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

Brevet professionnel Cuisinier

Session 2008 • Code sujet : **U 31** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Composition de la carte, approvisionnement et coût matière** (4 questions) — **Page 3**

2. **Fiche technique de fabrication d’une darne de saumon grillée** (3 questions) — **Page 9**

3. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2008/BP Cuisine - U 31 - Organisation et gestion de la production - Session 2008 - 2-Sujet.pdf

1. Composition de la carte, approvisionnement et coût matière

Une carte de restaurant présente des entrées, poissons, viandes, garnitures et desserts, avec les produits principaux associés. Le tableau à compléter porte sur leur approvisionnement et leur coût matière ; une mercuriale et une fiche technique de darne de saumon fournissent des données utiles.

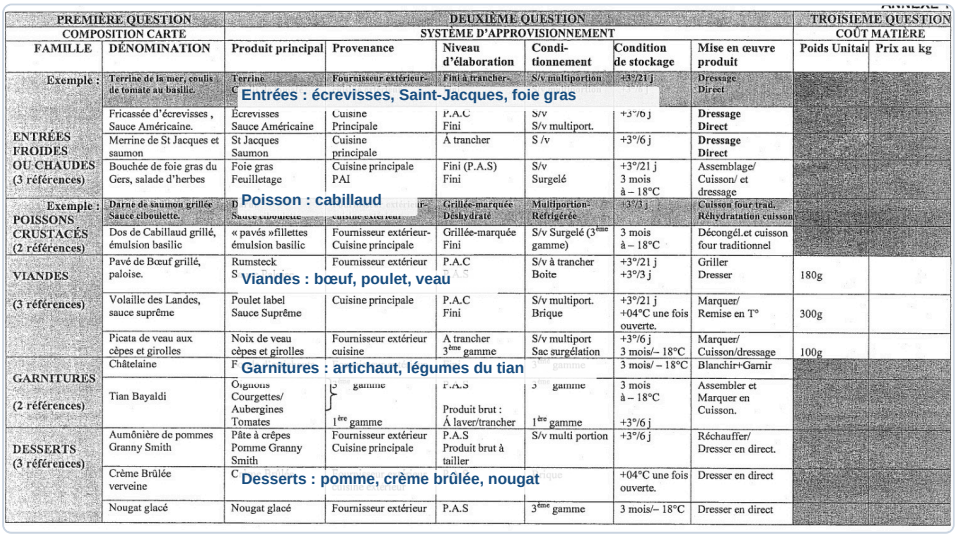
Composition de la carte

Question 1. Compléter le tableau de composition de la carte en indiquant, pour les plats proposés, leur dénomination et les produits principaux correspondants.

Le tableau reprend les dénominations de la carte et les produits principaux indiqués à la page 2. Le tian comprend ses quatre légumes, tandis que les sauces sont conservées dans les associations où elles sont mentionnées.

Famille	Dénomination	Produits principaux
Entrées	Fricassée d'écrevisses, sauce américaine	Écrevisses, sauce américaine
Entrées	Terrine de Saint-Jacques et saumon	Saint-Jacques, saumon
Entrées	Bouchée de foie gras du Gers, salade d'herbes	Foie gras, feuilletage
Poisson	Dos de cabillaud grillé, émulsion basilic	Pavés de cabillaud, émulsion basilic
Viandes	Pavé de bœuf grillé, paloise	Rumsteck, sauce paloise
Viandes	Volaille des Landes, sauce suprême	Poulet label, sauce suprême
Viandes	Picata de veau aux cèpes et girolles	Noix de veau, cèpes, girolles
Garnitures	Châtelaine	Fonds d'artichauts, oignons
Garnitures	Tian bayaldi	Oignons, courgettes, aubergines, tomates
Desserts	Aumônière de pommes Granny Smith	Pâte à crêpes, pommes Granny Smith
Desserts	Crème brûlée verveine	Crème brûlée
Desserts	Nougat glacé	Nougat glacé

