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

Organisation et gestion de la production

Session 2010 • Code sujet : **U 31** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation de la production d’un navarin d’agneau printanier (11 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2010/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2010 - 2-Sujet.pdf

1. Organisation de la production d’un navarin d’agneau printanier

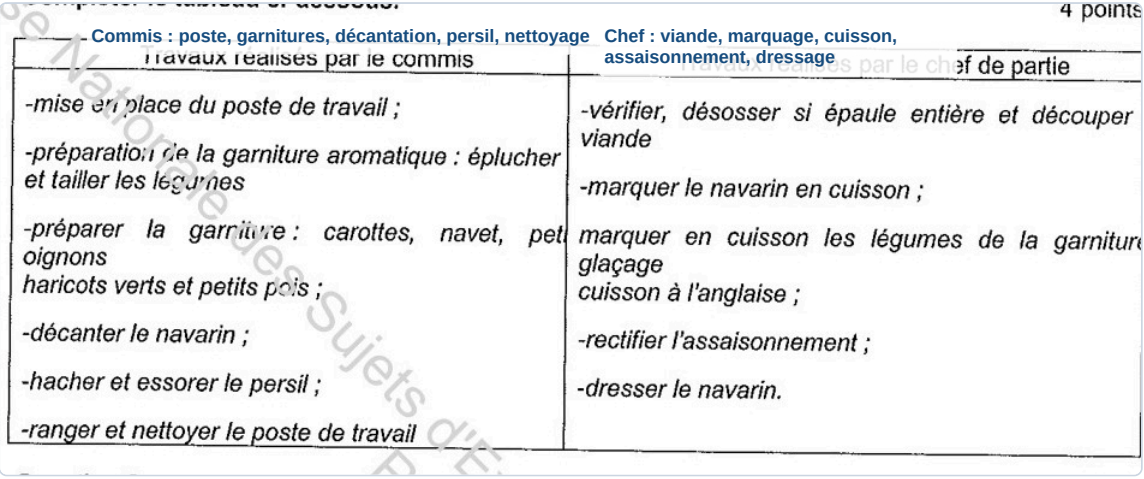
Le sujet s’appuie sur la préparation d’un navarin d’agneau printanier, avec une fiche technique prévue pour huit personnes et une étude d’approvisionnement pour 45 couverts. Il porte aussi sur la répartition des tâches, la marche en avant dans le temps, la cuisson sous vide, la liaison froide positive et le vieillissement de la recette.

Question 1. À partir du document 1, répartir les tâches de préparation du navarin printanier entre le commis et le chef de partie en complétant le tableau.

La répartition suit le document 1 : le commis prépare le poste, les garnitures et les légumes, puis débarrasse et nettoie. Le chef prend en charge la viande, les cuissons, l’assaisonnement final et le dressage.

Travaux réalisés par le commis	Travaux réalisés par le chef de partie
Mettre en place le poste ; préparer la garniture aromatique et les légumes ; décanter le navarin ; hacher et essorer le persil ; ranger et nettoyer le poste.	Vérifier, désosser si nécessaire et découper la viande ; marquer le navarin ; marquer les légumes pour les glacer et cuire les légumes à l’anglaise ; rectifier l’assaisonnement ; dresser le navarin.

Répartition des tâches complétée



4 points

- Commis : poste, garnitures, décantation, persil, nettoyage
- Chef : viande, marquage, cuisson, assaisonnement, dressage

Travaux réalisés par le commis	Travaux réalisés par le chef de partie
-mise en place du poste de travail ;	-vérifier, désosser si épaule entière et découper viande
-préparation de la garniture aromatique : éplucher et tailler les légumes	-marquer le navarin en cuisson ;
-préparer la garniture : carottes, navet, pet oignons haricots verts et petits pois ;	marquer en cuisson les légumes de la garnitur glaçage cuisson à l'anglaise ;
-décanter le navarin ;	-rectifier l'assaisonnement ;
-hacher et essorer le persil ;	-dresser le navarin.
-ranger et nettoyer le poste de travail	

de Nationale des Sujets d'E

✓ RÉPONSE À RETENIR

Commis : mise en place, garnitures, décantation, persil et nettoyage. Chef : viande, cuissons, assaisonnement et dressage.

