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

Sous-épreuve U.31 - Organisation et gestion de la production

Session 2008 • Code sujet : **U.31** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation de la production d'un grill à l'hôtel des Colombages** (5 questions) **Page 3**

2. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2008/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2008 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation de la production d'un grill à l'hôtel des Colombages

L'hôtel des Colombages, situé dans le Sud-Ouest près d'un site touristique, souhaite aménager un grill de 45 places pour répondre à une clientèle recherchant des prix plus bas et un service plus rapide. La cuisine du restaurant gastronomique approvisionnera cette nouvelle unité en produits ou plats, avec la possibilité de fabriquer des PCEA.

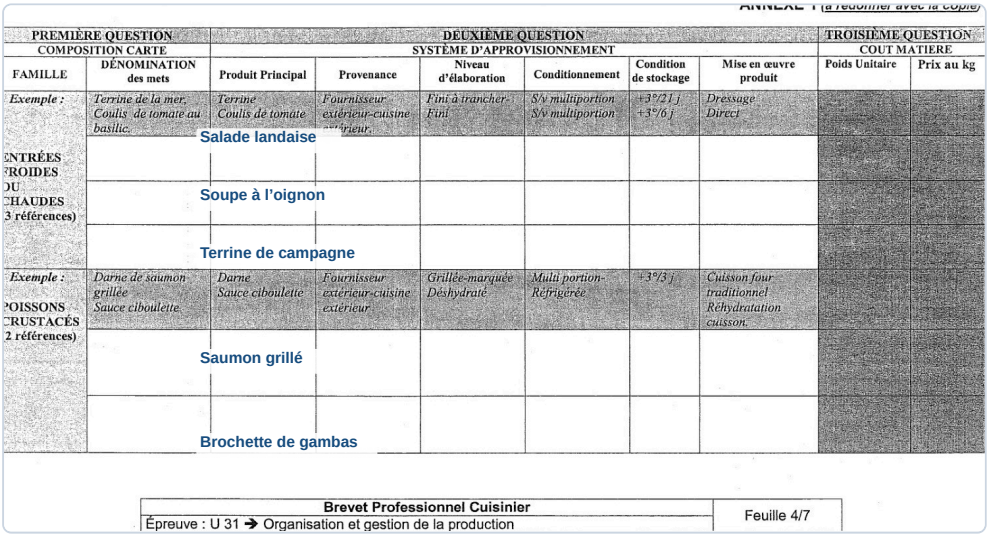
Composition de la carte

Question 1. Proposer les mets de la carte du grill en respectant les références prévues dans les annexes : 3 entrées froides ou chaudes, 2 références de poissons ou crustacés, 3 viandes, 2 garnitures et 3 desserts. Question notée sur 6 points.

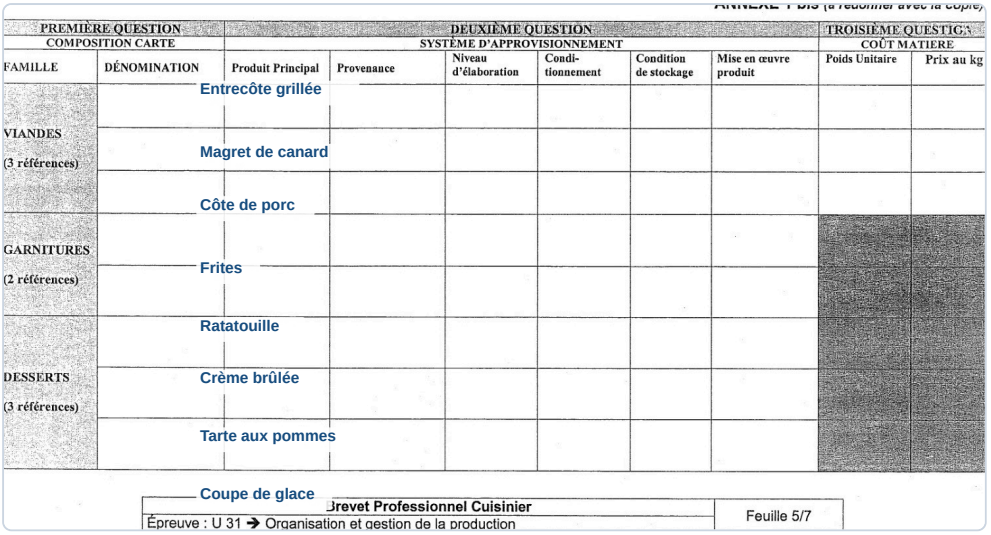
Cette carte compte exactement le nombre de références demandé dans chaque famille. Elle associe des spécialités régionales et des préparations adaptées à un service rapide : les viandes et les poissons sont cuits à la commande, tandis que plusieurs entrées et desserts peuvent être préparés à l'avance par la cuisine principale.