Composition de la carte



PREMIÈRE QUESTION		DEUXIÈME QUESTION						TROISIEME QUESTION	
COMPOSITION CARTE		SYSTÈME D'APPROVISIONNEMENT						COÛT MATIÈRE	
FAMILLE	DÉNOMINATION	Produit principal	Provenance	Niveau d'élaboration	Condi-tionnement	Condition de stockage	Mise en œuvre produit	Poids Unitair	Prix au kg
Exemple :	Terrine de la mer, coulis de tomate au basilic.	Terrine	Fournisseur extérieur-	Fini à trancher-	S/v multiportion	+3°/21 j	Dressage Direct		
ENTRÉES FROIDES OU CHAUDES (3 références)	Fricassée d'écrevisses , Sauce Américaine.	Écrevisses Sauce Américaine	Cuisine Principale	P.A.C Fini	S/v S/v multiport.	+3°/6 j	**Dressage Direct**		
	Merrine de St Jacques et saumon	St Jacques Saumon	Cuisine principale	À trancher	S /v	+3°/6 j	**Dressage Direct**		
	Bouchée de foie gras du Gers, salade d'herbes	Foie gras Feuilletage	Cuisine principale PAI	Fini (P.A.S) Fini	S/v Surgelé	+3°/21 j 3 mois à – 18°C	Assemblage/ Cuisson/ et dressage		
Exemple :	Darne de saumon grillée Sauce ciboulette.	D	[illegible]	Grillée-marquée Déshydraté	Multiportion- Réfrigérée	+3°/3 j	Cuisson four trad. Réhydratation cuisson		
POISSONS CRUSTACÉS (2 références)	Dos de Cabillaud grillé, émulsion basilic	« pavés »fillettes émulsion basilic	Fournisseur extérieur- Cuisine principale	Grillée-marquée Fini	S/v Surgelé (3ème gamme)	3 mois à – 18°C	Décongél.et cuisson four traditionnel		
VIANDES (3 références)	Pavé de Bœuf grillé, paloise.	Rumsteck S	Fournisseur extérieur	P.A.C [illegible]	S/v à trancher Boite	+3°/21 j +3°/3 j	Griller Dresser	180g	
	Volaille des Landes, sauce suprême	Poulet label Sauce Suprême	Cuisine principale	P.A.C Fini	S/v multiport. Brique	+3°/21 j +04°C une fois ouverte.	Marquer/ Remise en T°	300g	
	Picata de veau aux cèpes et girolles	Noix de veau cèpes et girolles	Fournisseur extérieur cuisine	A trancher 3ème gamme	S/v multiport Sac surgélation	+3°/6 j 3 mois/– 18°C	Marquer/ Cuisson/dressage	100g	
GARNITURES (2 références)	Châtelaine	F	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3 mois/ – 18°C	Blanchir+Garnir		
	Tian Bayaldi	Oignons Courgettes/ Aubergines Tomates	3 gamme / 1ère gamme	P.A.S Produit brut : À laver/trancher	3 gamme 1ère gamme	3 mois à – 18°C +3°/6 j	Assembler et Marquer en Cuisson.		
DESSERTS (3 références)	Aumônière de pommes Granny Smith	Pâte à crêpes Pomme Granny Smith	Fournisseur extérieur Cuisine principale	P.A.S Produit brut à tailler	S/v multi portion	+3°/6 j	Réchauffer/ Dresser en direct.		
	Crème Brûlée verveine	C	[illegible]	[illegible]	[illegible]	+04°C une fois ouverte.	Dresser en direct		
	Nougat glacé	Nougat glacé	Fournisseur extérieur	P.A.S	3ème gamme	3 mois/– 18°C	Dresser en direct		

✓ RÉPONSE À RETENIR

12 plats associés à leurs produits principaux, répartis entre entrées, poisson, viandes, garnitures et desserts.

