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

Chef de partie dans un restaurant traditionnel, votre employeur vous demande de vous impliquer dans les démarches de restructuration nécessaires à entreprendre pour s'adapter aux évolutions de l'entreprise, mise aux normes, systèmes d'approvisionnement, organisation, contrôle et stockage de la production.

❖❖❖

Vous devez écrire directement vos réponses aux emplacements prévus.

Vous devez remettre la totalité de vos documents à la fin de l'épreuve.

Calculatrice autorisée.

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

✂.....

	Session 2011	N° d'anonymat :
Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**		
Intitulé de l'épreuve : **U 31** - Organisation et gestion de la production		
Nom et prénom :	Durée 2 heures / Coefficient 3	page 1/9

Question 1 : Implantation et ventilation.
Dans ce petit établissement une restructuration s'impose, il n'a pas été mis aux normes et ne respecte pas le principe de « marche en avant ». En quoi consiste ce principe? **2 points**

Définition de la marche en avant au regard de la réglementation :

Normes et données ergonomiques. **2 points**

Hauteur minimum sous plafond.		Hauteur minimum du carrelage dans les zones d'éclaboussures.	
Raccordement sols murs.		Hauteur minimale des plans de travail.	

Le système de ventilation est obsolète.
Quelles sont les raisons qui imposent une ventilation efficace des locaux ? **3 points**

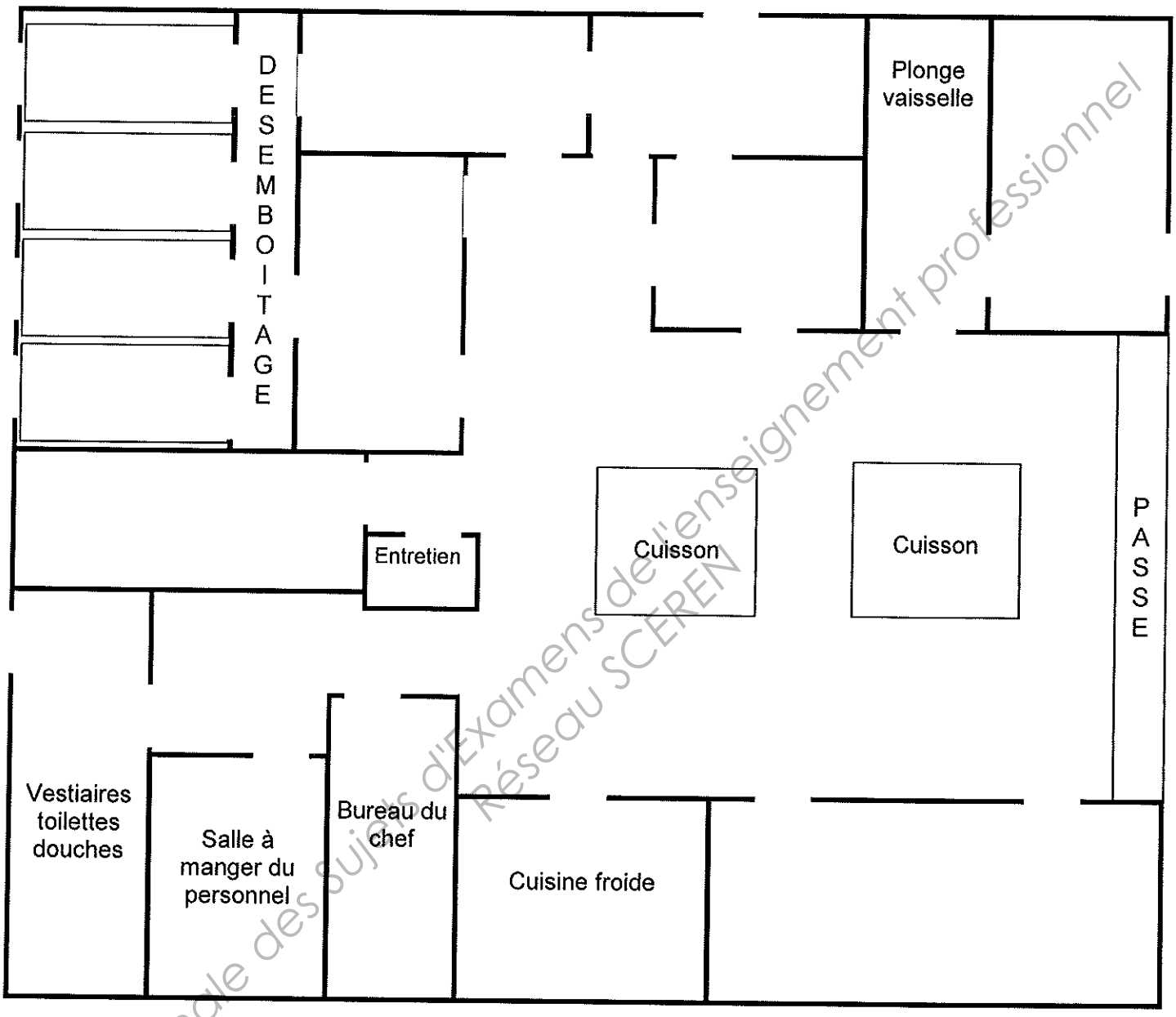
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

