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, U.31

**Session 2009** • Code sujet : **U.31** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

**1. Organisation d'une prestation traiteur avec des plats cuisinés à l'avance** (6 questions) **Page 3**

**2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 9**

**Sujet officiel (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2009/BP Cuisine - U 31 - Organisation et gestion de la production - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

# 1. Organisation d'une prestation traiteur avec des plats cuisinés à l'avance

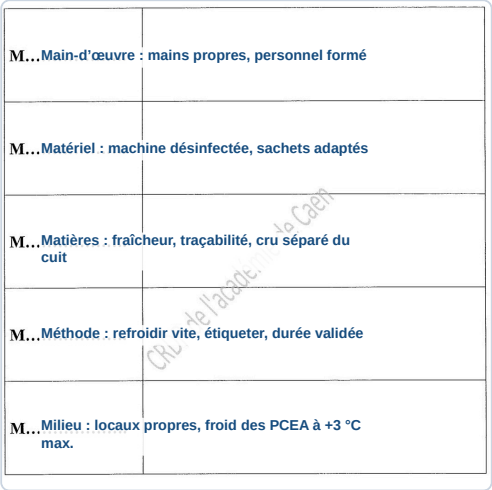
Vous organisez un dîner pour 150 convives dans un château situé à 25 km de l'hôtel-restaurant, le 21 décembre 2009, avec un service prévu à 20 heures et un stockage des préparations dès le 19 décembre au matin. Le budget repas est de 35 € TTC par personne hors boissons, avec un coût matière imposé de 10 € par couvert, et la manifestation dispose d'un local d'envoi et d'un camion réfrigéré.

**Question 1. Rappeler au personnel la législation et la réglementation à respecter concernant la technique du sous-vide. Compléter les cinq M et indiquer deux règles essentielles pour chacun.**

Les cinq M permettent de structurer les règles d'hygiène applicables au sous-vide :

| M | Deux règles essentielles |
|---|---|
| Main-d'œuvre | Lavage des mains et tenue propre ; personnel formé et en état de travailler. |
| Matériel | Nettoyer et désinfecter la machine ; utiliser des sachets alimentaires adaptés et intacts. |
| Matières | Contrôler fraîcheur, traçabilité et températures ; séparer produits crus et cuits. |
| Méthode | Refroidir rapidement les produits cuits ; étiqueter et respecter une durée de conservation validée. |
| Milieu | Maintenir les locaux propres ; maîtriser la chaîne du froid et conserver les PCEA à +3 °C maximum. |

**Les 5 M complétés**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

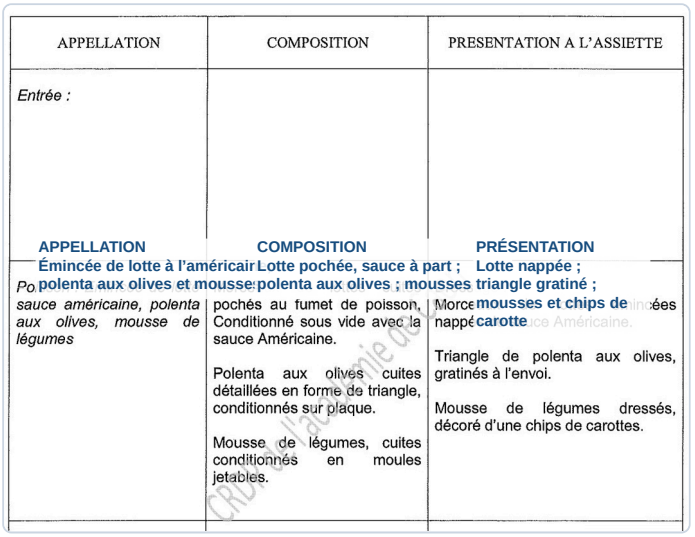
Main-d'œuvre, Matériel, Matières, Méthode, Milieu : hygiène, refroidissement rapide, traçabilité et froid maîtrisé.

