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 BP Cuisinier

# Épreuve Organisation et gestion de la production

ANNEXE 1

| 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 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 | A 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 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 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<br>1ère gamme | P.A.S<br>Produit brut : Á laver/trancher | 3ème gamme<br>1ère gamme | 3 mois à – 18°C<br>+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 | | |

ANNEXE 2
Un point par bonne réponse

**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 | | | |
| | | | | | | |

Pour la question N° 1, il faut compter ½ point par case
Pour la question N° 2, il faut compter ½ point par ligne
Pour la question N° 3, il faut compter ½ point par bonne réponse

# MERCURIALE

| DENRÉES | U | P.U. | DENREES | 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 | | | |

Question N° 5: un point par bonne réponse plus l'appréciation du correcteur.

Corrigé

- 1 grill
- 1 plancha
- 1 friteuse
- 1 bain-marie à sauce
- 1 Rôtissoire
- 1 four Poly-cuiseur
- 1 lampe infra rouge
- 1 passe chaud
- 1 passefroid

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.