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

Étude de cas

Vous êtes employé comme second de cuisine dans un restaurant gastronomique situé dans une grande ville des Pays de Loire. On vous demande de préparer un menu dégustation pour le 21 juin, vendu 60 €. Le détail du menu est le suivant :

Mise en bouche (gaspacho et roquette)

❖❖❖

Dos de sandre rôti sur peau
Beurre émulsionné au Chinon
aux pointes d'asperges de Saumur

❖❖❖

Escalopes de foie gras chaud et ravioles de morilles

❖❖❖

Noisettes d'agneau du Limousin aux cocos de Paimpol

❖❖❖

Feuilleté à la rhubarbe et coulis de fraises « gariguette »

❖❖❖

Mignardise : mini moelleux au chocolat et crème anglaise

❖❖❖

Vous devez, pour honorer la commande, répondre aux questions suivantes :

- **Question 1** : suggérer trois propositions originales autour du foie gras et du chocolat.
- **Question 2** : déterminer les besoins en approvisionnement du menu, tableau à compléter.
- **Question 3** : mettre en place le procédé de fabrication pour les noisettes d'agneau qui seront traitées sous-vide.
- **Question 4** : choisir les matériels appropriés pour la réalisation du menu.
- **Question 5** : compléter le bon d'approvisionnement et établir le coût de revient pour la recette « Dos de sandre rôti sur peau » aux pointes d'asperge de Saumur, beurre émulsionné au Chinon.
- **Question 6** : organiser le travail en affectant les membres de l'équipe aux différents plats à réaliser.

✂ .....

	Session 2006	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° 1/6

1. Le client voudrait que vous lui proposiez un choix pour le plat à base de foie gras et pour le dessert à base de chocolat.

3 POINTS

Faites 3 propositions originales pour chaque produit :

1.a. Foie gras :

-.....

-.....

-.....

1, 5 points

1.b. Chocolat :

-.....

-.....

-.....

1,5 points

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

2. Vous devez effectuer l'approvisionnent du menu et proposer à votre employeur plusieurs solutions d'achats.

Veuillez compléter ce tableau d'étude d'achats

8 POINTS

Produits	Mode d'achat ou type de fournisseur	Proposez 2 gammes	Justifiez votre choix	
			Points positifs	Points négatifs
Sandre				
Asperges				
Foie gras				
Fraises				
Coulis				
Exemple Agneau	Producteurs locaux Grossiste	- 1ère gamme - 3e gamme	- Produit terroir - valorisation DLC plus longue	- Produits plus chers - Origine variée

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

3. Pour des raisons d'organisation et de conservation, il a été décidé de « cuisiner » les noisettes d'agneau selon le concept de la cuisson « sous-vide »

6 POINTS

Vous mettez en place le procédé de fabrication en veillant au respect des différentes obligations réglementaires (températures, procédures HACCP...) en remplissant **le tableau** ci-dessous.

Marquages, cuissons préalables :	
Conditionnement :	
Cuisson :	
Refroidissement, étiquetage :	
Stockage :	
Remise en température :	

4. Choisissez judicieusement les matériels appropriés en prévision de la réalisation du menu. Complétez ce tableau.

6 POINTS

	Matériels	**Caractéristiques**
Appareil de conditionnement		
Matériels de cuisson		
Matériels électro-mécaniques		

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

5. Complétez le bon d'approvisionnement et le coût de revient de la recette pour 40 personnes :

Dos de sandre rôti sur peau
Beurre émulsionné au Chinon
aux pointes d'asperges de Saumur

8 POINTS

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

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

6. Votre équipe sera affectée aux différentes tâches permettant la réalisation de ce menu.
A l'aide du tableau ci-dessous, vous attribuerez les fonctions de chacun en prenant soin de décrire clairement le travail de mise en place et celui du service.

9 POINTS

Plats	**Réalisations de mise en place**	**Réalisations pendant le service**
Gaspacho et roquette		
Dos de sandre rôti sur peau Beurre émulsionné au Chinon aux pointes d'asperges de Saumur		
Escalopes de foie gras chaud et ravioles aux morilles		
Noisettes d'agneau du Limousin aux cocos de Paimpol		
Feuilleté à la rhubarbe, coulis de fraises « gariguette »		
Mini moelleux au chocolat et crème Anglaise		

✂ .....

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.