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

U 31 Organisation et gestion de la production

Session 2007 • Code sujet : **U 31** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Avantages de la création d'une cuisine centrale** (3 questions) — **Page 3**
2. **Schéma directeur des PCEA en liaison froide réfrigérée et en liaison chaude** (1 question) — **Page 5**
3. **Gestion des approvisionnements** (2 questions) — **Page 7**
4. **Réception des marchandises** (1 question) — **Page 8**
5. **Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite** (1 question) — **Page 9**
6. **Création et chiffrage d'une recette à base de fruits de mer** (2 questions) — **Page 10**
7. **Équilibre alimentaire** (1 question) — **Page 12**
8. **Procédés de conservation des aliments** (1 question) — **Page 13**
9. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2007/BP Cuisine - U 31 - Organisation et gestion de la production - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

1. Avantages de la création d’une cuisine centrale

Le candidat doit étayer le dossier de création d’une cuisine centrale pour une cantine scolaire et plusieurs restaurants administratifs. Il présente les avantages sous les aspects économique, social et hygiénique.

Aspect économique

Question a). Citez les avantages de la création d’une cuisine centrale concernant l’aspect économique.

La production regroupée à grande échelle permet de mutualiser les locaux, les équipements et certaines fonctions, plutôt que de les financer dans chaque restaurant. Les achats en volumes importants peuvent réduire les prix unitaires et les frais de livraison. La planification des fabrications améliore l’utilisation du matériel et du temps de travail. Enfin, des fiches techniques et des portions standardisées facilitent le calcul des coûts et limitent les pertes.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Achats en volume, équipements mutualisés, meilleure productivité et coûts maîtrisés.

Aspect social

Question b). Citez les avantages de la création d’une cuisine centrale concernant l’aspect social.

La cuisine centrale permet de mieux organiser le travail et de répartir les tâches selon les compétences. Elle peut offrir au personnel des équipements adaptés aux volumes de production et favoriser la formation ainsi que la spécialisation.

- Conditions et organisation du travail potentiellement améliorées.
- Compétences renforcées et responsabilités mieux définies.
- Repas plus réguliers et de qualité homogène pour les usagers.
- Emplois regroupés et coopération avec les cuisines satellites.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Travail mieux organisé, compétences développées et repas plus réguliers pour les usagers.

Aspect hygiénique

Question c). Citez les avantages de la création d’une cuisine centrale concernant l’aspect hygiénique.

La centralisation facilite l’application de règles communes et le suivi des opérations, à condition que les locaux, les équipements et les procédures soient adaptés. Elle permet notamment de mieux maîtriser les risques de contamination et de conserver des enregistrements homogènes.

1. Organiser les locaux et les flux selon le principe de la marche en avant.
2. Contrôler les températures et appliquer des procédures communes de nettoyage et de désinfection.

3. Assurer la traçabilité des denrées, des fabrications et des livraisons, et former le personnel aux bonnes pratiques.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Règles d’hygiène harmonisées, températures et traçabilité mieux contrôlées.

2. Schéma directeur des PCEA en liaison froide réfrigérée et en liaison chaude

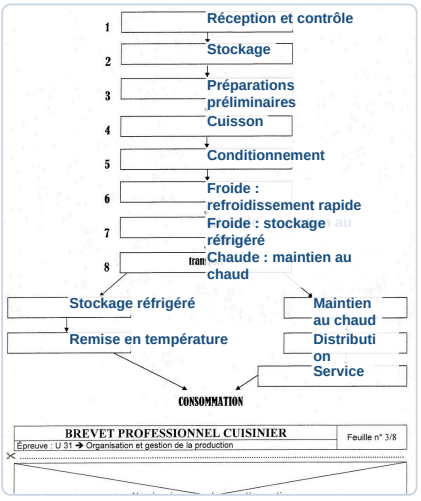
Le sujet porte sur les étapes de préparation et de distribution des préparations culinaires élaborées à l'avance. Un schéma à compléter montre une suite d'étapes numérotées jusqu'au transport, puis deux parcours distincts menant à la consommation.