**Question 2. Personnaliser l'entrée du menu en recherchant l'originalité de la présentation et en respectant les exigences de la composition proposée. Préciser l'appellation, la composition et la présentation à l'assiette. L'entrée froide est conditionnée sous vide, la sauce étant conditionnée à part.**

La lotte et la sauce américaine sont conditionnées séparément sous vide après refroidissement rapide. La polenta cuite est détaillée en triangles et les mousses de légumes sont conservées séparément pour préserver leur forme au dressage.

| Appellation | Composition | Présentation à l'assiette |
|---|---|---|
| Émincée de lotte à l'américaine, polenta aux olives et mousses de brocolis et carottes | Lotte pochée au fumet ; sauce américaine à part ; triangle de polenta aux olives ; mousses de brocolis et carottes. | Lotte émincée nappée de sauce ; triangle de polenta gratiné à l'envoi ; mousses dressées avec une chips de carotte. |

**Entrée personnalisée**



| APPELLATION | COMPOSITION | PRESENTATION A L'ASSIETTE |
|---|---|---|
| *Entrée :* | | |
| **APPELLATION**<br>**Émincée de lotte à l'américair**<br>**polenta aux olives et mousse**<br>*Po sauce américaine, polenta aux olives, mousse de légumes* | **COMPOSITION**<br>**Lotte pochée, sauce à part ;**<br>**polenta aux olives ; mousses**<br>pochés au fumet de poisson. Conditionné sous vide avec la sauce Américaine.<br><br>Polenta aux olives cuites détaillées en forme de triangle, conditionnés sur plaque.<br><br>Mousse de légumes, cuites conditionnés en moules jetables. | **PRÉSENTATION**<br>**Lotte nappée ;**<br>**triangle gratiné ;**<br>Morce ées<br>nappé **mousses et chips de carotte**<br><br>Triangle de polenta aux olives, gratinés à l'envoi.<br><br>Mousse de légumes dressés, décoré d'une chips de carottes. |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Émincée de lotte à l'américaine, polenta aux olives et mousses de brocolis et carottes ; sauce conditionnée à part.

**Question 3. Définir les besoins en matériel de production du froid pour stocker l'ensemble de la production au lieu de production et dans le local d'envoi, en précisant les températures légales de conservation.**

Au lieu de production, prévoir une chambre froide positive réservée aux préparations cuites et conditionnées, de capacité adaptée aux 150 couverts, ainsi qu'un congélateur pour le nougat glacé. Séparer les produits crus des PCEA. Conserver les préparations réfrigérées à +3 °C maximum et le nougat glacé à -18 °C.

Dans le local d'envoi de 50 m², installer des armoires froides positives pour les préparations et un congélateur pour le dessert. Le camion frigorifique doit maintenir la chaîne du froid pendant les 25 km de transport. Contrôler et relever les températures au départ, à l'arrivée et avant le service.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Production, transport et envoi : PCEA à +3 °C maximum ; nougat glacé à -18 °C.

**Question 4. Énumérer cinq matériels de remise en température adaptés au plat chaud, définir le procédé à suivre pour la remise en température et justifier les réponses.**

Matériels utilisables : four mixte, four à convection, four à micro-ondes professionnel, sauteuse basculante et marmite à chauffage direct ou indirect. Choisir selon le volume, la nature du plat et les contenants compatibles avec le matériel.

1. Maintenir les plats au froid jusqu'au réchauffage et procéder par lots adaptés au service.
2. Réchauffer rapidement, en répartissant ou en remuant le produit pour obtenir une température homogène.
3. Contrôler à la sonde la température à cœur : atteindre au moins +63 °C en moins d'une heure après la sortie du froid. Servir sans attendre ou maintenir au chaud.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Four mixte, four à convection, micro-ondes professionnel, sauteuse basculante, marmite. À cœur : +63 °C en moins d'une heure.

**Question 5. Rédiger la fiche technique de fabrication de l'entrée froide et de sa sauce pour dix personnes en complétant l'annexe A, puis calculer son coût matière à l'aide de la mercuriale. Tenir compte du coût matière imposé par le directeur pour l'ensemble de la prestation.**

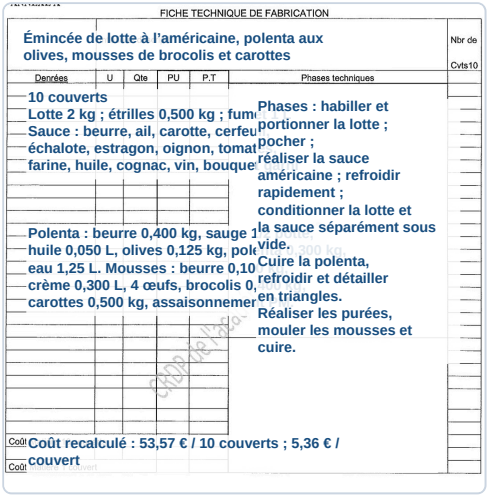
Fiche de l'entrée pour 10 personnes : les quantités et prix unitaires ci-dessous reprennent les fiches techniques des annexes. Le coût est recalculé à partir des prix de ligne, car les deux totaux imprimés des fiches présentent des écarts avec leurs lignes.