Question 2

Question 2.a. À partir de la mercuriale fournie, compléter et valoriser la fiche technique de fabrication du navarin d’agneau printanier pour huit personnes.

Pour 8 personnes, le sous-total des denrées chiffrées est de 16,396 €. L’assaisonnement forfaitaire de 2 % représente 0,32792 €. Le coût total calculé est donc de 16,72392 €, soit 16,72 € après arrondi au centime. Le coût par portion est de 2,09 €.

Denrée	Quantité	Prix unitaire	Total (€)
Épaule d'agneau désossée	1,20 kg	7,90 €/kg	9,48
Carottes fines	0,400 kg	4,80 €/kg	1,92
Haricots verts	0,100 kg	4,50 €/kg	0,45
Navets nouveaux	0,400 kg	4,10 €/kg	1,64
Oignons gros	0,080 kg	1,00 €/kg	0,08
Petits oignons nouveaux	1 botte	2,10 €/botte	2,10
Petits pois	0,100 kg	2,50 €/kg	0,25
Persil	0,020 kg	0,80 €/kg	0,016
Beurre	0,040 kg	3,50 €/kg	0,14
Huile	0,100 L	2,20 €/L	0,22
Farine type 55	0,050 kg	0,90 €/kg	0,045
Tomate concentrée	0,050 kg	1,10 €/kg	0,055
Sous-total			**16,396**
Assaisonnement, 2 %			**0,32792**
Coût matière total / par portion			**16,72 / 2,09**

Valorisation de la fiche technique



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Réalisation : Navarin d'agneau printanier

Nombre de portions : 8 personnes

Denrées	Quantités	Prix unitaire	Total
Viande de boucherie :			
Épaule d'agneau désossée	1,2 Kg	7,90	9,48
Légumerie			
Carottes fines	0,400 Kg	4,80	1,92
Haricots verts	0,100 Kg	4,5	0,45
Navets nouveaux	0,400 Kg	4,10	1,64
Oignons gros	0,080 Kg	1,00	0,08
Oignons petits nouveaux	1 botte	2,10	2,10
Petits pois	0,100 Kg	2,50	0,25
Persil	0,020 Kg	0,80	0,016
Crémerie			
Beurre	0,040 Kg	3,50	0,14
Économat			
Huile	0,10 L	2,20	0,22
Farine	0,050 Kg	0,90	0,045
Sel fin	Pm		
Poivre du moulin	Pm		
Sucre semoule	Pm		
Tomate concentrée	0,050 Kg	1,10	0,055
Sous-total			16.536
Assaisonnement 2%			0.23
Coût matière total			16.72
Coût matière par portion			2.09€

Techniques de réalisation

- Mettre la viande à rissoler après vérification.
- Préparer la garniture aromatique.
- Terminé la préparation du sauté.
- Préparer la garniture.
- Cuire et surveiller.
- Décanter le navarin.
- Terminer le navarin, rectifier les assaisonnements.
- Dresser et envoyer.

Présentation à l'assiette :

Total : 16,72 €

Par portion : 2,09 €

Document élaboré dans le cadre des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel Secteur 1

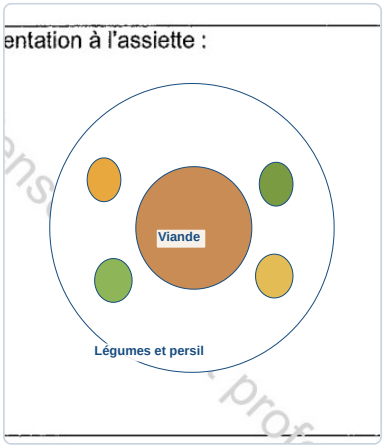
✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 8 personnes : 16,72 € au total, soit 2,09 € par portion.

Question 2.b. Réaliser le dessin du dressage à l'assiette du navarin d'agneau printanier.

Placer la viande au centre et la napper de sauce. Disposer les légumes autour en répartissant les couleurs, puis ajouter les petits oignons et le persil haché en finition. Le dressage reste net et équilibré, avec le bord de l'assiette propre.

Dessin du dressage à l'assiette



✓ RÉPONSE À RETENIR

Viande nappée au centre, légumes printaniers autour, petits oignons et persil en finition.