Question 2. Établissez, sous forme de tableau, le schéma directeur de principe des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA), en distinguant la liaison froide réfrigérée et la liaison chaude. Complétez le schéma fourni jusqu'à la consommation.

Étape	Liaison froide réfrigérée	Liaison chaude
1	Réception et contrôle des denrées	Réception et contrôle des denrées
2	Stockage	Stockage
3	Préparations préliminaires	Préparations préliminaires
4	Cuisson	Cuisson
5	Conditionnement	Conditionnement
6	Refroidissement rapide	Maintien au chaud
7	Stockage réfrigéré	Maintien au chaud
8	Transport réfrigéré	Transport chaud
Après transport	Stockage réfrigéré, puis remise en température	Maintien au chaud, puis distribution

Les étapes 1 à 5 sont communes aux deux circuits. En liaison froide, refroidir rapidement après cuisson, conserver et transporter au froid, puis remettre en température avant la consommation. En liaison chaude, maintenir les préparations chaudes après cuisson, pendant le stockage et le transport, puis les distribuer sans refroidissement.

Schéma PCEA complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Froide : refroidissement rapide, stockage et transport réfrigérés, stockage en satellite, remise en température. Chaude : maintien au chaud, transport chaud, maintien et distribution.

3. Gestion des approvisionnements

Monsieur Martin demande une proposition d'organisation des approvisionnements pour la formule de restauration du sujet. Le candidat cite les systèmes existants, puis choisit celui qui lui paraît le plus adapté et justifie ce choix.

Systèmes d'approvisionnement

Question a). Citez les différents systèmes d'approvisionnement existants.

On distingue les circuits d'achat et les modalités de commande. Les denrées peuvent être achetées directement aux producteurs ou fournisseurs, auprès de grossistes, par une centrale d'achat ou dans le cadre d'un groupement de commandes. Les commandes peuvent être ponctuelles, effectuées selon les besoins, ou programmées par marchés et contrats. La gestion des stocks peut aussi s'appuyer sur des commandes périodiques ou sur le réapprovisionnement au fur et à mesure des consommations.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Achats directs, auprès de grossistes, par centrale d'achat ou groupement de commandes; commandes ponctuelles ou programmées par marchés et contrats.

Choix et justification

Question b). Choisissez le système d'approvisionnement qui vous paraît le plus adapté à la formule de restauration et justifiez votre choix.

Pour cette cuisine centrale qui produit 1 200 repas par jour, du lundi au vendredi, le plus adapté est de regrouper les achats dans des marchés publics, avec des commandes et livraisons programmées. Les menus et les effectifs prévisionnels permettent d'estimer les quantités; le suivi des stocks évite les ruptures et le surstockage. Ce fonctionnement facilite la maîtrise des coûts, la régularité des approvisionnements et la traçabilité. Des livraisons plus fréquentes peuvent être prévues pour les denrées fraîches.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Achats regroupés par marchés publics, avec commandes et livraisons programmées selon les menus et les stocks.

4. Réception des marchandises

La situation concerne la livraison des marchandises à la structure de restauration. Le candidat doit préciser les précautions réglementaires à prendre par l'économe lors de la réception.

Question 4. Lors de la livraison des marchandises, indiquez les précautions réglementaires que l'économe doit prendre.

À la réception, l'économe vérifie la conformité de la livraison avant de l'accepter :

- Comparer les produits et les quantités au bon de commande ; vérifier l'état, la propreté et l'intégrité des emballages.
- Contrôler l'étiquetage, les dates de consommation et les éléments de traçabilité, notamment les numéros de lot.
- Vérifier la propreté du véhicule et contrôler la température des denrées sensibles avec une sonde propre et désinfectée, selon les exigences applicables au produit.
- Refuser ou isoler les produits non conformes, noter des réserves précises sur le bon de livraison et prévenir le fournisseur.
- Ranger sans délai les marchandises dans les zones adaptées afin de maintenir la chaîne du froid.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler commande, quantités, état, étiquetage, dates, traçabilité et températures ; signaler ou refuser les non-conformités, puis ranger immédiatement les denrées.

5. Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite

Le sujet porte sur la distribution des repas en cuisine satellite. Le candidat identifie les matériels nécessaires au transport, au stockage et à la régénération thermique.

Question 5. Indiquez les types de matériels nécessaires pour faciliter la distribution en cuisine satellite, en distinguant ceux utilisés pour le transport, le stockage et la régénération thermique.

Le choix du matériel suit le circuit du repas, du départ de la cuisine centrale jusqu'au service en satellite.

Utilisation	Matériels nécessaires
Transport	Véhicule frigorifique et conteneurs isothermes ou réfrigérés, avec bacs gastronormes munis de couvercles.
Stockage	Chambre froide positive et armoires réfrigérées.
Régénération thermique	Four de remise en température, four mixte ou chariot de régénération.

Les équipements doivent maintenir les températures adaptées pendant le transport et le stockage, puis assurer une remise en température homogène avant le service.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Transport : véhicule frigorifique et conteneurs isothermes. Stockage : chambre froide positive et armoires réfrigérées. Régénération : four de remise en température ou chariot de régénération.

6. Création et chiffrage d’une recette à base de fruits de mer

Pour des repas spéciaux servis dans les restaurants administratifs, le candidat crée un plat à base de fruits de mer et renseigne une fiche technique de fabrication. La mercuriale annexe fournit les denrées et leurs prix, puis le sujet demande un calcul de coefficient multiplicateur pour un menu gastronomique.

Création de la recette et fiche technique

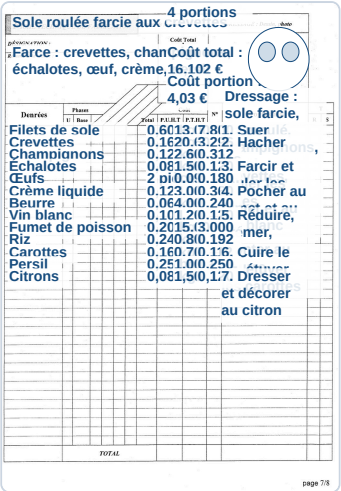
Question a). Proposez un intitulé de plat, puis complétez la fiche technique en utilisant uniquement les produits de la mercuriale. Employez un maximum de vocabulaire culinaire, faites figurer une farce et calculez le prix de revient du plat.

Fiche pour 4 portions. Les quantités sont choisies pour cette proposition et les denrées comme les prix proviennent de la mercuriale. Le total correspond au coût matière des quatre portions.

Denrée	Quantité	Prix unitaire HT	Coût HT
Filets de sole	0,60 kg	13,00 €/kg	7,800 €
Crevettes fraîches	0,16 kg	20,60 €/kg	3,296 €
Champignons	0,12 kg	2,60 €/kg	0,312 €
Échalotes	0,08 kg	1,50 €/kg	0,120 €
Œufs	2 pièces	0,09 €/pièce	0,180 €
Crème liquide	0,12 L	3,00 €/L	0,360 €
Beurre	0,06 kg	4,00 €/kg	0,240 €
Vin blanc	0,10 L	1,20 €/L	0,120 €
Fumet de poisson	0,20 kg	15,00 €/kg	3,000 €
Riz	0,24 kg	0,80 €/kg	0,192 €
Carottes	0,16 kg	0,70 €/kg	0,112 €
Persil	0,25 botte	1,00 €/botte	0,250 €
Citrons	0,08 kg	1,50 €/kg	0,120 €
Total pour 4 portions			**16,102 €**

Progression : Émincer les champignons et les échalotes, puis les suer au beurre. Hacher les crevettes, les incorporer avec l’œuf, une partie de la crème et le persil ciselé pour réaliser la farce. Garnir les filets de sole, les rouler et les pocher au fumet avec le vin blanc. Réduire et crémer le jus de cuisson, puis le monter au beurre. Cuire le riz, étuver les carottes et dresser avec le citron.

