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

Corrigé

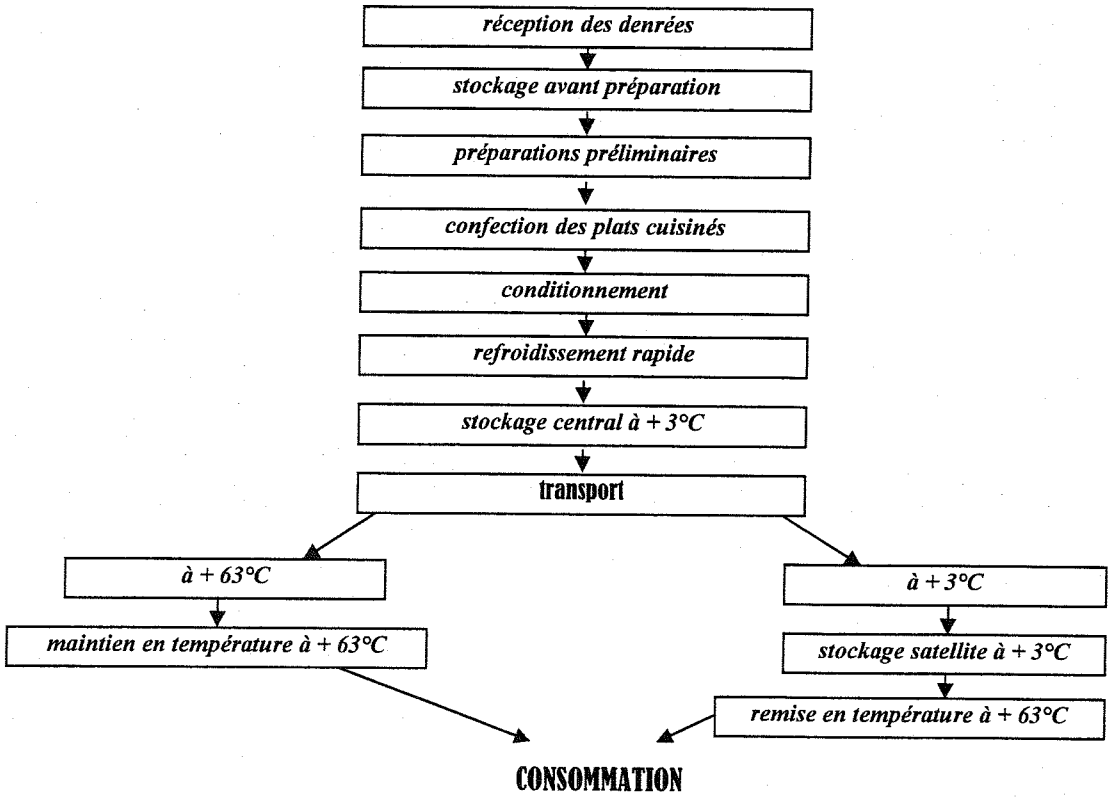
Question N° 1 : Avantage de la création d'une cuisine centrale **9 points**

a) Aspect social :
- *Amélioration et humanisation des conditions de travail,*
- *régularité du rythme de travail,*
- *étalement du travail sur la journée,*
- *horaire normal de travail,*
- *congés hebdomadaires réguliers.*

b) Aspect économique :
- *Gestion facilitée et centralisée,*
- *meilleure utilisation des matières premières,*
- *coût d'achat matière plus intéressant,*
- *surface au sol moins importante,*
- *amortissement rapide du matériel,*
- *énergie moins coûteuse.*

c) Aspect hygiénique :
- *Respect des règles d'hygiène facilité par la spécificité des installations, du matériel et des locaux,*
- *respect du principe de la marche en avant,*
- *contrôle sanitaire permanent, locaux spécifiques à chaque type de préparation.*

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



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

a) MIN (marché d'intérêt national),
Cash and Carry (Métro),
Fournisseurs,
Centrale d'achats.

b) Centrale d'achats, prix plus intéressant car achats en grosse quantité et fournisseurs référencés.
Autres selon appréciation du correcteur.

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

Vérification du véhicule (propreté, température),
Température des marchandises livrées,
Heure de livraison,
Emballage non détérioré,
Conformité du bon de livraison par rapport au bon de commande,
Désemballage,
Stockage en local et température appropriés.

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

- pour le transport : - caissons isothermes hermétiques,
  - chariots.
- pour le stockage : - chambre froide à 3°C,
  - banque de distribution réfrigérée.
- pour la régénération thermique :
  - four mixte,
  - banque de distribution chauffante,
  - enceinte micro-ondes.

Question N° 6 : Production et mise en place de fiche technique **12 points**

- un plat principal : nom du plat .....

a) Complétez la fiche technique jointe en appliquant les recommandations.
Prix du plat .....

b) La valeur des réponses à cette question est laissée à l'appréciation du correcteur.

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

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

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

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

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.