| Denrée | Quantité | Prix unitaire (€) | Prix total (€) |
|---|---|---|---|
| Étrilles | 0,500 kg | 6,50 | 3,25 |
| Lotte | 2 kg | 18,98 | 37,96 |
| Beurre, sauce | 0,100 kg | 6,06 | 0,61 |
| Ail | 0,010 kg | 4,00 | 0,04 |
| Carottes, sauce | 0,050 kg | 0,55 | 0,03 |
| Cerfeuil | 1/2 botte | 1,35 | 0,68 |
| Échalote | 0,025 kg | 5,30 | 0,13 |
| Estragon | 1/2 botte | 0,94 | 0,47 |
| Gros oignon | 0,050 kg | 0,63 | 0,03 |
| Concentré de tomates | 0,020 kg | 1,35 | 0,03 |
| Huile de tournesol | 0,050 L | 2,31 | 0,12 |
| Tomates pelées | 0,200 kg | 0,80 | 0,16 |
| Farine | 0,020 kg | 0,96 | 0,02 |
| Fumet de poisson | 1 L | 0,48 | 0,48 |
| Cognac | 0,100 L | 8,22 | 0,82 |
| Vin blanc | 0,300 L | 0,89 | 0,27 |
| Bouquet garni | 1 pièce | 0,13 | 0,13 |
| Beurre, polenta | 0,400 kg | 6,06 | 2,42 |
| Sauge fraîche | 1/2 botte | 1,98 | 0,99 |
| Huile d’olive | 0,050 L | 2,63 | 0,13 |
| Olives noires | 0,125 kg | 3,12 | 0,39 |
| Polenta | 0,300 kg | 4,00 | 1,20 |
| Eau | 1,25 L | 0,13 | 0,16 |
| Beurre, mousses | 0,100 kg | 6,06 | 0,61 |
| Crème liquide | 0,300 L | 3,76 | 1,13 |
| Œufs | 4 pièces | 0,07 | 0,28 |
| Brocolis | 0,400 kg | 2,50 | 1,00 |
| Carottes, mousses | 0,500 kg | 0,55 | 0,28 |
| Gros sel, sel fin, poivre | PM | 0,52 | 0,03 |

| Denrée | Quantité | Prix unitaire (€) | Prix total (€) |
|---|---|---|---|
| **Total lotte et sauce** | | | **45,23** |
| **Total polenta et mousses** | | | **8,34** |
| **Total entrée pour 10** | | | **53,57** |

Le budget matière de 10 couverts est de 100 €. Après l'entrée et le nougat glacé, il reste 38,15 € pour le plat principal, soit 3,82 € par couvert.

**Annexe A complétée : entrée froide**



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Émincée de lotte à l'américaine, polenta aux olives, mousses de brocolis et carottes

Nbr de Cvts 10

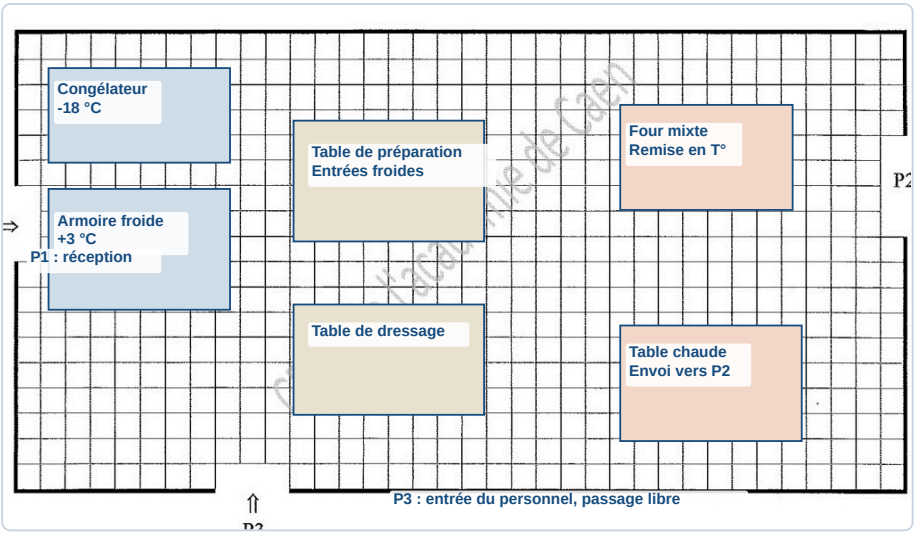
| Denrées | U | Qte | PU | P.T | Phases techniques |
|---|---|---|---|---|---|
| 10 couverts | | | | | |
| Lotte 2 kg ; étrilles 0,500 kg ; fum | | | | | Phases : habiller et portionner la lotte ; pocher ; réaliser la sauce américaine ; refroidir rapidement ; conditionner la lotte et la sauce séparément sous vide. |
| Sauce : beurre, ail, carotte, cerfeu échalote, estragon, oignon, tomat farine, huile, cognac, vin, bouque | | | | | |
| Polenta : beurre 0,400 kg, sauge 1 huile 0,050 L, olives 0,125 kg, pol eau 1,25 L. Mousses : beurre 0,10 crème 0,300 L, 4 œufs, brocolis 0, carottes 0,500 kg, assaisonnemer | | | | | Cuire la polenta, refroidir et détailler en triangles. Réaliser les purées, mouler les mousses et cuire. |
| Coût recalculé : 53,57 € / 10 couverts ; 5,36 € / couvert | | | | | |