Question 3

Question 3.a. Pour une production de 45 couverts, compléter le tableau comparatif des deux options d'épaule d'agneau et présenter les calculs : poids net par personne, pourcentage de perte, quantité brute par personne, quantité totale à commander, prix unitaire hors taxes et coût total hors taxes.

Le poids net nécessaire est de 0,150 kg par couvert, soit 6,750 kg pour 45 personnes. L'épaule entière est chiffrée à 0,250 kg brut par personne, soit 11,250 kg à commander. Les coûts ci-dessous reprennent les montants affichés dans le tableau source, au centime.

Option	Poids net / pers.	Perte	Quantité brute / pers.	Quantité totale à commander	Prix unitaire HT	Coût total HT
Épaule entière	0,150 kg	33 à 40 %	0,250 kg	11,250 kg	4,50 €/kg	50,62 €
Épaule désossée détaillée	0,150 kg	0 %	0,150 kg	6,750 kg	10,90 €/kg	73,57 €

Calculs : quantité totale = quantité brute par personne × 45 ; coût HT = quantité totale × prix unitaire.

Comparatif des viandes complété

a/ Vous compléterez le tableau ci-dessous en précisant vos calculs sous le tableau. 6 points

Choix de viande Options :	Poids net / pers	% de perte	Quantité brute / pers	Quantité totale à commander	Prix unitaire HT	Coût total HT
Épaule entière	0.150 kg	33 à 40 %	0.25 kg	11.250 kg	4,50€	50,62 €
Épaule désossée détaillée	0.150 kg	0 %	0.150 kg	6.750 kg	10,90€	73,57 €

45 couverts : net 6,750 kg. Entière : 11,250 kg, 50,62 € HT. Désossée : 6,750 kg, 73,57 € HT.

✓ RÉPONSE À RETENIR

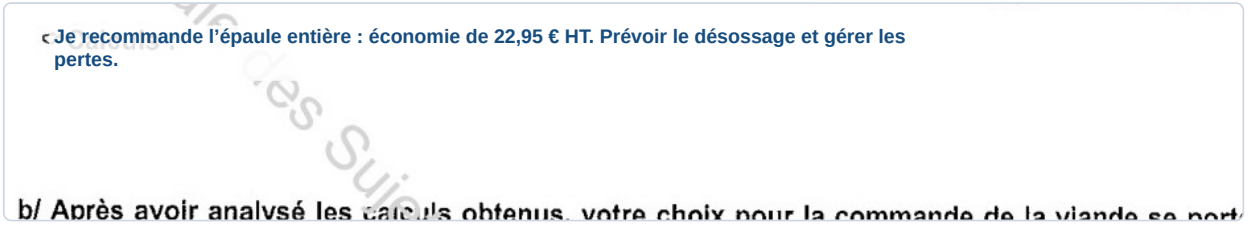
Épaule entière : 11,250 kg, 50,62 € HT. Épaule désossée : 6,750 kg, 73,57 € HT.

Question 3.b. **Après analyse des calculs, choisir l'une des deux options de viande pour la commande et justifier ce choix dans une note écrite au chef d'entreprise.**

Note au chef d'entreprise

Je recommande l'épaule entière : le tableau comparatif indique un coût d'achat de 50,62 € HT pour 45 couverts, contre 73,57 € HT pour l'épaule désossée. L'économie est de 22,95 € HT. Il faut toutefois prévoir le temps de désossage et intégrer les pertes à l'organisation de la production.

Note au chef d'entreprise



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

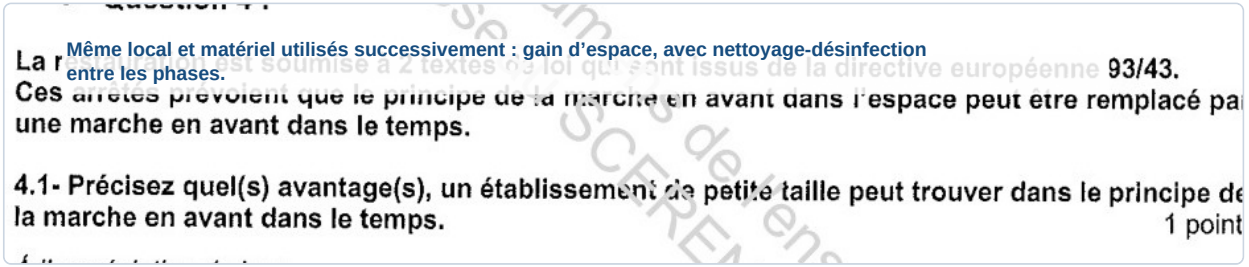
Choisir l'épaule entière : économie de 22,95 € HT pour 45 couverts, avec désossage à prévoir.

