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

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous épreuve :

NOM :

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : *N° du candidat*

Né(e) le : (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Sujet

Étude de cas

Vous êtes employé comme chef de partie dans un restaurant proposant un pôle traiteur sur Aix-en-Provence.
Le chef vous demande de proposer et d'organiser un menu dinatoire pour le 20 juillet, 20 heures à la mairie.
Sollicité par la mairie, il doit aussi répondre à un appel d'offre concernant la crèche municipale (100 rationnaires le midi).

❖❖❖

Velouté de petits pois et son écume mentholée

❖❖❖

Bar de ligne juste rôti, royale d'asperge, jus safrané

❖❖❖

Escalope de ris d'agneau, polenta et jus au romarin

❖❖❖

Croustillant de fraises « mara des bois » réduction de xérès

❖❖❖

Mini savarin kiwi et coulis fruit de la passion

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 1

Suggérez trois propositions originales autour du bar de ligne et de la fraise.

Question 2

Déterminez les besoins en approvisionnent en complétant le tableau.

Question 3

Réalisez sur le principe d'un schéma directeur la production en liaison froide réfrigérée et en liaison chaude.

Question 4

Réceptionnez les denrées.

Question 5

Indiquez les barèmes températures / temps.

Question 6

Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite.

Question 7

À partir de la mercuriale (annexe 1), calculez les quantités de produits que vous devez commander pour ce repas dinatoire et chiffrez le coût total des matières.

Sachant que le coefficient multiplicateur est de 3.2, calculez le prix de vente HT et TTC qui sera proposé aux clients.

Question 8

Conservation des aliments.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 1

Votre chef voudrait pour tester vos connaissances, que vous lui proposiez 3 choix pour le plat avec le bar de ligne et le dessert à base de fraises (en tenant compte des contraintes de production suivantes).

Faites trois propositions originales pour chaque produit.

1.1 - Bar de ligne

Cuisson griller :.....

Cuisson en papillote :.....

Cuisson pocher à court-mouillement : .....

1.2 - Fraise Mara des bois

Base pâte feuilletée :.....

Base pâte sucrée :.....

Type mousse :.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 2

Vous devez effectuer l'approvisionnement du menu et proposer à votre chef plusieurs solutions d'achats.

Complétez le tableau.

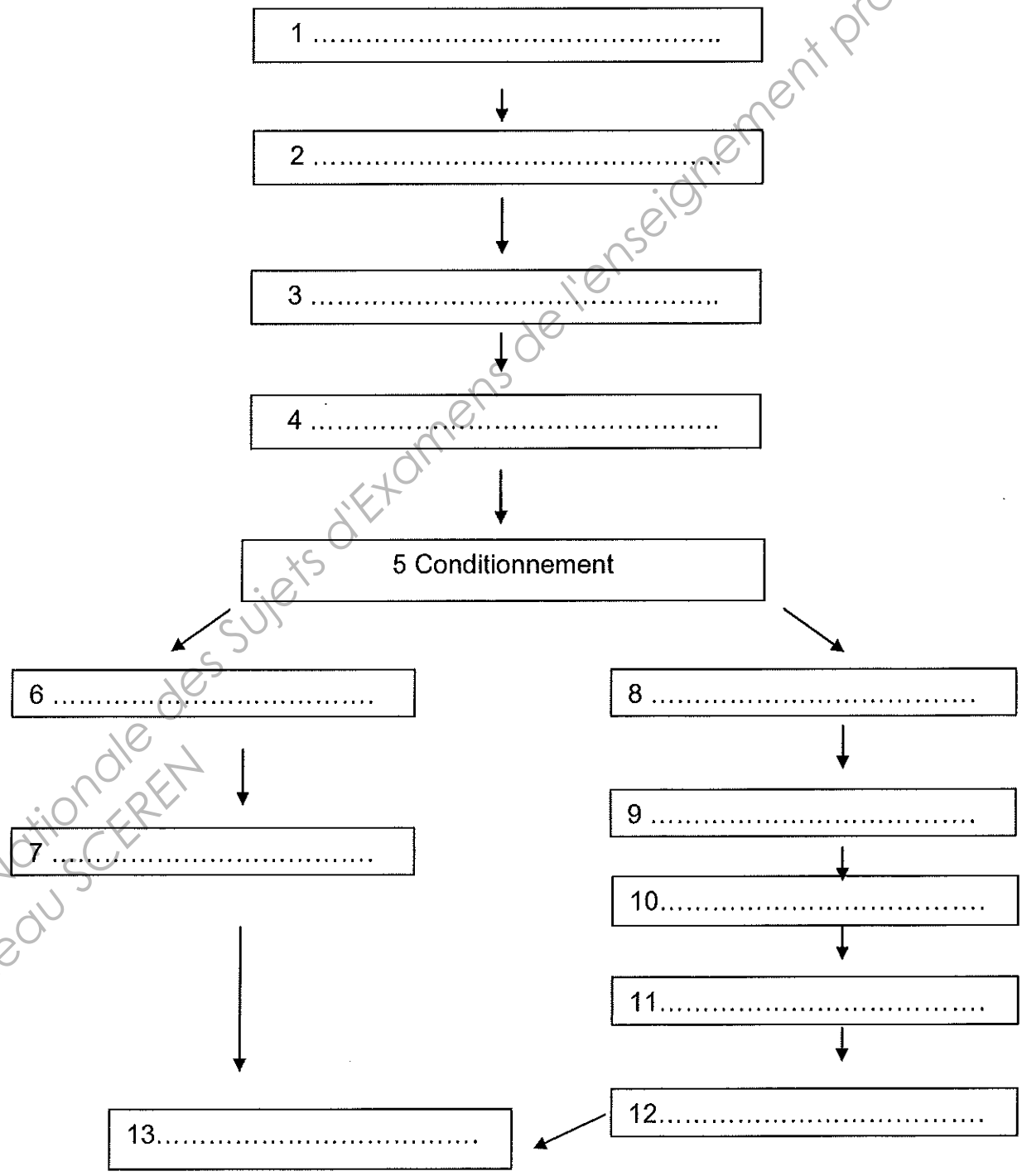
Produits	Mode d'achat ou Type de fournisseur	Justifiez votre choix	
		Points positifs	Points négatifs
Exemple Agneau	Producteurs locaux Grossistes	Produit terroir DLC plus longue	Produits plus chers Origine variée
Bar de ligne			
Bar d'élevage			
Asperges			
Ris d'agneau			
Kiwi			
Coulis fruit passion			