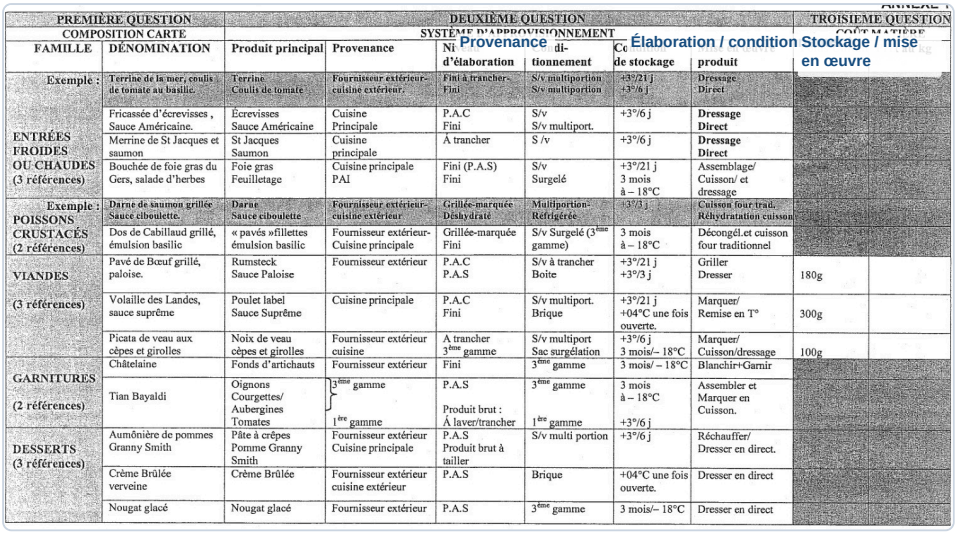
Système d’approvisionnement

Question 2. Compléter les rubriques relatives à la provenance, au niveau d’élaboration, au conditionnement, aux conditions de stockage et à la mise en œuvre des produits de la carte.

Les indications du tableau distinguent la provenance, le niveau d’élaboration, le conditionnement, le stockage et la mise en œuvre. Les températures et durées sont reprises telles qu’elles figurent sur la page 2. P.A.C signifie prêt à cuire et P.A.S prêt à servir.

Produit	Provenance	Élaboration	Conditionnement	Stockage	Mise en œuvre
Fricassée d’écrevisses	Cuisine principale	P.A.C, fini	Sous vide multiportion	+3 °C, 6 jours	Dressage direct
Terrine Saint-Jacques et saumon	Cuisine principale	À trancher	Sous vide	+3 °C, 6 jours	Dressage direct
Bouchée de foie gras	Cuisine principale	Fini, P.A.S	Sous vide, surgelé	+3 °C, 21 jours; 3 mois à -18 °C	Assemblage, cuisson, dressage
Dos de cabillaud	Fournisseur extérieur, cuisine extérieure	Grillé-marquée, fini	Sous vide, surgelé, 3e gamme	3 mois à -18 °C	Décongélation et cuisson au four traditionnel
Pavé de bœuf	Fournisseur extérieur	P.A.C, P.A.S	Sous vide à trancher; boîte	+3 °C, 21 jours; boîte ouverte, +3 °C, 3 jours	Griller, dresser
Volaille des Landes	Cuisine principale	P.A.C, fini	Sous vide multiportion; brique	+3 °C, 21 jours; après ouverture, +4 °C	Marquer, remise en température
Picata de veau	Fournisseur extérieur	À trancher, 3e gamme	Sous vide multiportion; sac de surgélation	+3 °C, 6 jours; 3 mois à -18 °C	Marquer, cuisson, dressage
Châtelaine	Fournisseur extérieur	Fini	3e gamme	3 mois à -18 °C	Blanchir, garnir
Tian bayaldi : oignons	3e gamme	P.A.S	3e gamme	3 mois à -18 °C	Assembler, marquer, cuire
Tian bayaldi : courgettes, aubergines, tomates	1re gamme	Produit brut, à laver et trancher	1re gamme	+3 °C, 6 jours	Assembler, marquer, cuire
Aumônière de pommes Granny Smith	Fournisseur extérieur et cuisine principale	P.A.S; produit brut à tailler	Sous vide multiportion	+3 °C, 6 jours	Réchauffer, dresser en direct
Crème brûlée verveine	Fournisseur extérieur, cuisine extérieure	P.A.S	Brique	Après ouverture, +4 °C	Dresser en direct
Nougat glacé	Fournisseur extérieur	P.A.S	3e gamme	3 mois à -18 °C	Dresser en direct