Question 4

Question 4.1. **Préciser les avantages que peut présenter la marche en avant dans le temps pour un établissement de restauration de petite taille.**

Dans un établissement de petite taille, la marche en avant dans le temps permet d'utiliser successivement un même local et un même matériel pour des opérations différentes. Elle économise de l'espace et évite d'aménager des zones distinctes, à condition de séparer les phases par un nettoyage-désinfection adapté.

Avantages de la marche en avant dans le temps



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Elle optimise l'espace et le matériel, à condition de nettoyer et désinfecter entre les phases.

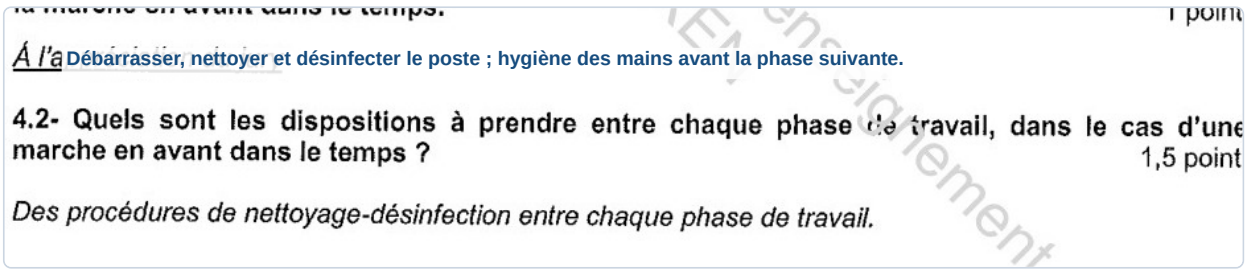
Question 4.2. **Indiquer les dispositions à prendre entre chaque phase de travail dans le cadre d'une marche en avant dans le temps.**

Entre deux phases de travail, appliquer une procédure de nettoyage-désinfection complète et adaptée aux souillures :

1. Débarrasser le poste et évacuer les déchets.
2. Nettoyer avec le produit détergent approprié et rincer si nécessaire.
3. Désinfecter en respectant le dosage et le temps de contact, puis rincer ou laisser sécher selon les consignes.

4. Se laver les mains avant de reprendre la phase suivante.

Mesures entre les phases



✓ RÉPONSE À RETENIR

Débarrasser, nettoyer, rincer si nécessaire, désinfecter selon le protocole et se laver les mains avant la reprise.

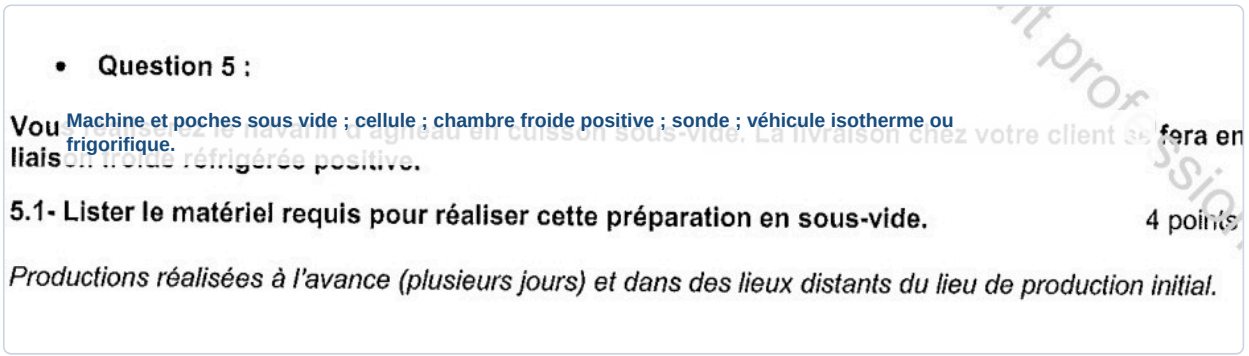
Question 5

Question 5.1. Lister le matériel nécessaire à la réalisation du navarin d'agneau en cuisson sous vide, pour une production préparée plusieurs jours à l'avance et destinée à un lieu distant du lieu de production.

