pas garantie.

Procédé sous vide complété

Marquages, cuissons préalables :	Parer, portionner, saisir
Conditionnement :	Ensacher, souder, vérifier
Cuisson :	Cuisson temps-température validée
Refroidissement, étiquetage :	+63 °C à +10 °C en moins de 2 h
Stockage :	Stocker à 0/+3 °C
Remise en température :	Remettre à +63 °C à cœur

✓ RÉPONSE À RETENIR

Refroidir de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h, conserver à 0/+3 °C et remettre à +63 °C à cœur en moins d’une heure.

4. Choix des matériels pour la réalisation du menu

Le candidat anticipe les besoins matériels pour réaliser le menu dégustation. Le tableau distingue l'appareil de conditionnement, les matériels de cuisson et les matériels électromécaniques, ainsi que les caractéristiques à préciser.

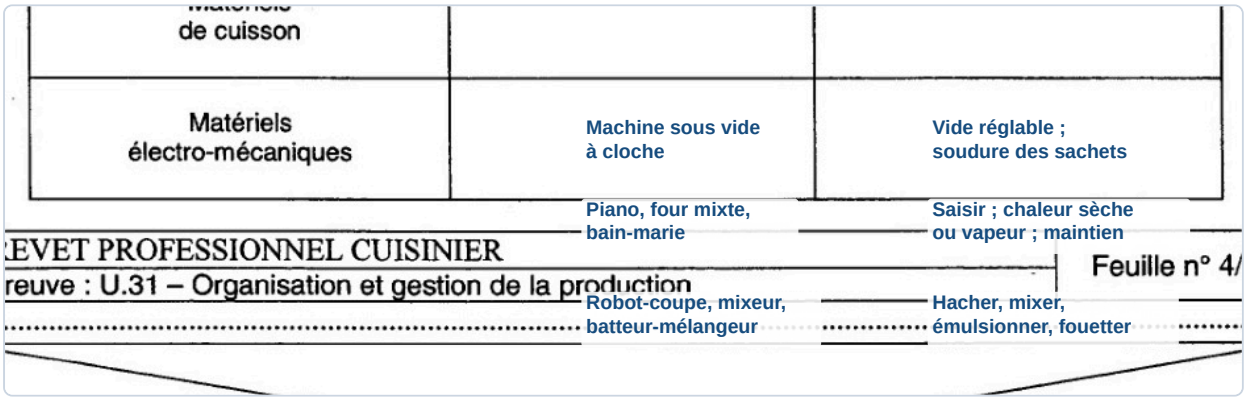
Question 4. Compléter le tableau en choisissant les matériels appropriés pour le conditionnement, la cuisson et les opérations électromécaniques, puis indiquer leurs caractéristiques utiles à la réalisation du menu.

La machine sous vide convient aux noisettes d'agneau. Le matériel de cuisson doit permettre de saisir le sandre et le foie gras, de cuire les asperges et les ravioles, et de réaliser les préparations au four. Les équipements électromécaniques couvrent le gaspacho, le coulis, les émulsions et les préparations de pâtisserie.

Usage	Matériel	Caractéristiques utiles
Conditionnement	Machine sous vide à cloche	Réglage du vide et soudure des sachets alimentaires
Cuisson	Piano de cuisson, four mixte, bain-marie	Feux pour saisir et cuire ; chaleur sèche ou vapeur ; maintien au chaud
Électromécanique	Robot-coupe, mixeur plongeant, batteur-mélangeur	Hacher, mixer, émulsionner et fouetter

Le choix est adapté aux différentes techniques du menu et aux préparations réalisées en amont comme au service.

Tableau des matériels complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Machine sous vide à cloche ; piano de cuisson, four mixte et bain-marie ; robot-coupe, mixeur plongeant et batteur-mélangeur.

5. Approvisionnement et coût matière du plat de sandre

Le candidat établit le bon d'approvisionnement et le coût matière de la recette de dos de sandre rôti sur peau, beurre émulsionné au Chinon et pointes d'asperges de Saumur, pour 40 personnes. Le tableau fournit certaines quantités ou certains prix et demande de compléter les données manquantes, les assaisonnements et le coût matière par portion.