Approvisionnement et conservation



PREMIÈRE QUESTION		DEUXIÈME QUESTION						TROISIÈME QUESTION
COMPOSITION CARTE		SYSTÈME D'APPROVISIONNEMENT						COÛT MATIÈRE
FAMILLE	DÉNOMINATION	Produit principal	Provenance	Ni d'élaboration	di- tionnement	Cc de stockage	produit	
Exemple :	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	
ENTRÉES FROIDES OU CHAUDES (3 références)	Fricassée d'écrevisses , Sauce Américaine.	Écrevisses Sauce Américaine	Cuisine Principale	P.A.C Fini	S/v S/v multiport.	+3°/6 j	**Dressage Direct**	
	Merrine de St Jacques et saumon	St Jacques Saumon	Cuisine principale	À trancher	S /v	+3°/6 j	**Dressage Direct**	
	Bouchée de foie gras du Gers, salade d'herbes	Foie gras Feuilletage	Cuisine principale PAI	Fini (P.A.S) Fini	S/v Surgelé	+3°/21 j 3 mois à – 18°C	Assemblage/ Cuisson/ et dressage	
Exemple :	Darne de saumon grillée Sauce ciboulette.	Darne Sauce ciboulette	Fournisseur extérieur- cuisine extérieur	Grillée-marquée Déshydraté	Multiportion- Réfrigérée	+3°/3 j	Cuisson four traû. Réhydratation cuisson	
POISSONS CRUSTACÉS (2 références)	Dos de Cabillaud grillé, émulsion basilic	« pavés »filelettes émulsion basilic	Fournisseur extérieur- Cuisine principale	Grillée-marquée Fini	S/v Surgelé (3ème gamme)	3 mois à – 18°C	Décongél.et cuisson four traditionnel	
VIANDES (3 références)	Pavé de Bœuf grillé, paloise.	Rumsteck Sauce Paloise	Fournisseur extérieur	P.A.C P.A.S	S/v à trancher Boite	+3°/21 j +3°/3 j	Griller Dresser	180g
	Volaille des Landes, sauce suprême	Poulet label Sauce Suprême	Cuisine principale	P.A.C Fini	S/v multiport. Brique	+3°/21 j +04°C une fois ouverte.	Marquer/ Remise en T°	300g
	Picata de veau aux cèpes et girolles	Noix de veau cèpes et girolles	Fournisseur extérieur cuisine	A trancher 3ème gamme	S/v multiport Sac surgélation	+3°/6 j 3 mois/– 18°C	Marquer/ Cuisson/dressage	100g
GARNITURES (2 références)	Châtelaine	Fonds d'artichauts	Fournisseur extérieur	Fini	3ème gamme	3 mois/ – 18°C	Blanchir+Garnir	
	Tian Bayaldi	Oignons Courgettes/ Aubergines Tomates	3ème gamme / 1ère gamme	P.A.S Produit brut : À laver/trancher	3ème gamme / 1ère gamme	3 mois à – 18°C +3°/6 j	Assembler et Marquer en Cuisson.	
DESSERTS (3 références)	Aumônière de pommes Granny Smith	Pâte à crêpes Pomme Granny Smith	Fournisseur extérieur Cuisine principale	P.A.S Produit brut à tailler	S/v multi portion	+3°/6 j	Réchauffer/ Dresser en direct.	
	Crème Brûlée verveine	Crème Brûlée	Fournisseur extérieur cuisine extérieur	P.A.S	Brique	+04°C une fois ouverte.	Dresser en direct	
	Nougat glacé	Nougat glacé	Fournisseur extérieur	P.A.S	3ème gamme	3 mois/– 18°C	Dresser en direct	

Provenance Élaboration / condition Stockage / mise en œuvre

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les 13 lignes sont complétées avec leur provenance, leur élaboration, leur conditionnement, leur stockage et leur mise en œuvre.

