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 engagé comme cuisinier dans un restaurant qui réalise des plats du jour issus d'une cuisine classique. Pour assurer la production vous avez sous votre responsabilité un commis et un apprenti.
Pour diversifier la clientèle le chef d'entreprise souhaite s'engager dans la vente à emporter de plats cuisinés sous vide.
En vue de l'ouverture d'un pôle traiteur, le chef vous demande d'étudier les incidences sur les approvisionnements, et la mise au point des recettes.

- **Question 1 :**

Pour la préparation d'un navarin printanier avec votre commis, vous devez répartir le travail, (d'après le **document 1**). Dresser la liste des tâches à accomplir par l'apprenti et vous-même. Compléter le tableau ci-dessous :

Travaux réalisés par l'apprenti	Travaux réalisés par vous-même
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat
Épreuve : U.31	Feuille n° 1/6	

✂.....

	Session 2010		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° 1/6

- **Question 2 :**

Pour réaliser cette recette, vous utilisez une fiche technique (document 1).

a) : compléter et valoriser à partir de la mercuriale ci-dessous, la fiche technique.
b) : réaliser le dessin du dressage à l'assiette.

MERCURIALE

PRODUITS	U	PHT		PRODUITS	U	PHT
BOUCHERIE				FRUITS ET LÉGUMES		
Épaule d'agneau entière	Kg	4,50		Haricots verts	Kg	4,50
Poitrine demi-sel	Kg	10,90		Oignon gros	Kg	1,00
Épaule désossée morceau 50g	Kg	4,5		Petits pois	Kg	2,50
POISSONNERIE				Pommes de terre	Kg	0,80
Merlan	Kg	8,64		Petits oignons nouveaux	Botte	2,10
Sandre	Kg	14,90		Persil	Kg	0,80
Saumon frais	Kg	7,90		Carottes fanes	Kg	4,80
Saumon fumé	Kg	18,80		Échalote	Kg	1,80
CRÈMERIE				Navet fanes	Kg	4,10
Beurre	Kg	3,50		Champignons de Paris	Kg	2,5
CAVE				Ail	Kg	2,5
Vin blanc ordinaire	L	1,20		ÉPICERIE		
				Tomate concentrée	kg	1,10
				Pain de mie	Kg	1,10
				Fond brun de veau lié	L	1,10
				Farine type 55	Kg	0,90
				Huile arachide	L	2,20
				Sucre semoule	Kg	0,90
				Gros sel	Kg	0,40

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

DOCUMENT 1
(à remettre avec la copie)

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION				
Réalisation : **Navarin d'agneau printanier**				
Nombre de portions : 8 personnes				Techniques de réalisation
Denrées	Quantités	Prix Unitaire	Total	▪ Mettre la viande à rissoler après vérification. ▪ Préparer la garniture aromatique. ▪ Terminé la préparation. ▪ Préparer la garniture. ▪ Cuire et surveiller. ▪ Décanter le navarin. ▪ Terminer le navarin, rectifier les assaisonnements. ▪ Dresser et envoyer.
Viande de boucherie : Épaule d'agneau désossée Légumerie Carotte fane Haricots verts Navets nouveaux Oignons gros Oignons petits nouveaux Petits pois Persil Crémerie Beurre Economat Huile Farine Sel fin Poivre du moulin Sucre semoule Tomate concentrée	 1,200 kg 0,400 kg 0,100 kg 0,400 kg 0,080 kg 1 botte 0,100 kg 0,020 kg 0,040 kg 0,10 L 0,050 kg Pm Pm Pm 0,050 kg			
Sous-total				Présentation à l'assiette :
Assaisonnement 2 %				
Coût matière total				
Coût matière par portion				

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

- **Question 3 :**

Vous devez réaliser un navarin pour 45 couverts en traiteur, le chef d'entreprise vous demande une étude comparative pour définir l'achat de la gamme produit « d'épaule d'agneau ».

a/ Compléter le tableau ci-dessous en précisant vos calculs sous le tableau :

Choix de viande Options :	Poids net / pers.	% de perte	Quantité brute / pers.	Quantité totale à commander	Prix unitaire HT	Coût total HT
Épaule entière						
Épaule désossée détaillée						

☞ Calculs :

b/ Après avoir analysé les calculs obtenus, votre choix pour la commande de la viande se porte sur une des deux options. Justifier votre choix par une note écrite au chef d'entreprise.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

- **Question 4 :**

La restauration est soumise à deux textes de loi qui sont issus de la directive européenne 93/43. Ces arrêtés prévoient que le principe de la marche en avant dans l'espace peut être remplacé par une marche en avant dans le temps.

4.1- Préciser quel(s) avantage(s), un établissement de petite taille peut trouver dans le principe de la marche en avant dans le temps.

4.2- Quels sont les dispositions à prendre entre chaque phase de travail, dans le cas d'une marche en avant dans le temps ?

- **Question 5 :**

Vous réaliserez le navarin d'agneau en cuisson sous-vide. La livraison chez votre client se fera en liaison froide réfrigérée positive.

5.1- Lister le matériel requis pour réaliser cette préparation en sous-vide.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Ne rien inscrire dans cette partie

5.2- Définir le principe de la liaison froide positive :

5.3- Compléter le tableau ci-dessous, en remplissant les parties non grisées :

Protocole de réalisation en cuisson sous-vide d'un navarin				
Étapes de fabrication	Matériels utilisés (petits et gros)	Refroidissement /réchauffage (temps + températures)	Température de stockage	Équipement du personnel
Rissoler la viande, suer la garniture, déglacer au vin blanc, ajouter le fond d'agneau tomaté. Porter à ébullition, écumer. Débarrasser.				
Refroidir				
Portionner et conditionner sous-vide.				
Cuire 63°C				
Refroidir				
Stocker				
Transport				
Remettre en température.				

5.4- Le chef d'entreprise souhaite pour cette recette faire réaliser une étude dite de vieillissement, quel est le but de cette démarche ?

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

.....

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.