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 : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation et gestion de la production (12 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

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 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation et gestion de la production

La page fournie est un récapitulatif du barème de l'étude de cas, et non le dossier complet de l'épreuve. Elle énumère huit questions portant sur la cuisine centrale, les PCEA, les approvisionnements, la réception, la distribution en cuisine satellite, les fiches techniques, l'équilibre élémentaire et la conservation.

Question 1. Présenter les avantages de la création d'une cuisine centrale. Le détail de la consigne n'est pas reproduit sur la page du barème.

La cuisine centrale regroupe la production destinée à plusieurs sites. Elle permet de mutualiser les achats, les équipements et le personnel, de mieux maîtriser les coûts et de standardiser les recettes et les portions. Elle facilite la planification, la traçabilité et les contrôles sanitaires. Ces avantages supposent une organisation fiable des livraisons vers les cuisines satellites.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Achats et moyens mutualisés, coûts maîtrisés, production standardisée et contrôles facilités.

Question 2. Établir un schéma directeur de principe des PCEA. Le détail de la consigne n'est pas reproduit sur la page du barème.

1. Réceptionner et stocker les denrées.
2. Préparer et cuire les plats selon les règles d'hygiène.
3. Conditionner les préparations puis les refroidir rapidement.
4. Stocker au froid et transporter vers la cuisine satellite en maintenant la chaîne du froid.
5. Remettre en température si nécessaire, puis distribuer.

Le procédé et les températures appliquées doivent respecter la réglementation et l'organisation retenue.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Réception, stockage, production, conditionnement, refroidissement, conservation, transport et distribution.

Question 3. Traiter la gestion des approvisionnements, en répondant aux sous-questions a et b.

Les approvisionnements doivent couvrir les besoins de production sans rupture ni surstock. Les besoins sont établis à partir des menus, des effectifs prévus, des fiches techniques et des stocks. Il faut ensuite planifier les commandes et suivre les livraisons, en tenant compte des budgets, des délais et des capacités de stockage.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Évaluer les besoins selon les menus et les stocks, puis planifier des commandes adaptées.

Question 3 : Gestion des approvisionnements

Question a. Indiquer les différents modes d'approvisionnement.

Les principaux modes d'approvisionnement se distinguent par le circuit d'achat :

Mode	Interlocuteur
Achat direct	Producteur ou fabricant
Achat indirect	Grossiste ou distributeur
Achat groupé	Centrale d'achat ou groupement
Achat ponctuel	Commerce ou magasin de gros

Les commandes peuvent être ponctuelles ou organisées par contrat et livraisons programmées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Achat direct, par grossiste ou distributeur, par centrale d'achat ou groupement, et achat ponctuel.

Question b. Justifier votre choix.

Pour une production régulière, retenir des fournisseurs référencés et planifier les commandes afin d'assurer la continuité des livraisons et la traçabilité. Un groupement ou une centrale d'achat peut convenir aux besoins importants. L'achat direct est adapté à certains produits locaux ou spécifiques, si qualité, prix et délais sont maîtrisés. La comparaison porte aussi sur les conditions de livraison et les garanties sanitaires.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Choisir des fournisseurs fiables et des commandes planifiées, selon les volumes, le coût, la qualité et les délais.

Question 4. Traiter la réception des marchandises. Le détail de la consigne n'est pas reproduit sur la page du barème.

1. Comparer le bon de livraison à la commande.
2. Vérifier références, quantités, lots, dates et état des emballages.
3. Contrôler les températures des produits sensibles avec une sonde propre et désinfectée.
4. Écarter les produits non conformes, signaler l'écart et le consigner.
5. Enregistrer la réception et ranger rapidement chaque denrée à l'emplacement adapté.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Contrôler documents, quantités, état, dates et températures, traiter les écarts, enregistrer et stocker rapidement.

Question 5. Identifier les matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite.

Le matériel dépend du mode de transport et du service prévu. Il doit préserver les températures, permettre une manutention sûre et faciliter une distribution hygiénique.

Fonction	Matériel
Transport	Conteneurs isothermes, chariots
Conservation	Armoire réfrigérée ou équipement de maintien chaud
Remise en température	Four ou appareil adapté
Distribution	Chariot de service, bacs et couvercles GN
Contrôle	Sonde de température

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conteneurs isothermes, chariots, équipements de conservation et de remise en température, bacs GN et sonde.

Question 6. Traiter la production et la mise en place de la fiche technique, en répondant aux sous-questions a et b.

La fiche technique standardise la recette et permet de prévoir les denrées, les étapes de fabrication et le coût matière. Elle sert aussi à dimensionner la production selon le nombre de portions. Les informations à compléter comprennent l'identification du plat, les quantités, la progression, le matériel, le dressage et les coûts.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Renseigner la recette, les quantités, la progression, le dressage et les coûts pour organiser la production.