Coût matière

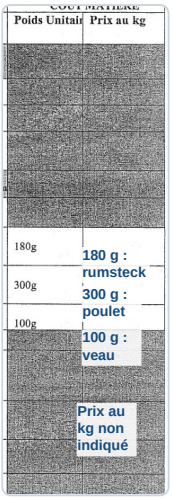
Question 3. Compléter les données de coût matière demandées dans le tableau, notamment les poids unitaires et les prix, en vous appuyant sur la mercuriale et les informations de la fiche technique.

Les poids indiqués pour les viandes sont 180 g de rumsteck, 300 g de poulet et 100 g de noix de veau. La mercuriale ne donne pas leurs prix au kilogramme. Pour la fiche de fabrication de 4 portions, le citron jaune représente 1/2 pièce pour la sauce et 1 pièce pour le décor; la ciboulette totalise 1/2 botte. Les denrées « PM » ne peuvent pas être chiffrées en quantité.

Denrée	Quantité	Prix unitaire	Coût
Saumon	0,8 kg	7,85 €/kg	6,28 €
Huile d'olive	0,05 L	8,25 €/L	0,4125 €
Citron vert	1/2 pièce	4,10 €/pièce	2,05 €
Échalote	0,020 kg	3,20 €/kg	0,064 €
Vin blanc	0,10 L	1,19 €/L	0,119 €
Citron jaune	1,5 pièce	2,25 €/pièce	3,375 €
Beurre	0,200 kg	4,80 €/kg	0,96 €
Ciboulette	1/2 botte	1,60 €/botte	0,80 €
Thym	PM	3,25 €/botte	Non calculable

Le coût calculable des denrées quantifiées est de 14,0605 € pour 4 portions, arrondi à 14,06 €. Les prix des trois viandes de la carte et des assaisonnements ne sont pas fournis dans la mercuriale.

Poids et prix matière



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiche de 4 portions : 14,06 €, soit 3,52 € par portion. Poids viande : rumsteck 180 g, poulet 300 g, veau 100 g.

Équipements de production

Question 5. Indiquer les équipements de cuisine attendus pour l'organisation de la production, notamment les appareils de cuisson, de maintien en température et les équipements des passes.

La liste attendue regroupe les appareils de cuisson, le matériel de maintien en température et les équipements des passes. Elle comprend également le four poly-cuiseur et la lampe infrarouge.

- Cuisson : grill, plancha, friteuse, rôtissoire, four poly-cuiseur.
- Maintien : bain-marie à sauce, lampe infrarouge.
- Passes : passe chaud et passe froid.

Équipements de production



✓ RÉPONSE À RETENIR

Grill, plancha, friteuse, bain-marie à sauce, rôtissoire, four poly-cuiseur, lampe infrarouge, passe chaud et passe froid.

2. Fiche technique de fabrication d’une darne de saumon grillée

La fiche technique concerne quatre portions de darne de saumon grillée, accompagnée d’une sauce ciboulette fraîche servie à part et d’un décor au citron et à la ciboulette. Elle présente les denrées, les quantités et la progression de fabrication ; la mercuriale fournit plusieurs prix unitaires.

