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

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** (1 question) — **Page 3**
2. **Schéma directeur de principe des PCEA** (1 question) — **Page 4**
3. **Gestion des approvisionnements** (2 questions) — **Page 5**
4. **Réception des marchandises** (1 question) — **Page 6**
5. **Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite** (1 question) — **Page 7**
6. **Production et mise en place d’une fiche technique** (2 questions) — **Page 8**
7. **Équilibre alimentaire** (1 question) — **Page 9**
8. **Conservation des aliments** (1 question) — **Page 10**
9. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

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 - 3-Sujet.pdf

1. Avantages de la création d’une cuisine centrale

La question porte sur les intérêts de la création d’une cuisine centrale en restauration. Les avantages sont à distinguer selon les aspects social, économique et hygiénique.

a), b) et c)

Question 1. Présenter les avantages de la création d’une cuisine centrale en distinguant les aspects social, économique et hygiénique.

Aspect	Avantages
Social	Amélioration et humanisation des conditions de travail, rythme régulier, travail étalé sur la journée, horaires normaux et congés hebdomadaires réguliers.
Économique	Gestion facilitée et centralisée, meilleure utilisation des matières premières, coût d’achat plus intéressant, surface au sol réduite, amortissement rapide du matériel et énergie moins coûteuse.
Hygiénique	Installations, matériel et locaux adaptés facilitant l’hygiène, respect de la marche en avant, contrôle sanitaire permanent et locaux spécifiques à chaque type de préparation.

Ces avantages couvrent bien les trois aspects demandés.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Amélioration des conditions de travail, économies de gestion et maîtrise renforcée de l’hygiène.

2. Schéma directeur de principe des PCEA

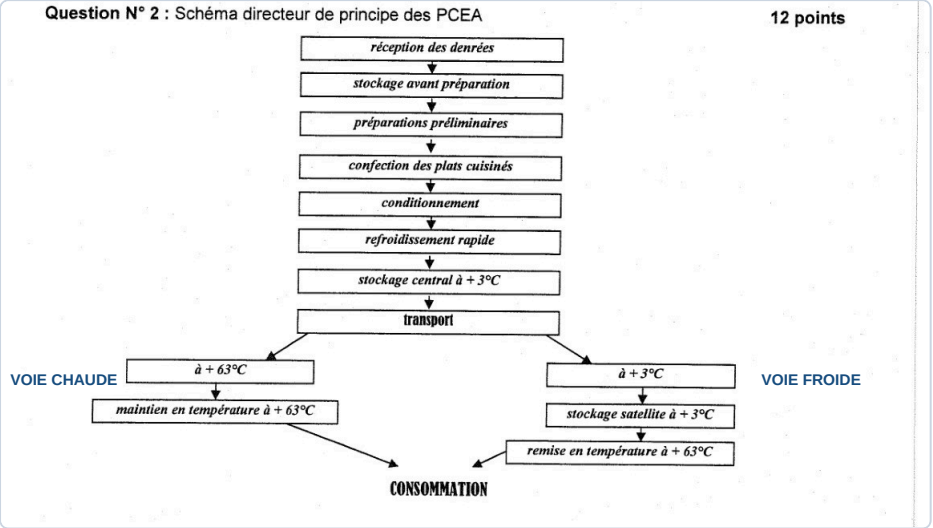
Le sujet porte sur le circuit de production et de distribution des plats cuisinés élaborés à l'avance (PCEA). Le schéma relie les étapes de réception, préparation, refroidissement, stockage et transport aux voies de maintien ou de remise en température.

Question 2. Établir le schéma directeur de principe des PCEA, depuis la réception des denrées jusqu'à la consommation. Faire apparaître les étapes du circuit, le stockage central à +3 °C, le transport et les deux voies de distribution avec leurs températures.

Le circuit commun suit la marche en avant : réception, stockage avant préparation, préparations préliminaires, confection, conditionnement, refroidissement rapide, stockage central à +3 °C, puis transport. La distribution se divise ensuite en deux voies :

1. **Voie chaude :** plats à +63 °C, puis maintien à +63 °C jusqu'à la consommation.
2. **Voie froide :** transport à +3 °C, stockage satellite à +3 °C, puis remise en température à +63 °C avant consommation.

Voies de distribution des PCEA



✓ RÉPONSE À RETENIR

Stockage central à +3 °C, puis transport : maintien à +63 °C jusqu'à consommation, ou stockage satellite à +3 °C puis remise en température à +63 °C.

3. Gestion des approvisionnements

La question porte sur les différentes sources d'approvisionnement possibles pour un établissement de restauration. Elle demande aussi de justifier le choix d'une source en fonction des conditions d'achat.

Question a). Citer des sources possibles d'approvisionnement pour un établissement de restauration.

Les sources d'approvisionnement possibles sont :

- le MIN, ou marché d'intérêt national ;
- un magasin Cash and Carry, comme Métro ;
- des fournisseurs ;
- une centrale d'achats.