Pour une production préparée plusieurs jours à l'avance et livrée sur un site distant, il faut maîtriser la cuisson, le conditionnement, le refroidissement, le stockage et le transport au froid.

- Préparation et cuisson : couteaux, planches, rondeau et matériel de cuisson basse température.
- Conditionnement : poches de cuisson adaptées, balance, machine sous vide et étiquettes de traçabilité.
- Froid et transport : cellule de refroidissement, chambre froide positive, thermomètre à sonde et véhicule isotherme ou frigorifique.
- Remise en température : four vapeur, thermoplongeur ou bain-marie thermostatique.

Matériel pour production différée et transport



✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparation et cuisson, machine et poches sous vide, cellule, chambre froide positive, sonde et véhicule isotherme ou frigorifique.

Question 5.2. Définir le principe de la liaison froide positive.

La liaison froide positive consiste à refroidir rapidement une préparation après cuisson, puis à la conserver et à la transporter à température réfrigérée, ici à +3 °C. La préparation est remise en température avant le service. La chaîne du froid doit être maintenue et contrôlée durant le stockage et le transport.

Principe de la liaison froide positive



✓ RÉPONSE À RETENIR

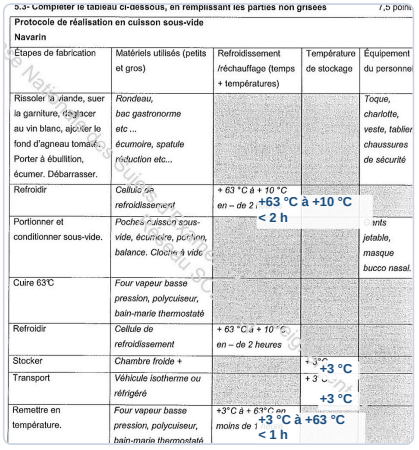
Refroidir rapidement, conserver et transporter à +3 °C, puis remettre en température avant le service.

Question 5.3. Compléter les parties non grisées du protocole de cuisson sous vide du navarin : étapes de fabrication, matériel utilisé, refroidissement ou réchauffage avec durées et températures, température de stockage et équipement du personnel.

Le tableau distingue les étapes, le matériel, les températures et durées de refroidissement ou de remise en température, le stockage et la tenue. Les paramètres indiqués sont : refroidissement de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures, stockage et transport à +3 °C, puis remise en température de +3 °C à +63 °C en moins de 1 heure. La cuisson sous vide est donnée à 63 °C.

Étape de fabrication	Matériel utilisé	Refroidissement / réchauffage	Température de stockage	Équipement du personnel
Rissoler la viande, suer la garniture, déglacer au vin blanc, ajouter le fond, porter à ébullition, écumer et débarrasser.	Rondeau, bac gastronorme, écumoire, spatule.			Toque, charlotte, veste, tablier, chaussures de sécurité.
Refroidir.	Cellule de refroidissement.	De +63 °C à +10 °C en moins de 2 h.		
	Poches de cuisson sous vide, écumoire, portionneuse, balance, machine sous vide.			Gants jetables, masque bucco-nasal.
Cuire à 63 °C.	Four vapeur basse pression, thermoplongeur ou bain-marie thermostaté.			
Refroidir.	Cellule de refroidissement.	De +63 °C à +10 °C en moins de 2 h.		
Stocker.	Chambre froide positive.		+3 °C	
Transporter.	Véhicule isotherme ou réfrigéré.		+3 °C	
Remettre en température.	Four vapeur basse pression, thermoplongeur ou bain-marie thermostaté.	De +3 °C à +63 °C en moins de 1 h.		