Fiche technique

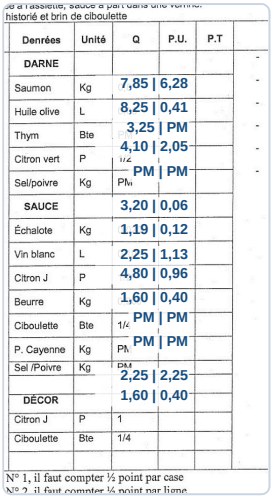
Question 1. Compléter les cases demandées de la fiche technique de fabrication du plat, en utilisant les denrées, unités et quantités prévues pour quatre portions.

Les prix unitaires viennent de la mercuriale. Le prix total correspond à la quantité de la fiche multipliée par le prix unitaire, arrondi au centime. Les éléments indiqués « PM » ne sont pas chiffrés. Le total ci-dessous additionne les montants arrondis.

Denrée	P.U.	P.T.
Saumon	7,85 €/kg	6,28 €
Huile d’olive	8,25 €/L	0,41 €
Thym	3,25 €/botte	PM
Citron vert	4,10 €/pièce	2,05 €
Sel/poivre	PM	PM
Échalote	3,20 €/kg	0,06 €
Vin blanc	1,19 €/L	0,12 €
Citron jaune, sauce	2,25 €/pièce	1,13 €
Beurre	4,80 €/kg	0,96 €
Ciboulette, sauce	1,60 €/botte	0,40 €
Piment de Cayenne	PM	PM
Sel/poivre, sauce	PM	PM
Citron jaune, décor	2,25 €/pièce	2,25 €
Ciboulette, décor	1,60 €/botte	0,40 €

Le coût chiffrable de la fiche est calculé pour quatre portions.

Prix unitaires et coûts des denrées



historié et brin de ciboulette

Denrées	Unité	Q	P.U.	P.T	
DARNE					-
Saumon	Kg	7,85 | 6,28			-
Huile olive	L	8,25 | 0,41			-
Thym	Bte	3,25 | PM			-
Citron vert	P	4,10 | 2,05			-
Sel/poivre	Kg	PM | PM			-
SAUCE		3,20 | 0,06			
Échalote	Kg	1,19 | 0,12			
Vin blanc	L	2,25 | 1,13			
Citron J	P	4,80 | 0,96			
Beurre	Kg	1,60 | 0,40			
Ciboulette	Bte	PM | PM			
P. Cayenne	Kg	PM | PM			
Sel /Poivre	Kg	2,25 | 2,25			
		1,60 | 0,40			
DÉCOR					
Citron J	P	1			
Ciboulette	Bte	1/4			

N° 1, il faut compter ½ point par case

N° 2, il faut compter ½ point par ligne

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût chiffrable pour 4 portions : 14,06 €.

Progression

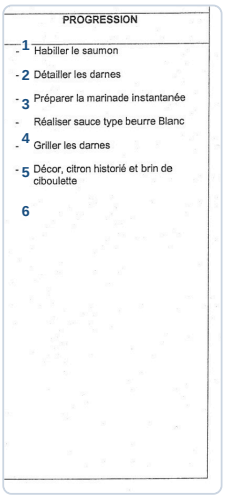
Question 2. Renseigner les lignes demandées concernant la progression de fabrication, depuis la préparation du saumon jusqu'au décor et au dressage.

La progression de fabrication suit les six opérations inscrites sur la fiche, dans leur ordre d'exécution :

1. Habiller le saumon.
2. Détailler les darnes.
3. Préparer la marinade instantanée.
4. Réaliser la sauce de type beurre blanc.
5. Griller les darnes.
6. Décorer avec un citron historié et un brin de ciboulette.

Au service, dresser la darne à l'assiette et présenter la sauce à part dans une verrine.