Le choix dépend des besoins de l'établissement, des produits recherchés et de son organisation d'achat. Ces différents circuits constituent les réponses attendues au corrigé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> MIN, Cash and Carry (Métro), fournisseurs et centrale d'achats.

Question b). Indiquer une source d'approvisionnement et justifier ce choix.

Une centrale d'achats est un choix pertinent lorsque l'établissement peut commander des quantités importantes. Les achats en grosse quantité permettent d'obtenir des prix plus intéressants.

Les fournisseurs étant référencés, la centrale facilite également le choix des partenaires et l'organisation des approvisionnements. Cette justification correspond aux éléments retenus dans le corrigé : achats en volume et fournisseurs référencés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Centrale d'achats : prix plus intéressant grâce aux achats en grosse quantité et aux fournisseurs référencés.

4. Réception des marchandises

La question concerne la réception des marchandises livrées à une cuisine. Elle porte sur les contrôles à effectuer avant le déballage et le stockage des produits.

Question 4. Énumérer les vérifications à réaliser lors de la réception des marchandises, du contrôle du véhicule et des produits jusqu'à leur stockage dans un local et à une température appropriés.

À la réception, contrôler les marchandises dès leur arrivée, avant leur déballage et leur rangement :

- Vérifier la propreté et la température du véhicule, puis la température des marchandises livrées.
- Noter l'heure de livraison et vérifier que les emballages ne sont pas détériorés.
- Comparer le bon de livraison au bon de commande pour contrôler la conformité de la livraison.
- Après ces vérifications, déballer les produits et les stocker dans un local approprié, à la température adaptée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler véhicule, températures, heure, emballages et documents ; déballer, puis stocker les produits dans un local et à une température appropriés.

5. Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite

La question porte sur les équipements nécessaires à la distribution de repas en cuisine satellite. Le matériel est à classer selon sa fonction : transport, stockage ou régénération thermique.

Question 5. Citer les matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite et les classer selon leur fonction : transport, stockage ou régénération thermique.

Fonction	Matériels
Transport	Caissons isothermes hermétiques ; chariots
Stockage	Chambre froide à +3 °C ; banque de distribution réfrigérée
Régénération thermique	Four mixte ; banque de distribution chauffante ; enceinte micro-ondes

Ce classement reprend les trois fonctions demandées. Les caissons isothermes hermétiques et les chariots acheminent les repas vers la cuisine satellite. La chambre froide à +3 °C et la banque réfrigérée assurent le stockage. Le four mixte, la banque chauffante et l'enceinte micro-ondes sont classés pour la régénération thermique. Ainsi, chaque matériel est associé à son usage de distribution.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Transport : caissons isothermes hermétiques, chariots. Stockage : chambre froide à +3 °C, banque réfrigérée. Régénération thermique : four mixte, banque chauffante, enceinte micro-ondes.

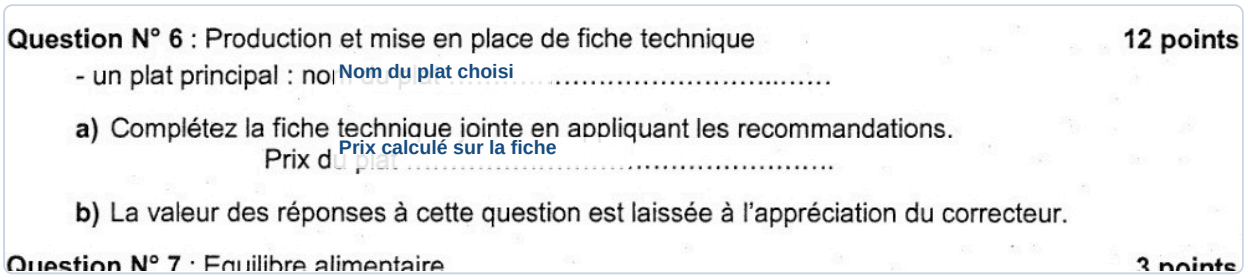
6. Production et mise en place d’une fiche technique

Le candidat doit compléter une fiche technique jointe pour un plat principal. La question mentionne également le prix du plat et une sous-question b dont le libellé n’est pas reproduit dans le corrigé fourni.

Question a). Compléter la fiche technique jointe pour un plat principal en appliquant les recommandations et renseigner le prix du plat.

Choisir un plat principal, inscrire son nom, puis compléter la fiche avec les denrées, les quantités, les unités et les prix d’achat. Calculer le coût des ingrédients en multipliant, pour chaque denrée, la quantité utilisée par son prix unitaire, puis additionner ces coûts. Renseigner le prix du plat selon la méthode indiquée sur la fiche et le nombre de portions prévu. Les valeurs à inscrire sont celles du plat et des données retenues pour la fiche.

Repères pour compléter la question 6a



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Plat principal choisi; coût des ingrédients et prix du plat calculés à partir des données reportées sur la fiche technique.

Question b). Traiter la sous-question b de la question 6. Son libellé n’est pas reproduit dans le corrigé fourni.