Famille	Mets proposés
Entrées froides ou chaudes	Salade landaise ; soupe à l'oignon gratinée ; terrine de campagne et cornichons
Poissons ou crustacés	Darne de saumon grillée, sauce ciboulette ; brochette de gambas grillées
Viandes	Entrecôte grillée ; magret de canard grillé ; côte de porc marinée grillée
Garnitures	Frites ; ratatouille
Desserts	Crème brûlée ; tarte aux pommes ; coupe de glace trois parfums

Carte complétée : entrées et poissons



Carte complétée : viandes, garnitures et desserts



PREMIÈRE QUESTION COMPOSITION CARTE		DEUXIÈME QUESTION SYSTÈME D'APPROVISIONNEMENT						TROISIÈME QUESTION COÛT MATIERE	
FAMILLE	DÉNOMINATION	Produit Principal	Provenance	Niveau d'élaboration	Condi-tionnement	Condition de stockage	Mise en œuvre produit	Poids Unitaire	Prix au kg
VIANDES (3 références)		Entrecôte grillée							
		Magret de canard							
		Côte de porc							
GARNITURES (2 références)		Frites							
		Ratatouille							
DESSERTS (3 références)		Crème brûlée							
		Tarte aux pommes							
		Coupe de glace							

Brevet Professionnel Cuisinier — Feuille 5/7
Épreuve : U 31 → Organisation et gestion de la production

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Carte : 3 entrées, 2 poissons ou crustacés, 3 viandes, 2 garnitures et 3 desserts.

Système d'approvisionnement

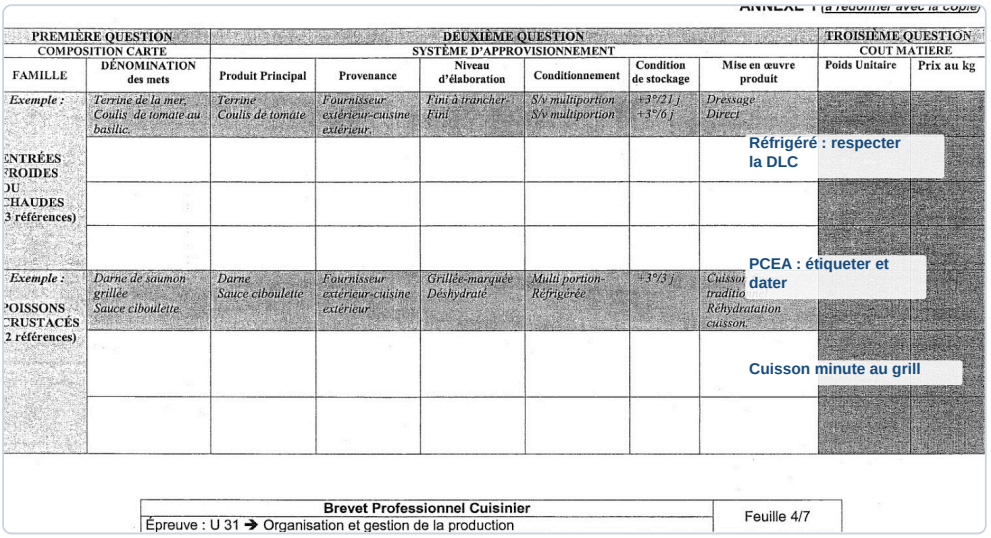
Question 2. Pour chacun des mets proposés à la question 1, préciser les produits principaux, leur provenance, leur niveau d'élaboration, leur conditionnement, les conditions de stockage en temps et température, ainsi que leur mise en œuvre : dressage direct, réchauffage ou cuisson, en indiquant le moyen utilisé. Choisir les conditionnements adaptés au plat et au fonctionnement des deux unités. Question notée sur 12 points.