Protocole sous vide complété



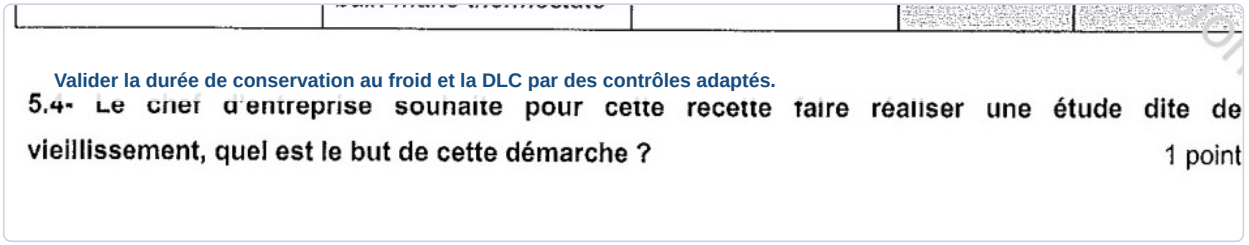
✓ RÉPONSE À RETENIR

Refroidir de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h ; stocker et transporter à +3 °C ; remettre à +63 °C en moins de 1 h.

Question 5.4. Expliquer le but de l'étude de vieillissement que le chef d'entreprise souhaite faire réaliser pour cette recette.

L'étude de vieillissement détermine la durée de conservation sûre du navarin conditionné et stocké au froid. Des contrôles réalisés à différents moments permettent de valider la durée limite de consommation et de garantir la sécurité sanitaire ainsi que la qualité de la préparation.

But de l'étude de vieillissement



Valider la durée de conservation au froid et la DLC par des contrôles adaptés.

5.4- Le chef d'entreprise souhaite pour cette recette faire réaliser une étude dite de vieillissement, quel est le but de cette démarche ? 1 point

✓ RÉPONSE À RETENIR

Valider la durée de conservation au froid et la date limite de consommation, tout en garantissant sécurité et qualité.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Épreuve U 31 du BP Cuisinier, session 2010, consacrée à l'organisation et à la gestion de production; durée et coefficient non imprimés sur le corrigé. Le support est un navarin d'agneau printanier, de la fiche technique pour huit personnes à la production de 45 couverts. Les tâches évaluées portent sur les coûts, l'approvisionnement, l'hygiène, la cuisson sous vide, la liaison froide positive et le vieillissement.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour tenir compte des pertes, distinguer le poids net nécessaire du poids brut à commander.
- Le coût total hors taxes se calcule en multipliant la quantité commandée par le prix unitaire hors taxes.
- La marche en avant dans le temps nécessite une procédure de nettoyage-désinfection entre les phases de travail.
- Le protocole indique un refroidissement de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures, un stockage à +3 °C et une remise en température de +3 °C à +63 °C en moins d'une heure.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les calculs de quantité et de coût avec les unités demandées et vérifier leur cohérence.
- Justifier le choix de viande en comparant les deux options et leurs coûts totaux.
- Compléter le protocole dans l'ordre des opérations sans confondre refroidissement, stockage, transport et remise en température.
- Ne pas oublier les mesures d'hygiène, le nettoyage-désinfection et l'équipement du personnel demandés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la quantité de viande à commander pour 45 couverts ?

Déterminez le poids brut par personne en tenant compte du poids net et du pourcentage de perte. Multipliez ensuite ce poids brut par 45 pour obtenir la quantité totale à commander, puis appliquez le prix unitaire pour calculer le coût total.

Q : Quelles températures et durées retenir pour le protocole de liaison froide ?

Le tableau indique un refroidissement de +63 °C à +10 °C en moins de deux heures. Le stockage et le transport sont prévus à +3 °C, puis la remise en température doit faire passer la préparation de +3 °C à +63 °C en moins d'une heure.

Q : Comment organiser son temps pour compléter le protocole sous vide ?

Suivez l'ordre des étapes du tableau, puis renseignez les matériels et les conditions correspondantes. Réservez un temps de vérification pour contrôler les durées, les températures de stockage et de remise en température, ainsi que l'équipement du personnel.

Q : Qu'attend le jury pour la comparaison des options de viande ?

Le tableau doit faire apparaître les données demandées et les calculs pour chaque option, notamment les quantités à commander et les coûts hors taxes. La note au chef d'entreprise doit ensuite justifier clairement le choix à partir des résultats.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2010/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2010 - 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.