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

Sujet

Étude de cas

Vous êtes chargé d'organiser une prestation sur site le 21.12.2009.
Le dîner se déroulera dans la salle d'un château classé, situé à 25 kms de votre hôtel – restaurant et du lieu de production. La cuisine de votre établissement dispose des locaux de mise en place et des matériels adaptés à la fabrication de plats cuisinés à l'avance. (PCEA).

Sur le lieu de la manifestation, vous disposerez d'un local de 50 m² pouvant servir de cuisine satellite et attenant à la salle à manger et d'un camion de réfrigération.
Le nombre de convives sera de 150 personnes qui passeront à table à 20 heures précises.
Le budget "repas" sera de 35 € par personne TTC (hors boissons), soit un coût matière imposé par votre directeur de 10 € par couvert.

⇨ *Toutes les prestations seront stockées le 19.12 au matin.*

CRDP de l'académie de Caen

Vous écrivez directement vos réponses aux emplacements prévus.

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

Calculatrice autorisée.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat
Épreuve : U.31	Feuille n° 1/10	

✂ .....

	Session 2009	N° d'anonymat :
Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**		
Intitulé de l'épreuve : Organisation et gestion de la production		
Nom et prénom :	Durée 2 heures / Coefficient 3	Feuille n° 1/10

➢ Question 1 :

Vous devez rappeler au personnel la législation et la réglementation à respecter concernant la technique du sous-vide : compléter les " 5M " et indiquer pour chacun 2 règles essentielles.

M.....	
M.....	
M.....	
M.....	
M.....	

CRDP de l'académie de Caen

✂.....

	Session 2009	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**			
Intitulé de l'épreuve : Organisation et gestion de la production			
Nom et prénom :	Durée 2 heures	Coefficient 3	Feuille n° 2/10

➢ Question 2 :

Vous devez personnaliser l'entrée du menu en recherchant l'originalité dans la présentation et en tenant compte des exigences de l'énoncé. L'entrée froide sera conditionnée sous vide sauce à part.

APPELLATION	COMPOSITION	PRESENTATION A L'ASSIETTE
Entrée :		
Poisson : Emincée de lotte sauce américaine, polenta aux olives, mousse de légumes	Morceaux de lottes cuites pochés au fumet de poisson, Conditionné sous vide avec la sauce Américaine. Polenta aux olives cuites détaillées en forme de triangle, conditionnés sur plaque. Mousse de légumes, cuites conditionnés en moules jetables.	Dressage : Morceaux de lottes émincées nappés de sauce Américaine. Triangle de polenta aux olives, gratinés à l'envoi. Mousse de légumes dressés, décoré d'une chips de carottes.
Dessert : Nougat glacé au coulis d'abricots	Nougat glacé conditionné en moule jetable aluminium individuel. Coulis d'abricots à base de pulpe	Dressage : Assiette nappée de coulis, nougat démoulé, décoré d'une amande au caramel.

CRDP de l'académie de Caen

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

➢ Question 3 :

Définir vos besoins en matériel de production du froid pour stocker l'ensemble de votre production du lieu de production ainsi que dans le local d'envoi, en précisant les températures légales pour la conservation.

➢ Question 4 :

Enumérer 5 matériels de remise en température pour le plat chaud et définir le procédé à suivre pour la remise en température
Justifier vos réponses.

CRDP de l'académie de Caen

➢ Question 5 :

Vous devez rédiger la fiche technique de fabrication de l'entrée froide et sa sauce pour 10 personnes en complétant la feuille (annexe A) et calculer le coût de revient à l'aide la mercuriale (annexe B).
Rappel : il faut tenir compte du coût matière imposé par votre directeur pour l'ensemble de la prestation.