Fiche technique complétée


Sole roulée farcie aux crevettes
4 portions
Farce : crevettes, champignons, échalotes, œuf, crème,
Coût total : 16.102 €
Coût portion 4,03 €
Dressage : sole farcie,
Filets de sole 0.601
Crevettes 0.162
Champignons 0.122.6
Échalotes 0.081.5
Œufs 2 pi
Crème liquide 0.123.0
Beurre 0.06
Vin blanc 0.101.2
Fumet de poisson 0.201
Riz 0.240.8
Carottes 0.160.7
Persil 0.25
Citrons 0,08
3.7
0.8
0.3
0.2
0.3
0.2
0.1
0.1
0.1

7. Équilibre alimentaire

Les repas destinés à la cantine scolaire doivent respecter l’équilibre alimentaire. Le candidat doit citer trois principes de base pour équilibrer un repas.

Question 7. Citez trois principes de base pour équilibrer un repas destiné à la cantine scolaire.

Un repas équilibré associe des aliments complémentaires et propose des portions adaptées aux besoins des élèves. Trois principes permettent de le construire :

- Varier les groupes d’aliments : légumes et fruits, féculents, aliments riches en protéines et produits laitiers.
- Équilibrer les composantes du repas et limiter les aliments trop gras, salés ou sucrés ; proposer de l’eau comme boisson.
- Adapter les portions à l’âge et à l’appétit des enfants, sans excès ni insuffisance.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Varier les groupes d’aliments, équilibrer les composantes du repas et adapter les portions aux besoins des élèves.

8. Procédés de conservation des aliments

Le candidat recense des procédés de conservation utilisables en cuisine. Il les classe dans le tableau entre conservation par le froid, par la chaleur et autres procédés, dont le salage est donné en exemple.

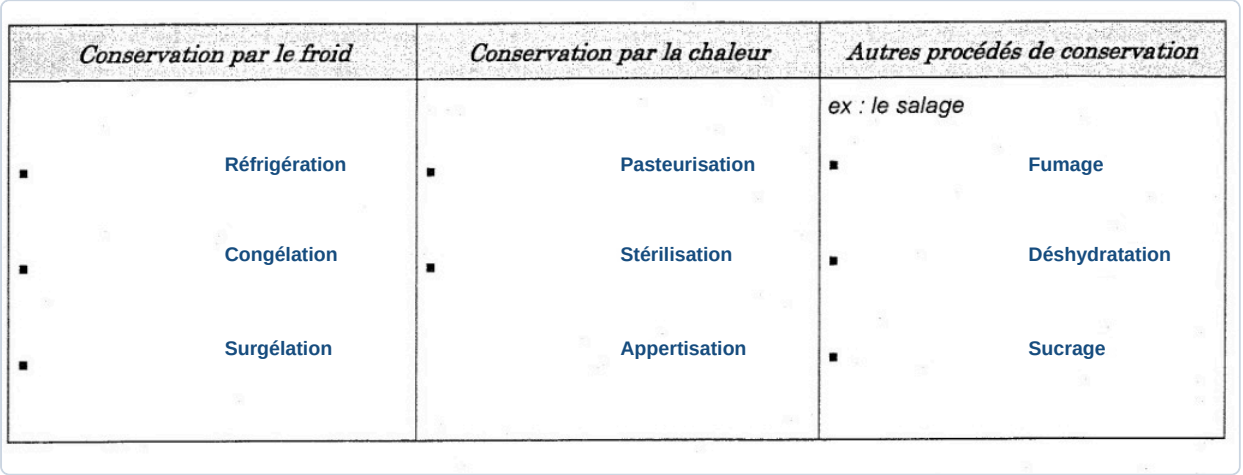
Question 8. Énumérez des procédés de conservation des aliments et classez-les dans les colonnes du tableau : conservation par le froid, conservation par la chaleur et autres procédés de conservation. Le salage est donné en exemple dans la dernière catégorie.