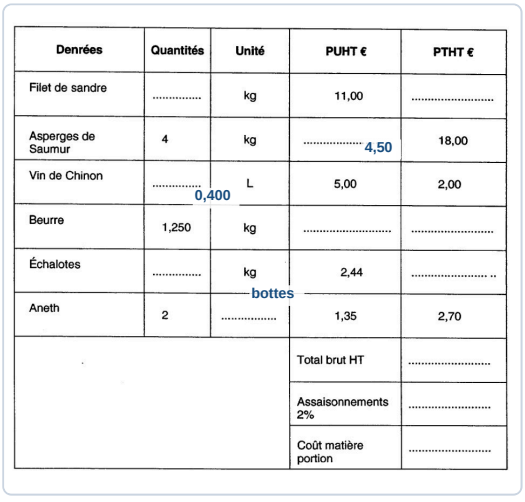
Question 5. Compléter le bon d'approvisionnement pour 40 personnes en renseignant les quantités, les unités, les prix unitaires HT et les prix totaux HT manquants, puis calculer le total brut HT, les assaisonnements à 2 % et le coût matière par portion.

Les données lisibles permettent de compléter le prix des asperges, la quantité de vin et l'unité usuelle de l'aneth. Les autres lignes ne peuvent être chiffrées sans les données d'achat manquantes.

Denrée	Quantité	Unité	PU HT	PT HT
Filet de sandre	À compléter	kg	11,00 €	À calculer
Asperges de Saumur	4	kg	4,50 €	18,00 €
Vin de Chinon	0,400	L	5,00 €	2,00 €
Beurre	1,250	kg	À compléter	À calculer
Échalotes	À compléter	kg	2,44 €	À calculer
Aneth	2	bottes	1,35 €	2,70 €

Le total brut est la somme des prix totaux. Les assaisonnements valent 2 % de ce total, puis le coût matière par portion s'obtient en divisant le total augmenté des assaisonnements par 40.

Bon d'approvisionnement complété



Denrées	Quantités	Unité	PUHT €	PTHT €
Filet de sandre	.....	kg	11,00	.....
Asperges de Saumur	4	kg	 4,50	18,00
Vin de Chinon	 0,400	L	5,00	2,00
Beurre	1,250	kg	.....	.....
Échalotes	.....	kg	2,44	.....
Aneth	2	..... bottes	1,35	2,70
			Total brut HT	.....
			Assaisonnements 2%	.....
			Coût matière portion	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Asperges : 4,50 €/kg. Vin : 0,400 L. Total brut HT, assaisonnements et coût matière par portion : à calculer avec les données d'achat manquantes.

6. Répartition de l’équipe et organisation du service

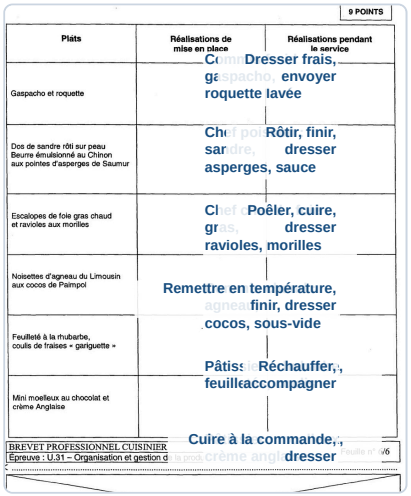
L’équipe doit réaliser les six plats ou éléments du menu, de la mise en bouche aux mignardises. Le candidat attribue les fonctions et décrit, pour chaque plat, les tâches de mise en place et celles à effectuer pendant le service.

Question 6. Compléter le tableau d’organisation en affectant les membres de l’équipe aux différents plats et en décrivant clairement les réalisations de mise en place et les réalisations pendant le service.

Répartition indicative pour une brigade de six personnes : chef, commis froid, chef poisson, chef chaud, commis chaud et pâtissier. Le chef coordonne les annonces et contrôle les envois. Les préparations sont réalisées avant le service, en respectant la chaîne du froid. Au service, chaque responsable assure les cuissons et finitions de son poste. Le commis chaud seconde le chef chaud, notamment pour l’agneau préparé sous vide. Le pâtissier prend en charge les deux desserts.