Placez sur le plan de la cuisine les locaux listés ci-dessous en respectant ce principe :
« Chambres froides légumes, chambre froide viandes, chambre froide poissons, chambre froide négative, garde-manger, office restaurant, légumerie, plonge batterie, économat, local poubelle, pâtisserie ».

10 points



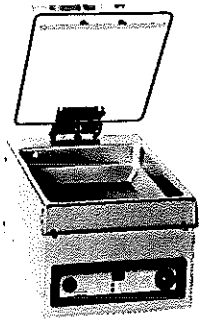
Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

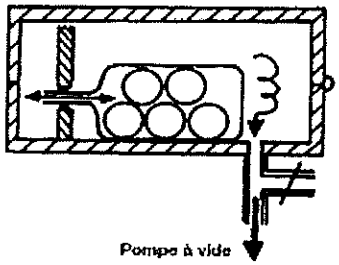
Ne rien inscrire dans cette partie

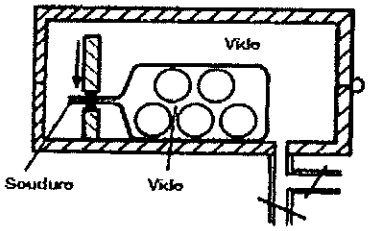
Question 2 : Le matériel.

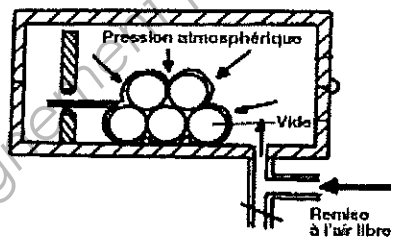
Pour pallier à la fréquentation irrégulière avec un pic en week-end, vous demandez à votre employeur d'investir dans une cloche sous vide ; expliquez le mode de fonctionnement de cet appareil.

2 points









Pour faciliter le travail de mise en place des banquets, vous souhaitez fabriquer des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA). Indiquez les effets sur les six points du tableau ci-dessous et justifiez vos réponses.

6 points

Législation	
Locaux	
Matériel	
Personnel	
Denrées	
Stockage Conservation	

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

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

➢ **Question 3** : Approvisionnements.
Compléter le tableau.
Quels sont les avantages et les inconvénients de ces systèmes d'approvisionnement. **8 points**

Systèmes	Caractéristiques	Avantages	Inconvénients
1. La distribution directe	Vente au détail entre producteurs et restaurateurs.		
2. Le MIN (Marché d'Intérêt National)	Marchés de gros situés dans les villes de plus de 300 000 habitants, réservés aux professionnels. Les articles sont vendus au prix de la cotation, fixée par Rungis.		
3. Les grossistes	Intermédiaires entre fabricant et détaillant, souvent spécialisés dans une famille de produits.		
4. Les cash and carry	Le professionnel emporte et paye les produits exposés (Métro, Promocash).		

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

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

Question 4 : Organisation du travail.

La cuisine sous vide ne peut pas accepter des proportions ni une technicité approximatives.

Ceci implique d'élaborer des fiches techniques avec les ingrédients et les poids pour chaque recette. Vous utiliserez 3 morceaux de veau différents pour la blanquette.
Complétez les cases grisées des fiches suivantes. **10 points**

Cuisson sous-vide			**Fiche technique n° 15**
Blanquette de veau 10 portions			
Denrées	**Unité**	**Quantité**	**Phases techniques**
Boucherie			1. Éplucher, laver, tailler les légumes de la garniture aromatique. 2. Parer et détailler la viande, blanchir. 3. Mettre dans un sac cuisson, mouiller avec le fond blanc, assaisonner, mettre sous vide. 4. Cuire au four vapeur à 80°C durant 2h. 5. Déconditionner, filtrer le fond de cuisson, lier, crémer et finir la liaison aux jaunes d'œufs, refroidir en cellule de refroidissement. 6. Conditionner en sacs conservation par 5 portions. 7. Apposer la marque de salubrité et l'étiquette de traçabilité.
	kg	1	
	kg	0,500	
	kg	0,500	
Légumerie			
Carottes	kg	0,200	
	kg		
Bouquet garni	Pce	1	
Crèmerie			
	L	0,30	
Beurre	kg	0,080	
Œufs	Pce	2	
Économat			
	L	2	
	kg		
Sel poivre	pm	pm	