Les produits sont répartis entre achats extérieurs et fabrication par la cuisine principale. Transporter les préparations froides en enceinte réfrigérée, étiquetées et datées, en respectant leur DLC et la rotation FIFO. Maintenir séparés les produits crus et prêts à consommer. Les produits réfrigérés sont conservés selon leur catégorie et leur étiquetage ; les glaces restent congelées. Refroidir rapidement les PCEA et les remettre en température rapidement avant l'envoi.

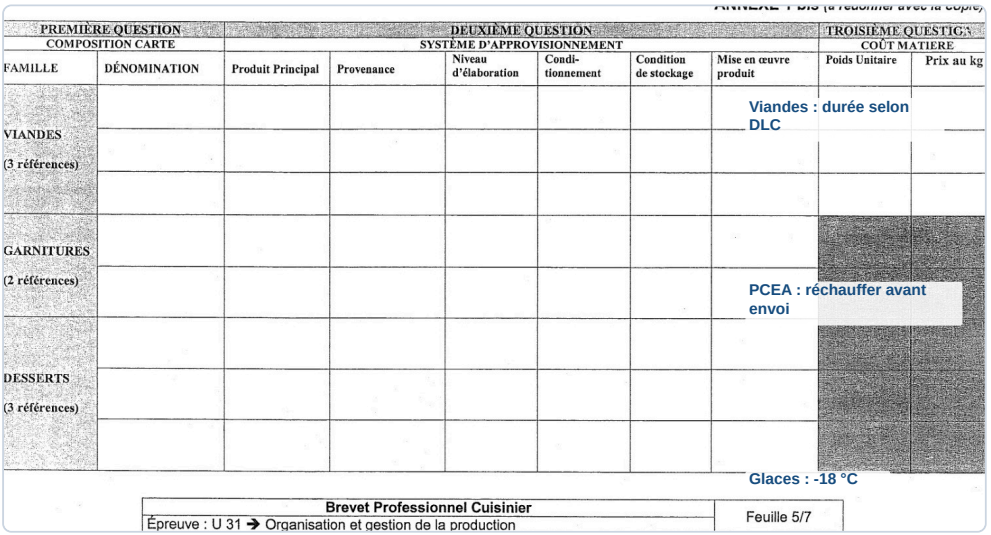
Mets	Produit principal et provenance	Élaboration et conditionnement	Stockage	Mise en œuvre
Salade landaise	Gésiers et magret, cuisine principale ; salade, fournisseur	Gésiers cuits sous vide ; salade lavée en bac	Réfrigéré, durée selon DLC ; salade préparée pour le service	Réchauffer les gésiers à la poêle ; dresser
Soupe à l'oignon gratinée	Soupe, cuisine principale ; fromage, fournisseur	PCEA en poche multiportions	Réfrigéré, durée selon DLC	Réchauffer en casserole ; gratiner au four
Terrine de campagne	Terrine, cuisine principale ; cornichons, fournisseur	Plat fini, portions filmées	Réfrigéré, durée selon DLC	Dresser directement
Darne de saumon	Saumon, fournisseur ; sauce ciboulette, cuisine principale	Darne crue portionnée ; sauce PCEA en poche	Poisson réfrigéré, durée selon étiquette ; sauce selon DLC	Griller à la commande ; réchauffer la sauce au bain-marie
Brochette de gambas	Gambas, fournisseur extérieur	Décortiquées et montées, portions sous vide	Réfrigéré, durée selon DLC	Griller à la commande
Entrecôte	Bœuf, fournisseur extérieur	Crue, portionnée sous vide	Réfrigéré, durée selon DLC	Griller à la commande
Magret de canard	Magret, fournisseur extérieur	Crue, portion individuelle sous vide	Réfrigéré, durée selon DLC	Quadriller et griller à la commande
Côte de porc marinée	Porc, fournisseur ; marinade, cuisine principale	Prête à cuire, sous vide individuel	Réfrigéré, durée selon DLC	Griller à la commande
Frites	Pommes de terre, fournisseur extérieur	Épluchées et taillées, en bac alimentaire	Réfrigérer et utiliser le jour même	Frire à la commande
Ratatouille	Légumes, cuisine principale	PCEA cuite, poche multiportions	Réfrigéré, durée selon DLC	Réchauffer en sauteuse ou au four