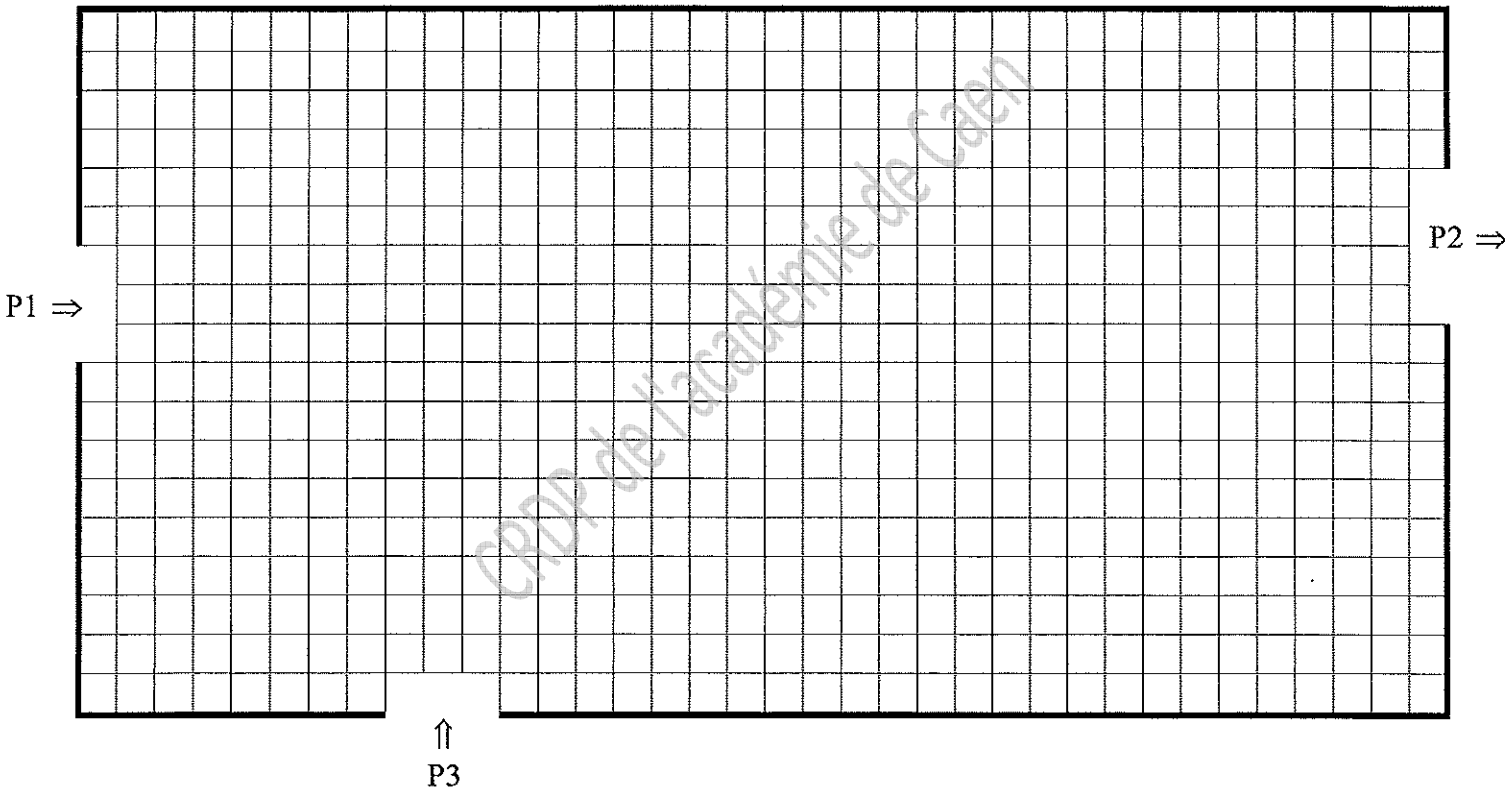
Ne rien inscrire dans cette partie

➢ Question 6 :

Vous devez implanter le matériel de production du froid et le matériel de remise en température sur le schéma ci-dessous en sachant que le local a les dimensions suivantes : 9 m × 4,5 m.
Positionner les tables de travail et la table chaude en respectant les normes ergonomiques et une progression logique.
Vous ferez figurer tous les éléments sur le schéma en respectant : l'échelle : 1/50ème
(1 cm sur le schéma = 0.5 m en réalité)
Ne pas oublier de faire apparaître les noms des matériels sur le plan.

Schéma de la cuisine d'envoi

P 1 : Arrivée des marchandises
P 2 : Distribution/ Envoi
P 3 : Entrée du personnel



CRDP de l'académie de Caen

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

FICHE TECHNIQUE
ANNEXE B

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

	Intitulé et descriptif				Lotte à l'américaine	Nbr de Cvts10
Denrées	U	Qte	PU	P.T	Phases techniques	
Etrilles	kg	0,500	6,50	3,25	1. Habiller et laver les lottes	
Lotte	kg	2	18,98	37,96	2. Portionner les queues de lotte	
Beurre	kg	0,100	6,06	0,61	3. Pocher les lottes	
					4.Confectionner la sauce américaine	
					5. Refroidissement rapide des lottes et de la sauce	
Ail	kg	0,010	4	0,04	6. Mise sous vide de la lotte et de la sauce	
Carottes	kg	0,050	0,55	0,03		
Cerfeuil	Botte	1/2	1,35	0,68		
Echalote	kg	0,025	5,30	0,13		
Estragon	Botte	1/2	0,94	0,47		
Gros oignon	kg	0,050	0,63	0,03		
Epicerie						
Concentré de tomates	kg	0,02	1,35	0,03		
Huile de tournesol	L	0,05	2,31	0,12		
Tomates pelées	kg	0,20	0,8	0,16		
Farine	kg	0,02	0,96	0,02		
Fumet de poisson	L	1	0,48	0,48		
Cognac	L	0,10	8,22	0,82		
Vin blanc	L	0,30	0,89	0,27		
Bouquet garni	Pce	1	0,13	0,13		
Cave						
Coût Matière 10 couverts				***45,42 €***		
Coût Matière 1 couvert				***4,54 €***		

