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

➢ Question 1 :

Législation et réglementation à respecter concernant la technique du sous-vide :

Compléter les " 5M " et indiquer pour chacun 2 règles essentielles.

Matières premières.	• ***Qualité et fraîcheur irréprochables*** • ***Traçabilité des produits***
Main d'oeuvre	• ***Propreté vestimentaire et corporelle*** • ***Port des gants et masque pendant les phases du conditionnement***
Milieu	• ***Local de conditionnement réfrigéré*** • ***Nettoyage et désinfection des postes de travail et des locaux***
Matériel	• ***Nettoyage et stérilisation des outils*** • ***Matériel de refroidissement et de remise en t° performants***
Méthode	• ***Stockage à t° adaptée et respect de la chaîne du froid.*** • ***Respect de la législation en vigueur (haccp)***

0,5 point par M 0,25 point par règle (à l'appréciation du correcteur)

/ 5

CRDP de l'académie de Caen

➢ **Question 2 :**

Personnaliser votre menu en recherchant l'originalité dans la présentation et en tenant compte des exigences de l'énoncé.

APPELLATION	COMPOSITION	PRESENTATION
Entrée : ***Le correcteur veillera à tenir compte de l'énoncé : entrée froide, conditionnée sous-vide, sauce à part*** ***A l'appréciation du correcteur*** ***2 pts par case***	***Le correcteur veillera à tenir compte de l'énoncé : entrée froide, conditionnée sous-vide, sauce à part*** ***A l'appréciation du correcteur***	***A l'appréciation du correcteur***
Poisson : ***Le correcteur veillera à tenir compte de l'énoncé : poisson avec une bonne tenue en cuisson sous-vide, sauce à base de crustacés.*** ***A l'appréciation du correcteur***	***Le correcteur veillera à tenir compte de l'énoncé : poisson avec une bonne tenue en cuisson sous-vide, sauce à base de crustacés.*** ***A l'appréciation du correcteur***	***A l'appréciation du correcteur***
Dessert : ***Le correcteur veillera à tenir compte de l'énoncé : dessert individuel, glacé, accompagné d'un coulis.*** ***A l'appréciation du correcteur***	***Le correcteur veillera à tenir compte de l'énoncé : dessert individuel, glacé, accompagné d'un coulis.*** ***A l'appréciation du correcteur***	***A l'appréciation du correcteur***

/ 6

CRDP de l'académie de Caen

➢ Question 3 :

Définir vos besoins en matériel de production du froid pour stocker vos produits dans le local d'envoi en précisant les températures légales pour la conservation.

Véhicule réfrigéré +2 à+4- °C

Armoire réfrigérée +2 à +6 °C

Congélateur ≤ - 18°C

(liste de matériel non exhaustive)

/ 3

0,5 point par réponse

➢ Question 4 :

Lister vos besoins en matériel de remise en température pour vos préparations en résumant le procédé à suivre..

Poly-cuiseur

Micro-ondes

Plaques de cuisson induction mobile

Plaques électriques

Bain marie à sonde

/ 4

<u>Procédé</u>: la température à cœur doit être portée à +63°C min. en moins d'1heure

CRDP de l'académie de Caen

➢ Question 5 :

Rédiger la fiche technique de fabrication de l'entrée froide et sa sauce à part, pour 10 personnes en complétant la feuille annexe A.

Denrées : 2 points
Unités, quantités : 2 points
Progression : 2 points
Prix de revient : 2 points

