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

Organisation et gestion de la production

Session 2009 • Code sujet : **U 31** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation de la production culinaire et technique du sous-vide** (6 questions) **Page 3**

2. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

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 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation de la production culinaire et technique du sous-vide

Le sujet porte sur l'organisation d'une production culinaire intégrant la technique du sous-vide, le stockage au froid et la remise en température. Il demande aussi de concevoir un menu répondant à des contraintes précises, de rédiger une fiche technique pour dix personnes et d'implanter le matériel dans un local d'envoi.

Question 1. Compléter les cinq M relatifs à la législation et à la réglementation de la technique du sous-vide, puis indiquer deux règles essentielles pour chacun.

Facteur	Deux règles essentielles
Matières premières	Qualité et fraîcheur irréprochables ; traçabilité des produits.
Main-d'œuvre	Propreté vestimentaire et corporelle ; port des gants et du masque pendant le conditionnement.
Milieu	Local de conditionnement réfrigéré ; nettoyage et désinfection des postes et des locaux.
Matériel	Nettoyage et stérilisation des outils ; matériel performant de refroidissement et de remise en température.
Méthode	Stockage à température adaptée et respect de la chaîne du froid ; respect de la réglementation en vigueur (HACCP).

Les cinq facteurs à maîtriser sont les matières premières, la main-d'œuvre, le milieu, le matériel et la méthode. Ensemble, ils contribuent à l'hygiène et à la sécurité des préparations sous-vide.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 5M : Matières premières, Main-d'œuvre, Milieu, Matériel, Méthode, avec deux règles essentielles pour chacun.

Question 2. Personnaliser le menu en recherchant l'originalité dans la présentation et en respectant les exigences de l'énoncé. Proposer une entrée froide conditionnée sous-vide avec sa sauce à part, un poisson adapté à la cuisson sous-vide avec une sauce à base de crustacés, puis un dessert individuel glacé accompagné d'un coulis. Compléter les appellations, compositions et présentations.

Appellation	Composition	Présentation
Entrée : Pressé de betterave et chèvre frais	Betterave cuite, chèvre frais, noix et vinaigrette au miel et balsamique servie à part.	Tranche dressée sur assiette froide, vinaigrette en saucière.
Poisson : Cabillaud nacré, sauce homardine	Cabillaud cuit sous-vide ; sauce à base de crustacés.	Dos de cabillaud dressé avec des légumes glacés, sauce nappée à part ou partiellement.
Dessert : Parfait glacé à la vanille, coulis de framboise	Parfait glacé individuel et coulis de framboise.	Parfait démoulé à l'assiette, coulis en cordon.

Les propositions respectent les contraintes du sujet : entrée froide conditionnée sous-vide avec sauce à part, poisson adapté à la cuisson sous-vide avec sauce de crustacés, dessert glacé individuel accompagné d'un coulis. Les présentations peuvent être adaptées au dressage retenu.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pressé de betterave et chèvre, vinaigrette à part ; cabillaud sous-vide, sauce homardine ; parfait glacé individuel, coulis de framboise.

Question 3. Définir les besoins en matériel de production du froid pour stocker les produits dans le local d'envoi et préciser les températures de conservation attendues.

Matériel de stockage	Température de conservation
Véhicule réfrigéré	+2 à +4 °C
Armoire réfrigérée	+2 à +6 °C
Congélateur	≤ −18 °C

Choisir des équipements adaptés aux volumes à conserver et aux produits stockés. Contrôler les températures et respecter la chaîne du froid. Ces températures sont celles indiquées dans le corrigé du sujet.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Véhicule réfrigéré : +2 à +4 °C ; armoire réfrigérée : +2 à +6 °C ; congélateur : ≤ −18 °C.

Question 4. Lister les besoins en matériel de remise en température des préparations et résumer le procédé à suivre.

Matériel indiqué dans le sujet : poly-cuiseur, micro-ondes, plaques de cuisson à induction mobiles, plaques électriques et bain-marie à sonde.

1. Choisir le matériel adapté à la préparation et réchauffer celle-ci.
2. Contrôler la température à cœur avec une sonde propre et désinfectée.
3. Porter la température à cœur à au moins +63 °C en moins d'une heure, puis maintenir au chaud jusqu'au service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Matériel : poly-cuiseur, micro-ondes, plaques à induction mobiles, plaques électriques et bain-marie à sonde. Atteindre au moins +63 °C à cœur en moins d'une heure.

Question 5. Compléter la feuille annexe A avec la fiche technique de fabrication, pour dix personnes, de l'entrée froide et de sa sauce servie à part. Indiquer les denrées, les unités et quantités, la progression et le prix de revient, en assurant la cohérence globale de la fiche.

Exemple de fiche pour 10 personnes : pressé de betterave et chèvre frais, mesclun, vinaigrette au miel et balsamique à part. Denrées : betteraves cuites 1,5 kg ; chèvre frais 500 g ; mesclun 250 g ; noix 150 g ; huile 12 cl ; vinaigre balsamique 5 cl ; miel 30 g. Prix d'achat indicatifs : respectivement 2,40 €/kg, 12 €/kg, 10 €/kg, 16 €/kg, 8 €/L pour l'huile et le vinaigre, et 10 €/kg pour le miel.