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 3

Dans un souci d'organisation, le chef vous demande de lui proposer sous forme d'un schéma directeur, une production en froid réfrigérée et en liaison chaude.



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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 4

Le chef vous charge de réceptionner la livraison de bar de ligne. Quels sont les trois points de contrôle essentiels auxquels vous allez procéder ?

Question 5

Indiquez les barèmes de temps et températures à appliquer dans la procédure de refroidissement positif rapide.

T°	TEMPS

Question 6

Matériels nécessaires à la distribution en cuisine satellite

- Pour le transport :

.....

- Pour le stockage :

.....

- Pour la régénération thermique :

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 7

À partir de la mercuriale (annexe 1), calculez les quantités de produits que vous devrez commander et chiffrer le coût total des matières.

Coût des matières pour le menu « printemps » pour 50 personnes				
Produits	Unité	Quantités à commander	Prix unitaire HT	Coût total HT
Petits pois				
Œufs				
Bar de ligne				
Ris d'agneau				
Asperges				
Pomme de terre « ratte »				
Fraises				
Farine (savarin)				
Beurre (savarin)				
Coût total des matières				
Coût unitaire du repas (……/ 50)				

Sachant que le coefficient multiplicateur est de 3.2, calculez le prix de vente HT et TTC qui sera proposé aux clients en appliquant le taux de T.V.A. en vigueur à ce jour.

PV HT= ……

PV TTC = ……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 8

Conservation des aliments

Vous réfléchissez sur les différents procédés de conservation pouvant être utilisés en cuisine.
Vous les énumérez dans le tableau suivant :

Conservation par le froid	Conservation par la chaleur	Autres procédés de conservation
➢	➢	➢ .....
➢	➢	➢ .....
➢		➢ .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mercuriale ANNEXE 1

	Unité	Prix		Unité	Prix
Boucherie			**Poissonnerie**		
Ris d'agneau	Kg	15	Bar de ligne	Kg	18
Côte de bœuf	Kg	16	Brochet	Kg	8,50
Volaille de Bresse	Kg	22	Saumon	Kg	14,50
Poitrine ½ sel	Kg	3,50	Etrille	Kg	8
Crépine	Kg	4	Merlan	Kg	7,50
Crémerie			**Epicerie**		
Beurre	Kg	4,80	Farine	Kg	1,30
Crème liquide	L	3,50	Gros sel	Kg	0,40
Œufs	Pièce	0,14	Fond brun d'agneau	L	2,80
			Huile olive	L	3,80
Fruits et légumes			Sucre semoule	Kg	0,90
Asperge	Kg	4,50	Polenta	Kg	2,30
Ail	Kg	2,50	Vinaigre de xérès	L	6,50
Oignons	Kg	2,45	Pelures de truffes	Kg	45,25
Carottes	Kg	1,20	Réglisse	Kg	8,25
Echalote	Kg	1,80	Pulpe de fruit de la passion	Kg	5,00
Orange	Kg	2,10	**Cave**		
Petits pois	Kg	3,50	Cognac cuisine	Btle	26,80
kiwis	Pièce	0.75	Kirsch	Btle	16
Pomme de terre ratte	Kg	3,50	Vin blanc	L	3,65
Persil	Botte	0,30			
Pomme golden	Kg	0,95			
Menthe	Botte	1,45			
Feuille de chêne	Pièce	0,70			
Poireau	Kg	1,65			
Champignons de Paris	Kg	2,75			
Fraises marra des bois	Kg	3,50			

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

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.