Plat	Mise en place et responsable	Pendant le service
Gaspacho et roquette	Commis froid : préparer et assaisonner le gaspacho; laver et essorer la roquette.	Dresser frais, ajouter la roquette et envoyer.
Sandre, beurre au Chinon, asperges	Chef poisson : portionner le sandre; préparer les asperges et la sauce.	Rôtir le sandre côté peau; réchauffer les asperges, finir la sauce et dresser.
Foie gras et ravioles aux morilles	Chef chaud : portionner le foie gras; préparer les morilles et les ravioles.	Poêler le foie gras, cuire les ravioles et dresser à la commande.
Agneau et cocos de Paimpol	Commis chaud : préparer l’agneau sous vide et les cocos, sous la responsabilité du chef chaud.	Remettre l’agneau en température, le finir et dresser avec les cocos.
Feuilleté à la rhubarbe, coulis	Pâtissier : préparer la rhubarbe et les feuilletés; réaliser le coulis.	Réchauffer les feuilletés, ajouter le coulis et envoyer.
Mini moelleux et crème anglaise	Pâtissier : préparer les moelleux et réaliser la crème anglaise.	Cuire les moelleux à la commande et dresser avec la crème.

Tableau d’organisation du service complété



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Chef : coordination. Postes attribués au commis froid, chef poisson, chef chaud, commis chaud et pâtissier; mise en place anticipée, finitions et envois au service.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.31 du Brevet professionnel cuisinier, session 2006, dure 2 heures et a un coefficient 3. Elle s'appuie sur un menu dégustation du 21 juin dans un restaurant gastronomique des Pays de la Loire. Les questions évaluent la créativité culinaire, les achats, la cuisson sous vide et l'hygiène, le choix des matériels, le coût matière et l'organisation du travail en équipe.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Comparer les achats selon le fournisseur, la gamme, la qualité, la conservation, le coût et la traçabilité.
- Pour une cuisson sous vide, maîtriser l'hygiène à chaque étape : conditionnement, cuisson, refroidissement, stockage et remise en température.
- Prix total HT = quantité × prix unitaire HT, avec des unités compatibles.
- Coût matière par portion = coût total de la recette, assaisonnements compris, divisé par le nombre de portions.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les deux gammes demandées et justifier chaque choix par des avantages et des inconvénients.
- Décrire toutes les étapes de la cuisson sous vide et intégrer les contrôles d'hygiène et de température.
- Vérifier les unités, les conversions et les calculs avant de totaliser les coûts et de calculer le coût par portion.
- Pour chaque plat, distinguer la mise en place des tâches réalisées pendant le service et répartir le travail clairement.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût matière par portion dans le tableau d'approvisionnement ?

Calculez le prix total HT de chaque denrée en multipliant la quantité par le prix unitaire, puis additionnez les lignes. Ajoutez 2 % d'assaisonnements au total brut HT et divisez le coût obtenu par les 40 portions.

Q : Quelles étapes faut-il couvrir pour décrire une fabrication sous vide ?

Indiquez les marquages et cuissons préalables, le conditionnement, la cuisson, le refroidissement, l'étiquetage, le stockage et la remise en température. Précisez les contrôles d'hygiène et les températures conformément aux obligations et procédures applicables.

Q : Comment gérer le temps dans cette épreuve de deux heures ?

Répartissez le temps entre les six questions en tenant compte de leur barème : la question 6 vaut 9 points, les questions 2 et 5 en valent 8 chacune. Gardez quelques minutes pour vérifier les tableaux, les unités et les calculs.

Q : Quels critères de notation faut-il privilégier pour les tableaux d'achats et d'organisation ?

Les réponses doivent être complètes, cohérentes avec le menu et justifiées. Pour les achats, comparez les solutions et leurs effets. Pour l'organisation, attribuez les tâches de façon claire et distinguez la mise en place du service.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2006/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2006 - 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.