1. Tailler les betteraves et monter les pressés avec le chèvre et les noix.
2. Préparer la vinaigrette et la conditionner séparément. Refroidir rapidement les pressés, conditionner sous-vide et conserver au froid. Dresser avec le mesclun.
3. Calculer le coût matière avec les prix d'achat retenus : 3,60 + 6 + 2,50 + 2,40 + 0,96 + 0,40 + 0,30 = 16,16 € pour la fiche, soit 1,62 € par personne après arrondi.

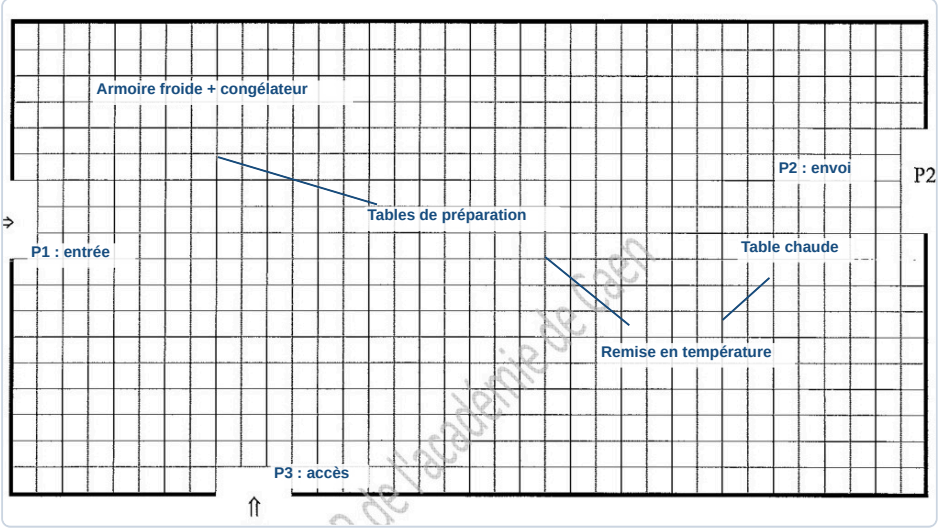
✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière indicatif : 16,16 € pour 10 portions, soit 1,62 € par personne, selon les prix d'achat retenus.

Question 6. Sur le schéma du local de 9 m sur 4,5 m, implanter et annoter le matériel de production du froid, le matériel de remise en température, les tables de travail et la table chaude. Respecter l'échelle 1/50, les normes ergonomiques et une progression logique.

À l'échelle 1/50, le local de 9 m × 4,5 m mesure 18 cm × 9 cm sur le plan. Placer le stockage froid près de l'entrée P1, puis les tables de préparation, le poste de remise en température et la table chaude près de la sortie P2. Garder les accès P1, P2 et P3 libres et prévoir des circulations dégagées. L'implantation représentée est fonctionnelle ; les dimensions des équipements et les dégagements doivent être adaptés au matériel réel.

Implantation proposée du local d'envoi



✓ RÉPONSE À RETENIR

Plan : 18 cm × 9 cm. Flux : P1, stockage et préparation, remise en température, table chaude, P2.

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

Bilan de l'épreuve : Ce corrigé du BP Cuisinier porte sur l'épreuve U 31, Organisation et gestion de la production. La session, l'année, la durée et le coefficient ne sont pas indiqués dans les pages fournies. Le sujet vaut 40 points et traite du sous-vide, d'un menu, du stockage et de la remise en température, d'une fiche technique et de l'implantation ergonomique d'un local.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les cinq M sont les matières premières, la main-d'œuvre, le milieu, le matériel et la méthode.
- Le corrigé indique un stockage à +2 à +4 °C en véhicule réfrigéré, à +2 à +6 °C en armoire et à -18 °C ou moins au congélateur.
- À la remise en température, le corrigé demande d'atteindre au moins +63 °C à cœur en moins d'une heure.
- À l'échelle 1/50, 2 cm sur le schéma représentent 100 cm en réalité.

Points de vigilance & attentes du jury

- Associer deux règles essentielles à chacun des cinq M, en couvrant la traçabilité, l'hygiène et le respect de la chaîne du froid.
- Respecter les contraintes du menu : entrée froide sous-vide, sauce à part, poisson et sauce aux crustacés, dessert individuel glacé avec coulis.
- Pour la fiche technique de dix personnes, renseigner les denrées, les unités et quantités, la progression et le prix de revient.
- Sur le plan, annoter les équipements et vérifier la marche en avant, la logique de circulation et les normes ergonomiques.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment utiliser la règle d'échelle indiquée pour le plan du local ?

Le sujet précise que 2 cm sur le schéma représentent 100 cm en réalité. Placez les équipements dans le local de 9 m sur 4,5 m en respectant cette proportion, puis annotez chaque élément représenté.

Q : Quelle température à cœur faut-il atteindre lors de la remise en température ?

Le corrigé demande de porter la température à cœur à au moins +63 °C en moins d'une heure. Il cite le poly-cuiseur, le micro-ondes, des plaques de cuisson et le bain-marie à sonde parmi les équipements possibles.

Q : Comment les points sont-ils répartis entre les questions ?

Le barème attribue 5 points à la question 1, 6 à la question 2, 3 à la question 3, 4 à la question 4, 8 à la question 5 et 14 à la question 6, soit 40 points au total.

Q : Quels critères le correcteur prend-il en compte pour l'implantation du local ?

Le barème de la question 6 évalue la marche en avant et la logique pour 4 points, les normes ergonomiques pour 5 points et les matériels pour 5 points. Le plan doit aussi respecter l'échelle demandée et être annoté.

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 - 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.