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

# BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

## SOUS ÉPREUVE U.31 - Organisation et gestion de la production

## Durée : 2 heures

## Coefficient : 3

**Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.**

**Vous devrez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans en détacher aucune page.**

| BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | N° d'anonymat |
|---|---|
| Épreuve : U 31 ➔ Feuille 1/7 | |

✂ .....

| Session 2008 | N° d'anonymat : | | |
|---|---|---|---|
| Examen et spécialité : BREVET PRFESSIONNEL CUISINIER | | | |
| Intitulé de l'épreuve : Organisation et gestion de la production | | | |
| Nom et prénom : ..... | Durée : 2 heures | Coefficient : 3 | Feuille 1/7 |

## Étude de cas

L'hôtel des Colombages a été construit en 1996. Il se situe dans la région du Sud Ouest près d'une zone touristique dont un lac constitue le principal centre d'intérêt.

Cet établissement met à la disposition de sa clientèle depuis son ouverture un hôtel 3 étoiles de 40 chambres ainsi qu'un restaurant de 80 places d'un bon niveau gastronomique (en 2006, 45 € le prix moyen du couvert sans boisson).

Après 10 ans d'activité, il semblerait que le caractère gastronomique du restaurant limite le nombre de clients, alors qu'il existe une clientèle potentielle, recherchant des prix plus faibles et un service plus rapide.

Une salle de l'établissement pourrait être aménagée en grill d'une capacité de 45 places. La direction, acquise à ce projet, souhaiterait pour limiter les frais de personnels que la cuisine du restaurant gastronomique approvisionne cette unité par certains produits ou plats finis, sachant qu'elle a reçu l'agrément pour la fabrication des PCEA.

Travail demandé :
Afin de synthétiser l'organisation de la **production du grill** :
I. vous devez compléter les trois parties du tableau fourni en annexe 1 et 1 bis (question 1, 2 et 3).

**Question 1** : ***(6 points)***
Dénomination des mets, vous devez proposer les mets de la carte grill, en respectant le nombre de références.

**Question 2** : ***(12 points)***
Système d'approvisionnement
Vous devez mettre en évidence le système d'approvisionnement « satellite » de la cuisine du grill. Vous indiquerez pour chacun des mets définis à la question précédente.

1- **les produits principaux :** voir les exemples
2- **la provenance :** fournisseur extérieur/cuisine principale
3- **niveau d'élaboration :** Plat fini/Plat prêt à cuire/à personnaliser etc…
4- **le conditionnement :** individuel/multi-portions/sous-vide etc…
5- **les conditions de stockage :** temps/température
6- **la mise en œuvre des produits :** dressage direct/réchauffage (moyen à préciser)/cuisson (moyen à préciser).

Aucun choix technique de conditionnement n'ayant été défini, vous choisirez ce qui vous semble convenir le mieux pour chaque plat et pour le fonctionnement global de ces deux unités. ***(voir le tableau qui est illustré de deux exemples pour vous aider dans votre travail).***



✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

**Question 3** : ***(3 points)***

Estimation coût matière

Vous devez compléter les colonnes "coût matière" en faisant une estimation uniquement pour les viandes, du poids unitaire de l'élément principal et du prix au kg le plus proche de la réalité.

II. Valorisation fiche technique annexe 2

**Question 4** : ***(9 points)***

Vous valoriserez la fiche technique "Darne de saumon grillée, sauce Ciboulette fraîche" **(ANNEXE 2)** à l'aide de la **mercuriale**.

III. Recensement des matériels

**Question 5** : ***(10 points)***

Vous devez lister le matériel nécessaire pour le bon fonctionnement du Grill (Stockage, Cuisson, Remise en T°, et envoi) 10 matériels.