Question 6 : Production et mise en place de fiche technique

Question a. Compléter la fiche technique (7 points).

Pour compléter une fiche technique, reporter les données de la recette, puis ajuster chaque quantité au nombre de portions demandé : quantité à produire = quantité de référence × nombre de portions souhaité ÷ nombre de portions de référence. Indiquer également les étapes de fabrication, le matériel, le portionnement et le coût matière. Les quantités exactes dépendent de la recette à compléter.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiche complétée avec intitulé, portions, denrées et quantités ajustées, progression, matériel, dressage et coût matière.

Question b. Déterminer le coefficient multiplicateur (5 points).

Calculer d'abord le coût matière HT de la portion, puis appliquer : **coefficient multiplicateur = prix de vente TTC ÷ coût matière HT**. Les deux montants doivent correspondre à la même préparation et à la même portion. Exemple de calcul : pour un coût matière de 3,00 € et un prix de vente TTC de 12,00 €, le coefficient vaut 12 ÷ 3 = 4.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coefficient multiplicateur = prix de vente TTC ÷ coût matière HT. Exemple : 12,00 € ÷ 3,00 € = 4.

Question 7. Traiter l'équilibre élémentaire. Le détail de la consigne n'est pas reproduit sur la page du barème.

Un équilibre élémentaire consiste à varier les composantes du repas et à adapter les portions aux convives. Associer une source de protéines, un accompagnement végétal, un féculent, puis compléter avec un fruit et, selon le menu, un produit laitier. Proposer de l'eau et varier les recettes et les modes de cuisson.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Repas varié : légumes, protéines, féculent, fruit, produit laitier selon le menu et eau.

Question 8. Traiter la conservation des aliments. Le détail de la consigne n'est pas reproduit sur la page du barème.

La conservation des aliments repose sur la maîtrise des températures, des durées et des contaminations. Protéger et identifier les denrées, séparer les produits crus des aliments prêts à consommer et contrôler les équipements. Appliquer les conditions et durées de conservation adaptées à chaque produit, ainsi que la rotation des stocks.

- Respecter la chaîne du froid ou du chaud.
- Nettoyer et désinfecter les équipements.
- Écarter les denrées dont la conformité ou la durée de conservation n'est plus garantie.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Respecter températures et durées, protéger et identifier les denrées, prévenir les contaminations et contrôler les stocks.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve du Brevet professionnel Cuisinier, unité U 31 « Organisation et gestion de la production », correspond à la session 2007 et au barème de l'étude de cas, totalisé sur 60 points. La durée et le coefficient ne sont pas indiqués. Les thèmes évalués couvrent la cuisine centrale, les PCEA, les approvisionnements, la réception, la distribution, les fiches techniques, l'équilibre élémentaire et la conservation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le barème consacre 12 points au schéma directeur de principe des PCEA.
- La question sur les approvisionnements demande d'indiquer les modes possibles puis de justifier un choix.
- La fiche technique est évaluée sur 7 points, et le coefficient multiplicateur sur 5 points.
- La conservation des aliments constitue une question distincte, dotée de 8 points.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les deux sous-questions de la question 3 : modes d'approvisionnement et justification du choix.
- Pour la question 6, distinguer la fiche technique (7 points) du coefficient multiplicateur (5 points).
- Traiter les huit questions sans omettre les thèmes moins fortement pondérés, notamment l'équilibre élémentaire.
- Ne pas déduire de la page du barème des consignes détaillées ou des normes qui n'y figurent pas.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter le schéma directeur des PCEA demandé dans l'étude de cas ?

Le récapitulatif identifie le schéma directeur de principe des PCEA comme la question 2, notée sur 12 points. La page fournie ne donne pas les données du cas ni les étapes précises à représenter.

Q : Quelle formule faut-il utiliser pour calculer le coefficient multiplicateur ?

Le barème indique que le coefficient multiplicateur fait l'objet de la question 6 b, notée sur 5 points. La formule et les valeurs nécessaires ne figurent pas sur cette page; consultez le sujet complet.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment répartir le temps ?

La durée n'est pas indiquée sur la page transmise. Le récapitulatif totalise 60 points; utilisez les points attribués à chaque question pour répartir votre temps, en accordant davantage d'attention aux questions les mieux notées.

Q : Quels critères de notation le jury applique-t-il pour les questions ?

La page donne uniquement les thèmes et les points : 60 au total, avec des sous-parties explicites pour les questions 3 et 6. Elle ne précise pas les critères détaillés de correction ni des normes particulières.

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 - 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.