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

Après réception de votre candidature à un poste de second de cuisine dans une cuisine centrale d'une ville située dans un département touristique de bord de mer. Monsieur Martin vous propose de participer à l'élaboration de divers projets :

- Le premier vise à améliorer les prestations des repas servis dans une cantine scolaire et plusieurs restaurants administratifs, 1200 repas par jour du lundi au vendredi.

- Le second porte sur la création de recettes pour les repas spéciaux des restaurants administratifs.

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.

Vous devrez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans en détacher aucune page.

Sujet	Session 2007	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**			
Intitulé de l'épreuve : U 31 ➔ Organisation et gestion de la production			
Nom et prénom :	Durée 2 heures	Coefficient 3	Feuille n° 1/8

Question N° 1 : Avantage de la création d'une cuisine centrale **9 points**

Pour étayer votre dossier, citez les avantages de la création d'une cuisine centrale.

a) Aspect économique.
b) Aspect social.
c) Aspect hygiénique.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

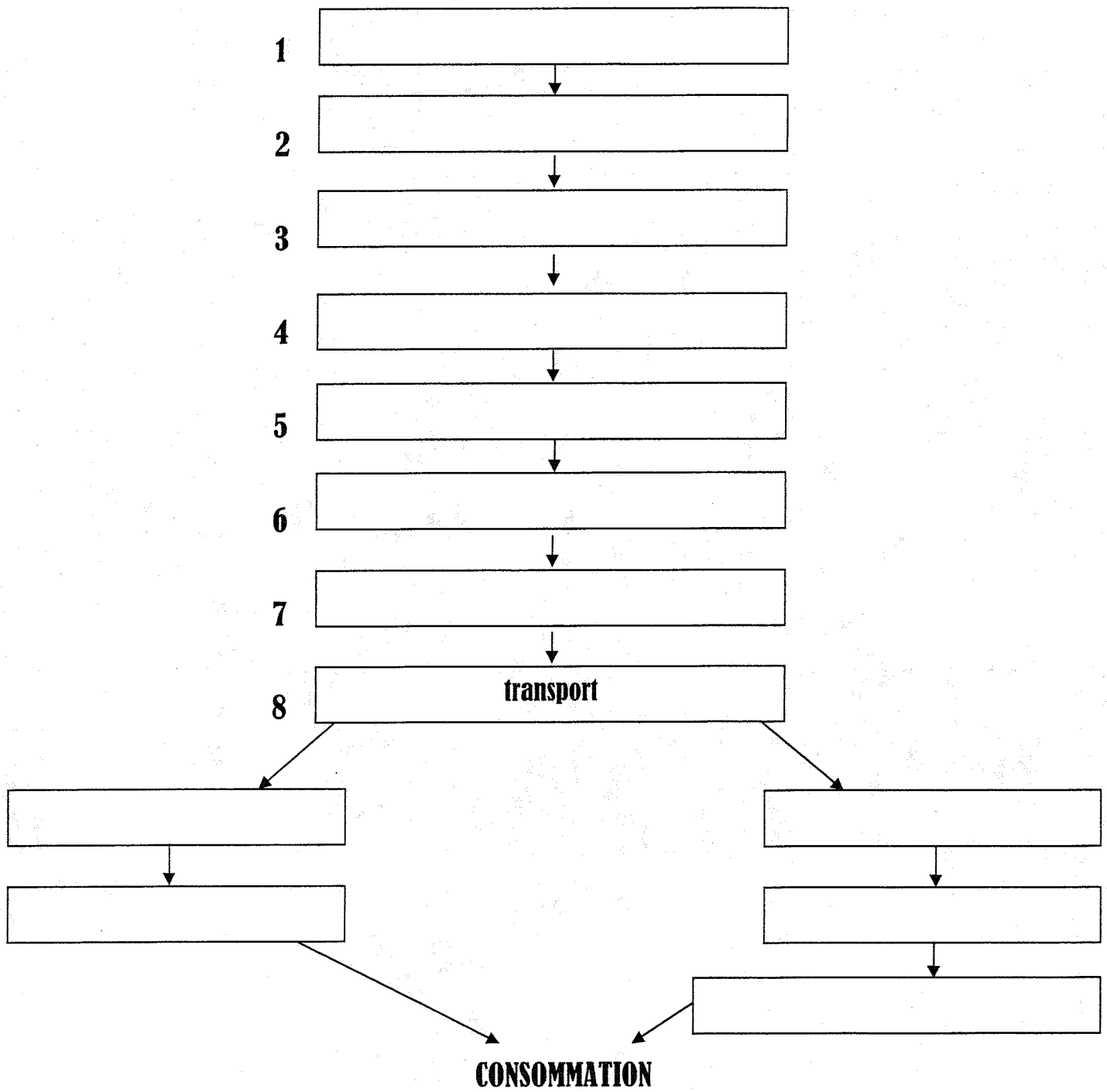
.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

Question N° 2 : Schéma directeur de principe des PCEA **12 points**

Établissez, sous forme de tableau, le schéma directeur de principe des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) en liaison froide réfrigérée et en liaison chaude.