Mets	Produit principal et provenance	Élaboration et conditionnement	Stockage	Mise en œuvre
Crème brûlée	Crème brûlée, cuisine principale	Cuisson réalisée, portions individuelles	Réfrigéré, durée selon DLC	Caraméliser au chalumeau au service
Tarte aux pommes	Tarte, cuisine principale	Cuisson réalisée, portionnée	Selon le conditionnement et la DLC	Dresser ou tiédir au four
Coupe de glace	Glaces, fournisseur extérieur	Bacs fermés multiportions	Congélateur à -18 °C	Façonner et dresser à la commande

Approvisionnement : repères de stockage et d'envoi



Approvisionnement : conservation et remise en œuvre



✓ RÉPONSE À RETENIR

Approvisionnement partagé : produits étiquetés, stockage adapté et PCEA remises rapidement en température avant envoi.

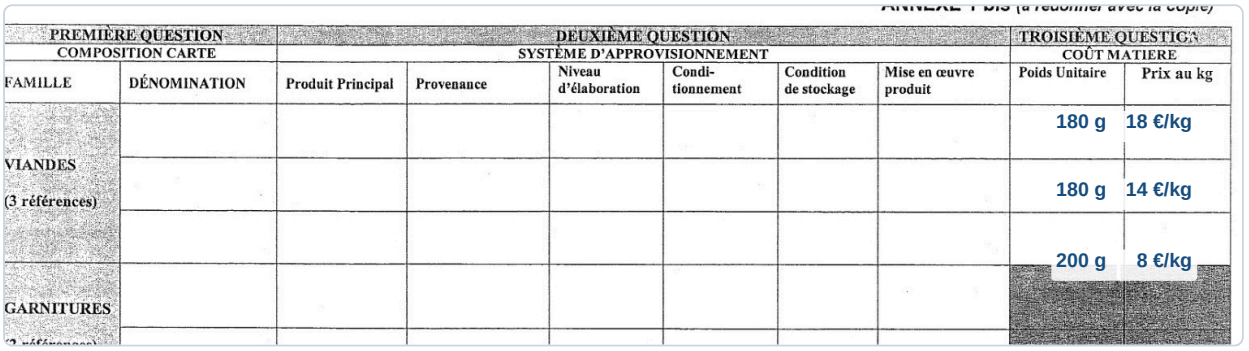
Estimation du coût matière

Question 3. Compléter les colonnes « coût matière » en estimant, uniquement pour les viandes, le poids unitaire de l'élément principal et le prix au kilogramme le plus proche de la réalité. Question notée sur 3 points.