Cuisson sous vide			**Fiche technique n°3**
Garniture primeurs 10 portions			
Denrées	**Unité**	**Quantité**	**Phases techniques**
Légumerie			1. Éplucher et laver tous les légumes. 2. Tourner, blanchir, rafraîchir. 3. Mettre séparément les trois légumes dans des sacs cuisson avec beurre, sel, poivre, sucre, mettre sous vide. 4. Cuire au four vapeur à 100°C durant 30 mn. 5. Refroidir rapidement en cellule de refroidissement. 6. Apposer la marque de salubrité et l'étiquette de traçabilité.
	kg	0,500	
Navets	kg	0,500	
Courgettes	kg	0,500	
Crèmerie			
Beurre	kg	0,100	
Économat			
Sel poivre	pm	pm	
Sucre	kg	0,050	

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

Ne rien inscrire dans cette partie

Question 5 : Contrôle de la production.

Vous lancez une production de ces deux recettes en vue d'un gros banquet de **175 personnes**.

Rédigez le bon de commande et à l'aide de la mercuriale, calculez le coût total de cette production, ainsi que son coût portion. **7 points**

Bon de commande				**N°03461**
Denrées	**U**	**Quantité**	**PU HT**	**P Total HT**
Boucherie				
Crèmerie				
Crème double				
Beurre				
Œufs				
Légumerie				
Oignons				
Bouquet garni				
Navets				
Courgettes				
Économat				
Sucre				
Fonds blanc de veau				
Farine				
Prix matière d'œuvre sans assaisonnement				
Assaisonnements et divers			**2 %**	
Prix total matière d'œuvre hors taxe				
Prix de revient portion hors taxe				

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

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

MERCURIALE

Denrées	U	Prix U/kg	Denrées	U	Prix U/kg
Veau côtes premières	kg	13,900	Beurre	kg	4,040
Veau côtes secondes	kg	8,100	Comté	kg	6,510
Veau épaule désossée	kg	8,660	Crème double	L	2,50
Veau filet	kg	15	Crème Fleurette	L	2,50
Veau foie	kg	10	Gruyère	kg	4,800
Veau longe	kg	17,330	Lait	L	0,48
Veau noix	kg	25,000	Œufs (blancs)	Pce	0,06
Veau noix pâtissière	kg	17,340	Œufs entiers	Pce	0,08
Veau os	kg	0,760	Œufs (jaunes)	Pce	0,06
Veau Osso bucco	kg	10	Œufs extra frais	Pce	1
Veau pied	kg	2,880	Denrées	U	Prix U/kg
Veau poitrine	kg	5	Ail	kg	2,860
Veau ris	kg	28	Artichauts frais	kg	2,700
Veau rognons	kg	10	Bouquet garni	Pce	0,07
Veau tendrons	kg	10	Carottes	kg	0,590
Denrées	U	Prix U/kg	Céleri branche	kg	2,500
Concentré de tomates	kg	1,090	Céleri rave	kg	0,630
Farine t45	kg	0,380	Champignons de Paris	kg	2,440
Huile d'arachide	L	1	Choux vert	kg	0,830
Huile d'olive	L	5,470	Courgettes	kg	1,320
Poivre blanc		10,00	Échalotes	kg	0,910
Riz rond	kg	1,530	Estragon	Btte	0,77
Riz sauvage	kg	5,970	Gros oignons	kg	0,750
Sucre en morceaux	kg	2,300	Tomates	kg	0,920
Sucre glace	kg	2,310	Haricots verts	kg	6,210
Sucre grains	kg	2	Navets	kg	1,470
Sucre semoule	kg	1,660	Oseille	Btte	0,77
Vanille gousse	Pce	0,50	Persil frisé	kg	0,580
Vinaigre blanc	L	0,37	Poireaux	kg	1
Sel fin	kg	0,280	Poivrons	kg	2,800
Vinaigre de vin rouge	L	0,68	Pommes de terre B.F.15	kg	0,330
Fonds blanc de veau	L	1	Tomates	kg	
Poivre blanc	kg	9,00			

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

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

Question 6 : Stockage.

Chaque jour vous effectuez un relevé des températures des divers lieux de stockage ; quelles sont les températures à respecter pour ces locaux.

10 points

Locaux	Économat	Chambre froide légumes	Chambre froide B.O.F	Chambre froide poissons	Chambre froide viandes	Chambre froide négative
Températures						

Quelles sont les conditions spécifiques de stockage du poisson frais.

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.