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

Récapitulatif des points de barème

Sujet n°3

Étude de cas

- ☞ **Question 1** Avantage de la création d'une cuisine centrale ..... **9 points**
- ☞ **Question 2** Schéma directeur de principe des PCEA ..... **12 points**
- ☞ **Question 3** Gestion des approvisionnements ..... **5 points**
  a – les différents modes d'approvisionnement.
  b – justifiez votre choix.
- ☞ **Question 4** Réception des marchandises ..... **5 points**
- ☞ **Question 5** Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite ..... **6 points**
- ☞ **Question 6** Production et mise en place de fiche technique ..... **12 points**
  a – complétez la fiche technique (7 pts)
  b – coefficient multiplicateur (5 pts)
- ☞ **Question 7** Équilibre élémentaire ..... **3 points**
- ☞ **Question 8** Conservation des aliments ..... **8 points**

Total ⇨ / 60 points

	Session 2007	Facultatif : code
Examen et spécialité **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**		
Intitulé de l'épreuve **U 31** ➔ Organisation et gestion de la production		
Type BARÈME		N° de page / total **1 / 1**

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.