Les procédés sont classés selon le mode de conservation principal :

Conservation par le froid	Conservation par la chaleur	Autres procédés de conservation
Réfrigération	Pasteurisation	Fumage
Congélation	Stérilisation	Déshydratation
Surgélation	Appertisation	Sucrage

Le salage est déjà donné en exemple dans la colonne des autres procédés.

Tableau des procédés de conservation complété



Conservation par le froid	*Conservation par la chaleur*	*Autres procédés de conservation*
		ex : le salage
▪ Réfrigération	▪ Pasteurisation	▪ Fumage
▪ Congélation	▪ Stérilisation	▪ Déshydratation
▪ Surgélation	Appertisation	▪ Sucrage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Froid : réfrigération, congélation, surgélation. Chaleur : pasteurisation, stérilisation, appertisation. Autres : salage, fumage, déshydratation, sucrage.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U 31 du Brevet professionnel cuisinier, session 2007, dure 2 heures et a le coefficient 3. Elle s'inscrit dans le contexte d'une cuisine centrale produisant 1 200 repas par jour pour une cantine scolaire et des restaurants administratifs. Les questions évaluent l'organisation des PCEA, les approvisionnements, la réception, la distribution, la création et le chiffrage d'une recette de fruits de mer, l'équilibre alimentaire et la conservation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le schéma des PCEA distingue les étapes communes jusqu'au transport et les parcours de liaison froide réfrigérée et de liaison chaude.
- Le coût des denrées se calcule en multipliant chaque quantité utilisée par son prix unitaire hors taxes dans la mercuriale.
- Le coût par portion s'obtient en divisant le coût total de la recette par le nombre de portions.
- Les procédés de conservation se classent selon le froid, la chaleur ou d'autres méthodes, comme le salage.

Points de vigilance & attentes du jury

- Répondez séparément sur les aspects économique, social et hygiénique de la cuisine centrale.
- Distinguez clairement les parcours des deux liaisons dans le schéma des PCEA.
- Pour la fiche technique, respectez la mercuriale, incluez une farce et détaillez les quantités, les coûts et la progression.
- Pour le coefficient multiplicateur, faites apparaître les coûts retenus et les opérations demandées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût de revient du plat à partir de la mercuriale ?

Pour chaque denrée, multipliez la quantité utilisée par son prix unitaire hors taxes indiqué dans la mercuriale. Additionnez les coûts obtenus pour trouver le coût total, puis divisez par le nombre de portions pour calculer le coût par portion.

Q : Comment distinguer les étapes des deux liaisons dans le schéma des PCEA ?

Inscrivez les étapes communes de préparation jusqu'au transport, puis séparez les parcours. La liaison froide réfrigérée conserve les préparations au froid avant leur remise en température éventuelle, tandis que la liaison chaude les maintient chaudes jusqu'à la consommation.

Q : Comment organiser les deux heures d'épreuve ?

Répartissez votre temps selon les points attribués et réservez une durée suffisante à la fiche technique et aux calculs. Gardez aussi quelques minutes pour vérifier les opérations, compléter les tableaux et vous assurer de remettre le document entier.

Q : Que doit contenir la fiche technique pour répondre à la consigne ?

Renseignez l'intitulé, le nombre de portions, les denrées, les quantités, les coûts et la progression de la recette. Utilisez uniquement les produits de la mercuriale, prévoyez une farce et employez un vocabulaire culinaire précis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2007/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2007 - 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.