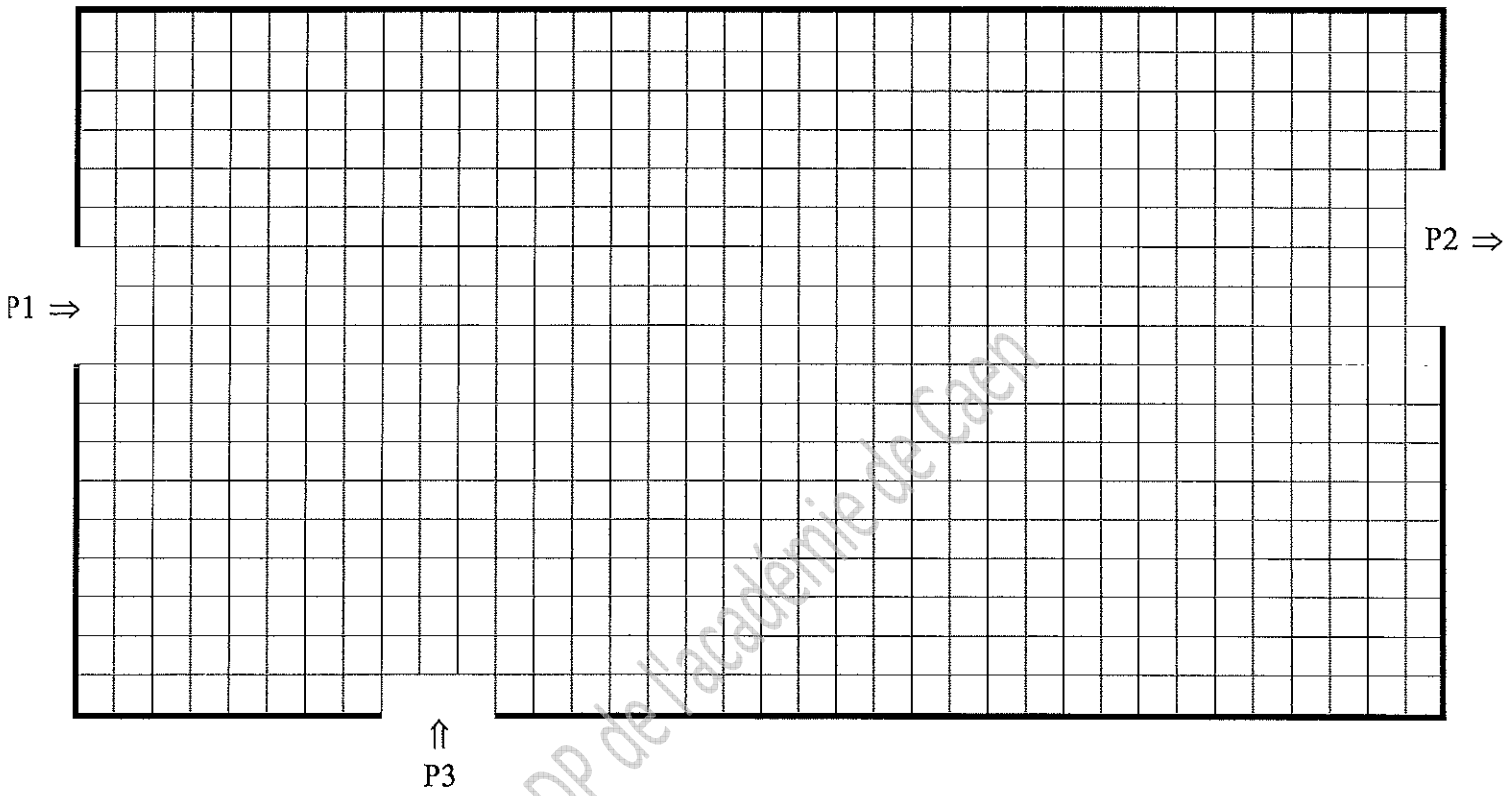
/ 8

Le correcteur tiendra compte dans son appréciation de la cohérence globale de la fiche technique.

➢ Question 6 :

Implanter le matériel de production du froid et le matériel de remise en température sur le schéma ci-dessus 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 (2 cm sur le schéma = 100 cm en réalité) et en les annotant.



CRDP de l'académie de Caen

A l'appréciation du correcteur en fonction du barème ci-dessous :

Barème :	***Marche en avant et logique***	***4 pts***	
	Normes ergonomiques	***5 pts***	
	Matériels	***5 pts***	**/14**

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.