Pour cette sous-question, le corrigé ne fixe pas de réponse-type : il précise que la valeur des réponses est laissée à l’appréciation du correcteur. Il faut donc répondre à la consigne correspondante du sujet candidat, en restant cohérent avec le plat principal et la fiche technique renseignée. La réponse attendue et son évaluation dépendent de cette consigne; aucun résultat précis n’est défini par le corrigé.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Réponse à rédiger selon la consigne du sujet; évaluation laissée à l’appréciation du correcteur.

7. Équilibre alimentaire

La question porte sur les principes d'équilibre alimentaire à prendre en compte dans la composition des repas. Les recommandations mentionnent notamment la diversité des aliments et l'alternance des plats.

Question 7. Indiquer des recommandations à appliquer pour préserver l'équilibre alimentaire dans la composition des repas.

L'équilibre alimentaire repose sur la variété des aliments et la limitation des matières grasses. Pour composer les repas, appliquer les recommandations suivantes :

- Limiter les matières grasses.
- Intégrer des légumes verts et prévoir des laitages.
- Varier les féculents.
- Intercaler les plats à base de viande et de poisson.

Ces choix diversifient les repas et favorisent une composition alimentaire équilibrée, tout en alternant les sources de protéines.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Limiter les matières grasses, intégrer des légumes verts et des laitages, varier les féculents, intercaler des plats à base de viande et de poisson.

8. Conservation des aliments

La question porte sur les procédés de conservation des aliments. Le tableau fourni les répartit entre conservation par le froid, conservation par la chaleur et autres procédés.

Question 8. Classer les procédés de conservation des aliments dans les catégories suivantes : conservation par le froid, conservation par la chaleur et autres procédés de conservation.

Le tableau reprend les trois catégories et les procédés indiqués dans le corrigé. Le froid regroupe la réfrigération, la congélation et la surgélation ; la chaleur regroupe la pasteurisation et l'appertisation. Les autres procédés comprennent le salage, la déshydratation, la lyophilisation, le sucrage, le fumage ou boucanage, l'acidification, l'enrobage dans l'huile, l'alcool et l'ionisation. Ce classement correspond au tableau de la page 3.

Conservation par le froid	Conservation par la chaleur	Autres procédés de conservation
Réfrigération Congélation Surgélation	Pasteurisation Appertisation	Salage Déshydratation Lyophilisation Sucrage Fumage ou boucanage Acidification Enrobage dans l'huile Alcool Ionisation

✓ RÉPONSE À RETENIR

Froid : réfrigération, congélation, surgélation. Chaleur : pasteurisation, appertisation. Autres : salage, déshydratation, lyophilisation, sucrage, fumage ou boucanage, acidification, enrobage dans l'huile, alcool, ionisation.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve U 31 Organisation et gestion de la production du BP Cuisinier, session 2007, code U 31, d'une durée de 2 heures et de coefficient 3. Le sujet traite de la cuisine centrale, des PCEA, des approvisionnements, de la réception, de la distribution satellite, des fiches techniques, de l'équilibre alimentaire et de la conservation. Il évalue des compétences d'organisation, de gestion et d'hygiène.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le circuit des PCEA suit la réception, le stockage avant préparation, les préparations préliminaires, la confection, le conditionnement et le refroidissement rapide.
- Après stockage central à +3 °C et transport, distinguer le maintien à +63 °C du stockage satellite à +3 °C suivi d'une remise à +63 °C.
- À la réception, contrôler le véhicule, les températures, l'heure, l'état des emballages et la conformité du bon de livraison avec la commande.
- Les procédés se classent en conservation par le froid, par la chaleur et autres méthodes, comme le salage, la déshydratation ou l'acidification.

Points de vigilance & attentes du jury

- Séparer clairement les avantages sociaux, économiques et hygiéniques d'une cuisine centrale.
- Respecter l'ordre du circuit des PCEA et reporter les températures indiquées sur le schéma.
- Classer le matériel de cuisine satellite selon les fonctions transport, stockage et régénération thermique.
- Pour la conservation, distinguer les procédés par le froid, par la chaleur et les autres procédés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter le circuit des PCEA dans un schéma ?

Présentez les étapes dans l'ordre, de la réception à la consommation. Après le stockage central à +3 °C et le transport, distinguez le maintien à +63 °C du stockage satellite à +3 °C suivi d'une remise en température à +63 °C.

Q : Quels contrôles sont essentiels à la réception des marchandises ?

Vérifiez la propreté et la température du véhicule, la température des produits, l'heure de livraison, l'état des emballages et la concordance entre bon de livraison et commande. Après déballage, stockez les produits dans un local adapté.

Q : Comment répartir son temps pour cette épreuve de deux heures ?

Répartissez le temps en fonction des points attribués aux huit questions et gardez une marge pour relire. Les questions 2 et 6 valent chacune 12 points, tandis que les autres demandent aussi des réponses précises et structurées.

Q : Quels critères de notation ressortent du corrigé ?

Le corrigé attribue des points à chaque question et précise que certaines réponses sont appréciées par le correcteur. Répondez aux catégories demandées avec des termes techniques adaptés, sans supposer de barème détaillé qui n'est pas indiqué.

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 - 3-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.