Ne rien inscrire dans cette partie

Question N° 3 : Gestion des approvisionnements **5 points**

Monsieur Martin vous demande :

a) de citer les différents systèmes d'approvisionnement existants :

.....

.....

.....

.....

.....

b) de choisir celui qui vous paraît le plus adapté pour la formule de restauration en justifiant votre choix :

.....

.....

.....

.....

.....

Question N° 4 : Réception des marchandises **5 points**

Lors de la livraison des marchandises, quelles sont les précautions réglementaires qui doivent être prises par l'économe :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

Question N° 5 : Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite **6 points**

De quels types de matériels avez-vous besoin pour faciliter la distribution en cuisine satellite ?

- ***pour le transport*** : -.....

  -.....

- ***pour le stockage*** : -.....

  -.....

- ***pour la régénération thermique*** :

  - .....

  - .....

Question N° 6 : Dans le cadre d'une production de repas spéciaux pour les restaurants administratifs vous devez créer une fiche technique, la recette aura pour base les fruits de mer. **12 points**

✍ Proposition d'un intitulé du plat :

.....

Pour cela :

a) Complétez la fiche technique jointe en appliquant les recommandations suivantes :

➔ Utilisez uniquement les produits figurant dans la mercuriale fournie en annexe.

➔ Employez un maximum de vocabulaire culinaire.

➔ La fiche devra comporter une farce.

➔ Calculez le prix de revient du plat :

Prix du plat .....

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

Extrait de mercuriale

Principales denrées mises à disposition du candidat

Denrées	Unité	Qté	Prix HT	Denrées	Unité	Qté	Prix HT
❖ Poissons – Fruits de mer				**❖ Produits d'épicerie**			
Soles filets	kg		13,00	Riz	kg		0,80
Barbue	kg		16,00	Fumet de poisson	kg		15,00
Moules fraîches	kg		6,00	Huile d'olive	L		4,80
Crevettes fraîches	kg		20,60	Vinaigre balsamique	L		4,00
Palourdes	kg		15,00				
Merlan	kg		8,00				
Langoustines	kg		12,00				
Huîtres	Pièce		0,50				
Noix coquilles St Jacques	kg		25,00				
❖ Crémerie				**❖ Surgelés**			
Crème liquide	L		3,00	Haricots verts	kg		2,30
Lait	L		0,70	Choux fleurs	kg		2,50
Beurre	kg		4,00				
Œufs	Pièce		0,09				
❖ Légumes et fruits				**❖ Cave**			
Champignons	kg		2,60	Vin blanc	L		1,20
Carottes	kg		0,70				
Courgettes	kg		1,30				
Échalotes	kg		1,50				
Citrons	kg		1,50				
Oignons	kg		0,50				
Poivrons verts	kg		2,40				
Poivrons rouges	kg		2,70				
Tomates	kg		2,00				
Poireaux	kg		0,80				
Aneth	Botte		1,00				
Persil	Botte		1,00				
Cerfeuil	Botte		1,00				
Ciboulette	Botte		1,00				
Estragon	Botte		1,00				
Basilic	Botte		1,00				

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION	*Nombre de portions :*	***DRESSAGE : Dessin, photo***
DÉSIGNATION :	**Coût Total ↓**	
Résumé de la recette :		
	Coût Portion ↓	

Denrées	**Phases**						**Coût**			**N°**	**Progression**	**T**	
	U	**Base**					**Total**	**P.U.H.T**	**P.T.H.T**			**R**	**S**
	TOTAL												

b) Dans l'hypothèse ou ce plat serait servi dans un menu gastronomique à 30 Euros, que le dessert représente un coût de revient de 5 Euros :

➔ Calculez le coefficient multiplicateur que vous devez appliquer à ce menu. Faites figurer les opérations.

Question N° 7 : Équilibre alimentaire **3 points**

Les repas destinés à la cantine scolaire, doivent respecter l'équilibre alimentaire.
Citez 3 principes de base pour équilibrer un repas.

-.....

-.....

-.....

Question N° 8 : Conservation des aliments **8 points**

Vous réfléchissez sur les différents procédés de conservation pouvant être utilisés en cuisine. Vous les énumérez dans le tableau suivant :

Conservation par le froid	*Conservation par la chaleur*	*Autres procédés de conservation*
		ex : le salage
▪	▪	▪
▪	▪	▪
▪		▪

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.