Progression de fabrication



PROGRESSION

1 Habiller le saumon

2 Détailler les darnes

3 Préparer la marinade instantanée

Réaliser sauce type beurre Blanc

4 Griller les darnes

5 Décor, citron historié et brin de ciboulette

6

✓ RÉPONSE À RETENIR

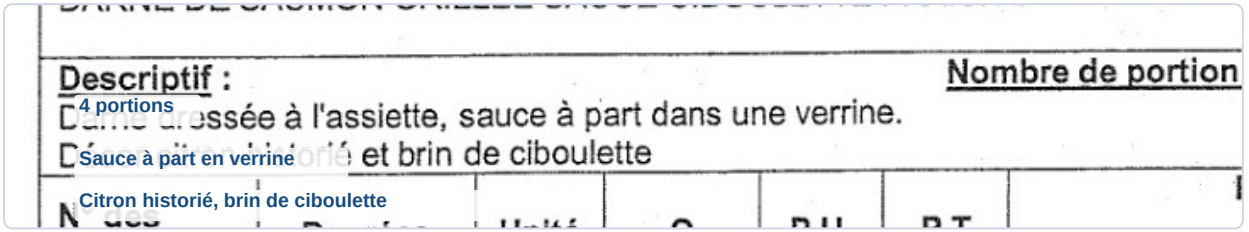
Habiller, détailler, préparer la marinade, réaliser la sauce, griller, puis décorer.

Réponses associées à la fiche

Question 3. Fournir les bonnes réponses attendues pour cette question associée à la fiche technique ; le libellé détaillé de la question n'apparaît pas dans le corrigé transmis.

Pour les quatre portions prévues, la fiche indique le plat « darne de saumon grillée, sauce ciboulette fraîche ». La darne est dressée à l'assiette, la sauce est servie à part dans une verrine. Le décor demandé est un citron historié accompagné d'un brin de ciboulette.

Intitulé, service et décor



✓ RÉPONSE À RETENIR

4 portions : darne de saumon grillée à l'assiette, sauce à part en verrine, décor citron historié et ciboulette.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP CUISINE

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U 31 du Brevet professionnel Cuisinier, session 2008, porte sur l'organisation et la gestion de la production. La durée et le coefficient ne sont pas indiqués. Le corrigé traite de la composition d'une carte, de l'approvisionnement, du coût matière, d'une fiche de fabrication de saumon grillé et des équipements de cuisine.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le système d'approvisionnement renseigne la provenance, le niveau d'élaboration, le conditionnement, le stockage et la mise en œuvre.
- Le coût d'une denrée se calcule avec sa quantité utilisée et son prix unitaire exprimés dans des unités compatibles.
- Une fiche technique précise les denrées, les quantités et le nombre de portions nécessaires à une fabrication.
- La progression organise les opérations de préparation, de cuisson, de finition et de dressage.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les unités et convertir les quantités avant d'utiliser les prix de la mercuriale.
- Respecter le nombre de portions et les quantités inscrites sur la fiche technique.
- Distinguer les modes de conditionnement des conditions et durées de stockage.
- Le total des points et le libellé détaillé de la question 4 ne figurent pas dans les pages transmises.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût matière d'une denrée avec la mercuriale ?

Repérez le prix unitaire de la denrée dans la mercuriale, puis multipliez-le par la quantité utilisée exprimée dans la même unité. Effectuez les conversions nécessaires avant le calcul et vérifiez le résultat obtenu.

Q : À quoi sert la progression indiquée dans la fiche technique ?

Elle ordonne les opérations à réaliser pour produire le plat. Ici, elle précise notamment l'habillage du saumon, le détaillage des darnes, la préparation de la marinade, la sauce, la cuisson et le décor.

Q : La durée, le coefficient et le barème total de l'épreuve sont-ils indiqués ?

Non. Les pages indiquent la session 2008 et l'épreuve U 31, mais ne précisent ni durée ni coefficient. Le corrigé donne certains décomptes par case, ligne ou bonne réponse, sans total général des points.

Q : Quels éléments de notation le corrigé précise-t-il ?

Pour l'annexe 2, il indique un point par bonne réponse, puis des décomptes par case, ligne et bonne réponse selon les questions. Pour la question 5, il mentionne un point par bonne réponse, complété par l'appréciation du correcteur.

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 - 2-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.