Les colonnes de coût matière ne concernent que les trois viandes de la carte. Voici une estimation du poids de l'élément principal par portion et de son prix d'achat au kilogramme. Ces valeurs sont des estimations réalistes, à ajuster selon le fournisseur, l'origine et la qualité retenue ; elles ne proviennent pas de la mercuriale de l'annexe 2 bis.

Viande	Poids unitaire	Prix estimé au kg
Entrecôte de bœuf	180 g	18 €/kg
Magret de canard	180 g	14 €/kg
Côte de porc	200 g	8 €/kg

Estimations des coûts matière des viandes



✓ RÉPONSE À RETENIR

Entrecôte : 180 g et 18 €/kg ; magret : 180 g et 14 €/kg ; côte de porc : 200 g et 8 €/kg.

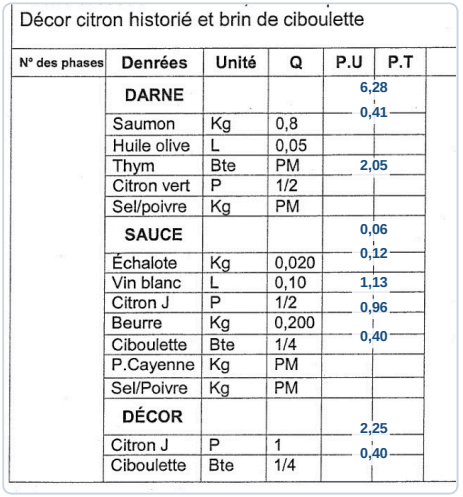
Valorisation de la fiche technique

Question 4. Valoriser à l'aide de la mercuriale la fiche technique de fabrication « Darne de saumon grillée, sauce ciboulette fraîche » de l'annexe 2. La fiche concerne 4 portions. Question notée sur 9 points.

Pour chaque denrée valorisable, le prix total est la quantité de la fiche multipliée par le prix unitaire de la mercuriale. Les ingrédients indiqués « PM » n'ont pas de quantité chiffrée et ne sont pas inclus dans le total. Pour organiser la fabrication : préparer les darnes et la marinade, réaliser la sauce, puis griller et dresser. Contrôler la cuisson, la température de remise en température des PCEA et la conformité des portions.

Denrée	Quantité	Prix unitaire	Prix total (€)
Saumon	0,8 kg	7,85 €/kg	6,28
Huile d’olive	0,05 L	8,25 €/L	0,41
Citron vert	1/2 pièce	4,10 €/pièce	2,05
Thym	PM	3,25 €/botte	PM
Échalote	0,020 kg	3,20 €/kg	0,06
Vin blanc	0,10 L	1,19 €/L	0,12
Citron jaune, sauce	1/2 pièce	2,25 €/pièce	1,13
Beurre	0,200 kg	4,80 €/kg	0,96
Ciboulette, sauce	1/4 botte	1,60 €/botte	0,40
Poivre de Cayenne, sel et poivre	PM	Non indiqué ou PM	PM
Citron jaune, décor	1 pièce	2,25 €/pièce	2,25
Ciboulette, décor	1/4 botte	1,60 €/botte	0,40
Total chiffrable pour 4 portions			14,06
Coût chiffrable par portion			3,52

Prix totaux inscrits dans la fiche technique



Décor citron historié et brin de ciboulette

N° des phases	Denrées	Unité	Q	P.U	P.T
	DARNE				6,28
	Saumon	Kg	0,8		0,41
	Huile olive	L	0,05		
	Thym	Bte	PM		2,05
	Citron vert	P	1/2		
	Sel/poivre	Kg	PM		
	SAUCE				0,06
	Échalote	Kg	0,020		0,12
	Vin blanc	L	0,10		1,13
	Citron J	P	1/2		0,96
	Beurre	Kg	0,200		0,40
	Ciboulette	Bte	1/4		
	P.Cayenne	Kg	PM		
	Sel/Poivre	Kg	PM		
	DÉCOR				2,25
	Citron J	P	1		0,40
	Ciboulette	Bte	1/4		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût chiffrable : 14,06 € pour 4 portions, soit 3,52 € par portion, hors denrées « PM ».