CRDP de l'académie de Caen

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

	Intitulé et descriptif				Polenta aux olives , mousse de broccolis et de carottes	Nbr de Cvts10
Denrées	U	Qte	PU	P.T	Phases techniques	
Beurre	kg	0,400	6,06	2,42	Polenta aux olives	
Sauge fraîche	Bte	1/2	1,98	0,99	1.Réaliser une polenta aux olives	
Huile d'olive	L	0,05	2,63	0,13	2 Refroidir la polenta	
Olives noires	kg	0,125	3,12	0,39	3.Détailler la polenta en triangle	
Polenta	kg	0,30	4	1,20	4.Disposer sur plaque	
Sel fin	Pm	Pm				
Eau	L	1,25	0,13	0,16		
Beurre	kg	0,10	6,06	0,61	Mousse brocolis et carottes	
Crème liquide	L	0,30	3,76	1,13	1.Réaliser une purée de carottes et de broccolis	
Oeufs	Pce	4	0,07	0,28	2.Réaliser un appareil à crème prise	
Broccolis	kg	0,40	2,50	1	3.Mélanger, mouler et cuire au four	
Carottes	kg	0,50	0,55	0,28	4.Refroidir	
Gros sel,sel fin, poivre	kg	Pm	0,52	0,03		
Coût Matière 10 couverts				***8,62 €***		
Coût Matière 1 couvert				***0,87 €***		

CRDP de l'académie de Caen

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

FICHE TECHNIQUE ANNEXE C

FICHE TECHNIQUE ANNEXE D

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

	Intitulé et descriptif			Nougat glacé au coulis d'abricots		Nbr de Cvts10
Denrées	U	Qte	PU	P.T	Phases techniques	
Crème liquide	L	0,40	3,76	1,50		
Oeufs	Pce	5	0,07	0,35	1.Préparer la garniture	
Menthe fraiche	Bte	0,20	1,58	0,40	2.Réaliser une meringue italienne	
Amandes hâchées	kg	0,15	7,04	1,06	3.Réaliser une nougatine	
Ananas confit	kg	0,04	7	0,28	4.Assembler et mouler en moule jetable individuel	
Ecorce d'orange	kg	0,06	2,50	0,15	5.Réaliser le coulis d'abricot	
Fruits confits	kg	0,10	4,08	0,41		
Gelatine	Pce	6	0,04	0,24		
Glucose	kg	0,03	1,23	0,04		
Miel	kg	0,20	5,29	1,06		
Cerneaux de noix	kg	0,10	4,89	0,49		
Pulpe d'abricots	L	0,50	3,73	1,87		
Raisins secs	kg	0,10	2,12	0,21		
Sucre semoule	kg	0,20	1,23	0,25		
Coût Matière 10 couverts				***8.28 €***		
Coût Matière 1 couvert				***0,82 €***		

CRDP de l'académie de Caen

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

FICHE TECHNIQUE
ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

	Intitulé et descriptif					Nbr de Cvts10
Denrées	U	Qte	PU	P.T	Phases techniques	

Annexe D

Mercuriale

Denrées	Unité	Prix à l'Unité
CHARCUTERIE		
Poitrine fumée	kg	4,52
POISSONNERIE		
Noix de pétoncles	kg	49,00
Moules de bouchot	kg	3,55
Saumon frais	kg	7,92
LEGUMERIE		
Basilic	Botte	1,35
Batavia	Pièce	0,85
Cerfeuil	Botte	1,35
Citrons	kg	2,50
Coriandre fraîche	botte	1,35
Estragon	Botte	1,35
Gingembre	kg	5,50
Poivrons rouges	kg	2,60
Pommes Granny	kg	1,59
ECONOMAT		
Câpres	kg	4,20
Huile d'olives	L	2,63
Poivre du moulin	kg	5,49
Safran poudre	kg	278,88
Sel de Guérande	kg	1,58
Sel fin	kg	0,52
Vanille gousses	Pièce	1,30
Jus d'oranges	L	1,58
Vin blanc	L	0,89
Vinaigre de Xérès	L	3,94
SURGELES		
Asperges vertes congelées	kg	5,07

CRDP de l'académie de Caen

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

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.