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Entrée : 53,57 € pour 10, soit 5,36 € par couvert. Reste pour le plat principal après le dessert : 38,15 € pour 10.

**Question 6. Implanter sur le schéma de la cuisine d'envoi le matériel de production du froid et de remise en température. Positionner les tables de travail et la table chaude dans le local indiqué de 9 m sur 4,5 m, en respectant l'échelle 1/50, les normes ergonomiques, une progression logique et l'identification des matériels.**

À l'échelle 1/50, chaque mètre réel représente 2 cm sur le plan : le local de 9 m × 4,5 m occupe donc 18 cm × 9 cm. Placer la réception et le froid près de P1, les tables de préparation au centre, puis les appareils de remise en température et la table chaude près de P2. Laisser libres les passages de P1, P2 et P3, ainsi que les circulations entre les postes.

**Cuisine d’envoi implantée**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Plan à l’échelle : 18 cm × 9 cm. Progression de P1 vers P2 ; entrée du personnel P3 et circulations dégagées.

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

**Bilan de l'épreuve :** Cette épreuve U.31 du BP Cuisinier, session 2009, dure deux heures et a un coefficient 3. Elle organise un dîner de 150 personnes dans un château, avec stockage des préparations dès le 19 décembre et service le 21 décembre. Le sujet porte sur le sous-vide, le stockage froid, la remise en température, la conception d'une entrée, son chiffrage et l'aménagement d'une cuisine d'envoi.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les cinq M sont la matière, le matériel, la main-d'œuvre, le milieu et la méthode.
- La chaîne du froid doit être maîtrisée lors du stockage, du transport et de l'attente avant le service.
- Le refroidissement rapide des préparations précède leur conditionnement sous vide et leur conservation au froid.
- Le coût matière par couvert correspond au coût total des denrées divisé par le nombre de portions; le sujet impose 10 € pour l'ensemble du repas.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Compléter les cinq M et donner deux règles essentielles pour chacun, en lien avec le sous-vide.
- Distinguer les besoins de froid au lieu de production de ceux du local d'envoi et préciser les températures demandées.
- Sur la fiche technique, vérifier les unités, quantités, prix unitaires, prix totaux et phases de fabrication.
- Sur le plan, respecter l'échelle, les accès P1, P2 et P3, l'ergonomie, la progression logique et le nom des matériels.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment calculer le coût matière par couvert à partir d'une fiche technique ?**

Additionnez les prix totaux des denrées utilisées pour la recette, puis divisez cette somme par le nombre de portions. Vérifiez les unités, les quantités et les prix unitaires avant d'effectuer le calcul.

**Q : Pourquoi le refroidissement rapide est-il important avant le conditionnement sous vide ?**

Le refroidissement rapide limite le temps passé à des températures favorables au développement microbien. Il doit être réalisé avant le conditionnement et la conservation au froid, en respectant les règles sanitaires applicables aux préparations concernées.

**Q : Comment organiser son temps pendant cette épreuve de deux heures ?**

Repérez les six questions et les annexes utiles, puis répartissez le temps entre réglementation, menu, froid, remise en température, fiche chiffrée et plan. Gardez quelques minutes pour contrôler les calculs, les unités et les réponses.

**Q : Quels éléments doivent apparaître sur le plan de la cuisine d'envoi ?**

Le plan doit présenter les matériels de froid et de remise en température, les tables de travail et la table chaude, avec leurs noms. Respectez l'échelle indiquée, les accès signalés et une implantation ergonomique suivant une progression logique.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2009/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2009 - 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.