Recensement des matériels

Question 5. Lister 10 matériels nécessaires au bon fonctionnement du grill, couvrant le stockage, la cuisson, la remise en température et l'envoi. Question notée sur 10 points.

Ces dix matériels couvrent le stockage, la cuisson, la remise en température et l'envoi pour un grill de 45 places. Le choix du matériel permet de séparer les produits crus des préparations prêtes à consommer et d'assurer un service rapide. Une sonde facilite le contrôle des températures à cœur ; le matériel doit être nettoyé et entretenu selon le plan d'hygiène.

1. Armoire réfrigérée positive.
2. Congélateur pour les glaces et produits surgelés.
3. Saladette réfrigérée.
4. Grill ou plaque à snacker.
5. Fourneau à feux vifs.
6. Friteuse professionnelle.
7. Four mixte pour gratins et réchauffage.
8. Bain-marie pour sauces et préparations chaudes.
9. Passe chaud avec lampe chauffante.
10. Thermomètre à sonde pour les contrôles à cœur.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 10 matériels : armoire froide, congélateur, saladette, grill, fourneau, friteuse, four mixte, bain-marie, passe chaud et sonde.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2008)

Bilan de l'épreuve : La sous-épreuve U.31 du Brevet professionnel cuisinier, session 2008, dure 2 heures, coefficient 3, sous le code U.31. L'étude de cas de l'hôtel des Colombages porte sur l'organisation d'un grill approvisionné par la cuisine principale, avec fabrication possible de PCEA. Elle évalue la composition de carte, les approvisionnements, l'estimation des coûts, la valorisation d'une fiche technique et le choix des matériels.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un approvisionnement satellite décrit, pour chaque mets, la provenance, le niveau d'élaboration, le conditionnement, le stockage et la mise en œuvre.
- Le niveau d'élaboration peut aller du plat fini au produit prêt à cuire ou à personnaliser.
- La valorisation d'une recette applique à chaque quantité le prix correspondant à l'unité indiquée dans la mercuriale.
- La fiche technique porte sur 4 portions et sépare les denrées de la darne, de la sauce et du décor.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter le nombre de références indiqué pour chacune des cinq familles de la carte.
- Pour chaque mets, préciser provenance, conditionnement, stockage et mode de mise en œuvre.
- Dans le coût matière de la carte, ne renseigner poids unitaire et prix au kilogramme que pour les viandes.
- Pour la fiche technique, faire correspondre quantités, unités et prix de la mercuriale, puis vérifier les totaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment valoriser la fiche technique à partir de la mercuriale ?

Pour chaque denrée, relevez le prix unitaire et l'unité dans la mercuriale, puis appliquez la quantité de la fiche. Calculez le prix total de chaque denrée et additionnez les montants pour obtenir le coût de la recette.

Q : Que faut-il préciser pour décrire l'approvisionnement satellite du grill ?

Pour chaque mets, indiquez les produits principaux et leur provenance, puis le niveau d'élaboration et le conditionnement. Précisez également le temps et la température de stockage ainsi que le mode de dressage, de réchauffage ou de cuisson.

Q : Comment répartir son temps entre les questions ?

L'épreuve dure deux heures et totalise 40 points. Les questions 2 et 4 représentent ensemble 21 points et demandent de compléter des informations ou de valoriser une fiche. Gardez un temps final pour vérifier les tableaux et les calculs.

Q : Le récapitulatif du barème correspond-il aux consignes de la question 4 ?

La consigne de la question 4 demande de valoriser la fiche technique avec la mercuriale. Le récapitulatif associe toutefois les 9 points de cette question à l'organisation du travail et au contrôle de la production, ce qui constitue une divergence dans le sujet.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2008/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2008 - 1-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.