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

Corrigé BP Cuisinier
Épreuve Organisation et gestion de la production

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. 4 points

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

Question 2
Pour réaliser cette recette, vous avez utilisé une fiche technique (document 1)
a/: compléter et valoriser à partir de la mercuriale ci-dessous, la fiche technique 6 points
b/: réaliser le dessin du dressage à l'assiette. 2 points

MERCURIALE

PRODUITS	U	PHT	PRODUITS	U	PHT
BOUCHERIE			**FRUITS ET LEGUMES**		
Epaule d'agneau entière	Kg	4,50	Haricots verts	Kg	4,50
Epaule désossée morceau 50g	Kg	10,90	Oignon	Kg	1,00
Poitrine demi-sel	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	**EPICERIE**		
Saumon fumé	Kg	18,80	Tomate concentrée	kg	1,10
CRÈMERIE			Pain de mie	Kg	1,10
Beurre	Kg	3,50	Farine type 55	Kg	0,90
FRUITS ET LÉGUMES			Fond brun de veau lié	L	1,10
Carottes fane	Kg	4,80	Huile arachide	L	2,20
Échalote	Kg	1,80	Sucre semoule	Kg	0,90
Navet fanes	Kg	4,10	Gros sel	Kg	0,40
Champignons de Paris	kg	2,5	**CAVE**		
Ail	kg	2,5	Vin blanc ordinaire	L	1,20

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

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 du sauté. ▪ 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	1,2 Kg	7,90	9,48	
Légumerie				
Carotte fanes	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			16.306	Présentation à l'assiette :
Assaisonnement 2%			0.33	
Coût matière total			16.72	
Coût matière par portion			2.09€	

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

➢ **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 d'épaule d'agneau.

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 €

☞**Calculs :**

b/ Après avoir analysé les calculs obtenus, votre choix pour la commande de la viande se porte sur l'une des deux options, Justifier votre choix par une note écrite au chef d'entreprise. 5 points

<u>Á l'appréciation du jury</u> si le candidat justifie correctement son choix.

- **Question 4 :**

La restauration est soumise à 2 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- Précisez quel(s) avantage(s), un établissement de petite taille peut trouver dans le principe de la marche en avant dans le temps. 1 point

<u>Á l'appréciation du jury</u>

4.2- Quels sont les dispositions à prendre entre chaque phase de travail, dans le cas d'une marche en avant dans le temps ? 1,5 point

Des procédures de nettoyage-désinfection entre chaque phase de travail.

- **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. 4 points

Productions réalisées à l'avance (plusieurs jours) et dans des lieux distants du lieu de production initial.

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

5.2- Définissez le principe de la liaison froide positive: 2 points

5.3- Compléter le tableau ci-dessous, en remplissant les parties non grisées 7,5 points

Protocole de réalisation en cuisson sous-vide **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.	*Rondeau, bac gastronorme etc ... écumoire, spatule réduction etc...*			*Toque, charlotte, veste, tablier, chaussures de sécurité*
Refroidir	*Cellule de refroidissement*	*+ 63 °C à + 10 °C en – de 2 heures*		
Portionner et conditionner sous-vide.	*Poches cuisson sous-vide, écumoire, pochon, balance. Cloche à vide*			*Gants jetable, masque bucco nasal.*
Cuire 63°C	*Four vapeur basse pression, polycuiseur, bain-marie thermostaté*			
Refroidir	*Cellule de refroidissement*	*+ 63 °C à + 10 °C en – de 2 heures*		
Stocker	*Chambre froide +*		*+ 3°C*	
Transport	*Véhicule isotherme ou réfrigéré*		*+ 3°C*	
Remettre en température.	*Four vapeur basse pression, polycuiseur, bain-marie thermostaté*	*+3°C à + 63°C en moins de 1 heure*		

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

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

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.