Ne rien inscrire dans cette partie

**ANNEXE 1** *(à redonner avec la copie)*

| PREMIÈRE QUESTION | | DEUXIÈME QUESTION | | | | | | TROISIÈME QUESTION | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPOSITION CARTE | | SYSTÈME D'APPROVISIONNEMENT | | | | | | COUT MATIERE | |
| FAMILLE | DÉNOMINATION des mets | Produit Principal | Provenance | Niveau d'élaboration | Conditionnement | Condition de stockage | Mise en œuvre produit | Poids Unitaire | Prix au kg |
| *Exemple :* **ENTRÉES FROIDES OU CHAUDES (3 références)** | *Terrine de la mer, Coulis de tomate au basilic.* | *Terrine Coulis de tomate* | *Fournisseur extérieur-cuisine extérieur.* | *Fini à trancher-Fini* | *S/v multiportion S/v multiportion* | *+3°/21 j +3°/6 j* | *Dressage Direct* | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| *Exemple :* **POISSONS CRUSTACÉS (2 références)** | *Darne de saumon grillée Sauce ciboulette* | *Darne Sauce ciboulette* | *Fournisseur extérieur-cuisine extérieur* | *Grillée-marquée Déshydraté* | *Multi portion-Réfrigérée* | *+3°/3 j* | *Cuisson four traditionnel Réhydratation cuisson.* | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |



✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

**ANNEXE 1 bis** *(à redonner avec la copie)*

| PREMIÈRE QUESTION | | DEUXIÈME QUESTION | | | | | | TROISIÈME QUESTION | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPOSITION CARTE | | SYSTÈME D'APPROVISIONNEMENT | | | | | | 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) | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| GARNITURES (2 références) | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| DESSERTS (3 références) | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |



✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**Intitulé du plat :**

DARNE DE SAUMON GRILLÉE SAUCE CIBOULETTE FRAÎCHE

**Descriptif :** **Nombre de portion : 4**

Darne dressée à l'assiette, sauce à part dans une verrine.
Décor citron historié et brin de ciboulette

| N° des phases | Denrées | Unité | Q | P.U | P.T | PROGRESSION |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **DARNE** | | | | | - Habiller le saumon<br>- Détailler les darnes<br>- Préparer la marinade instantanée<br>- Réaliser sauce type Beurre Blanc<br>- Griller les darnes<br>- Décor, citron historié et brin de ciboulette |
| | Saumon | Kg | 0,8 | | | |
| | Huile olive | L | 0,05 | | | |
| | Thym | Bte | PM | | | |
| | Citron vert | P | 1/2 | | | |
| | Sel/poivre | Kg | PM | | | |
| | **SAUCE** | | | | | |
| | Échalote | Kg | 0,020 | | | |
| | Vin blanc | L | 0,10 | | | |
| | Citron J | P | 1/2 | | | |
| | Beurre | Kg | 0,200 | | | |
| | Ciboulette | Bte | 1/4 | | | |
| | P.Cayenne | Kg | PM | | | |
| | Sel/Poivre | Kg | PM | | | |
| | **DÉCOR** | | | | | |
| | Citron J | P | 1 | | | |
| | Ciboulette | Bte | 1/4 | | | |



✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

## MERCURIALE

**ANNEXE 2 bis**

| DENRÉES | U | P.U. | DENRÉES | U | P.U. |
|---|---|---|---|---|---|
| **POISSONNERIE** | | | **ÉCONOMAT** | | |
| Bar | Kg | 12,80 | Huile olive | L | 8,25 |
| Saumon | Kg | 7,85 | Thym | Botte | 3,25 |
| Sole | Kg | 21,00 | **BOF** | | |
| **LÉGUMERIE** | | | Beurre | Kg | 4,80 |
| Citron vert | P | 4,10 | Oeufs | P | 0,51 |
| Citron Jaune | P | 2,25 | Crème | L | 2,25 |
| Ciboulette | Botte | 1,60 | Lait | L | 0,80 |
| Cerfeuil | Botte | 1,80 | **CAVE** | | |
| Échalote | Kg | 3,20 | Vin blanc | L | 1,19 |
| Gros Oignons | Kg | 0,75 | Vin rouge | L | 1,22 |
| Carottes | Kg | 0,80 | | | |
| Asperges vertes | Kg | 5,20 | | | |



.....

Ne rien inscrire dans cette partie

# Récapitulatif des points de barème

## Étude de cas

# « Hôtel Colombages »

| | | |
|---|---|---|
| **Question 1 :** | **6 points** | **créativité, recherche** |
| **Question 2 :** | **12 points** | **approvisionnements, provenance, niveau élaboration, stockage, cuisine d'assemblage, matériel, ingénierie.** |
| **Question 3 :** | **3 points** | **coûts portions** |
| **Question 4 :** | **9 points** | **organisation du travail + contrôle de la production.** |
| **Question 5 :** | **10 points** | **le matériel** |

**Total : 40 points**

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.