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

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Sous épreuve U.31 - Organisation et gestion de la production

Session 2013 • Code sujet : **U31** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Locaux et aménagement d’un laboratoire de fabrication** (3 questions) — **Page 3**
2. **Fabrication des PCEA selon la méthode HACCP** (2 questions) — **Page 6**
3. **Organisation de la production sur trois jours** (1 question) — **Page 8**
4. **Calcul du coût de revient et progression de la recette** (1 question) — **Page 9**
5. **Personnalisation d’une recette** (1 question) — **Page 11**
6. **Réalisation de jambonnettes de volaille farcies sous vide** (1 question) — **Page 12**
7. **Intérêts et inconvénients d’une stratégie d’investissement** (1 question) — **Page 13**
8. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2013/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2013 - 1-Sujet.pdf

1. Locaux et aménagement d’un laboratoire de fabrication

Le restaurant prévoit d’agrandir sa cuisine pour créer un laboratoire de fabrication. Le candidat doit identifier le service administratif à contacter, interpréter une marque de salubrité et préciser les règles d’aménagement et les équipements du local.

Démarche administrative

Question 1.1. Indiquez quel service administratif contacter pour les démarches obligatoires liées à la création du laboratoire de fabrication.

Pour cette extension destinée à la fabrication de denrées, contactez la **Direction départementale de la protection des populations (DDPP)**, service chargé de la sécurité sanitaire des aliments. Ce service reprend les missions de l’ancienne direction des services vétérinaires et renseigne sur les formalités sanitaires applicables au laboratoire. Il peut aussi vérifier les conditions prévues pour la préparation et la manipulation des denrées avant la mise en activité du local.

Démarche administrative complétée

Quel service devez-vous contacter?

✍ .... DDPP - sécurité sanitaire des aliments .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Contacter la DDPP, service chargé de la sécurité sanitaire des aliments, pour les formalités liées à l’extension du laboratoire de fabrication.

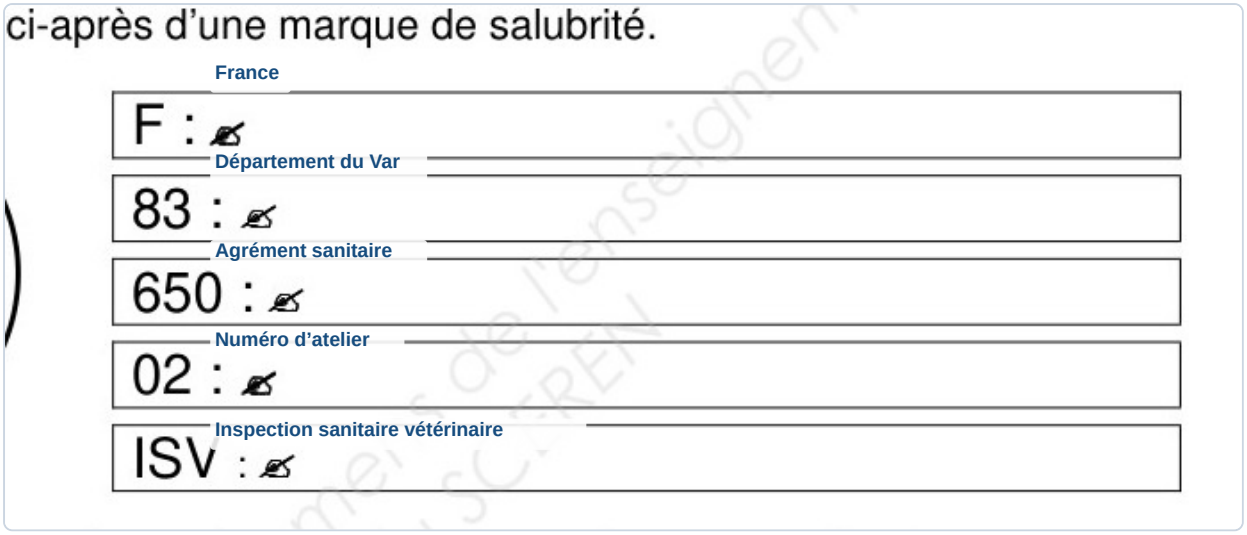
Marque de salubrité

Question 1.2. Complétez le tableau en indiquant la signification des éléments F, 83, 650, 02 et ISV de la marque de salubrité représentée.

Élément	Signification
F	France
83	Département du Var
650	Numéro d’agrément sanitaire de l’établissement
02	Numéro de l’atelier
ISV	Inspection sanitaire vétérinaire

La marque ovale indique le pays et le département, puis identifie l’établissement agréé et l’atelier concerné. ISV désigne le service d’inspection sanitaire vétérinaire. Les éléments se lisent ensemble : 650 est le numéro d’agrément et 02 distingue l’atelier. La marque permet ainsi d’identifier l’origine sanitaire du produit et l’établissement qui l’a fabriqué ou conditionné.

Marque de salubrité complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

F : France ; 83 : Var ; 650 : numéro d'agrément ; 02 : numéro d'atelier ; ISV : Inspection sanitaire vétérinaire.

Règles et impératifs d'aménagement

Question 1.3. Complétez le tableau des règles à respecter pour les carrelages, la hauteur minimale sous plafond, les sols, l'éclairage, la hauteur du plan de travail, le poste de lavage des mains, la descente en température, la conservation et le conditionnement.

Élément	Règle ou équipement à prévoir
Carrelages	Revêtement mural lavable jusqu'à 1,80 m
Hauteur minimum sous plafond	2,50 m
Sols	Imperméables, lavables, antidérapants et avec évacuation des eaux
Éclairage	Suffisant, luminaires protégés contre les bris
Hauteur du plan de travail	Environ 0,85 m, surface lavable
Poste de lavage des mains	Lavabo dédié, eau chaude et froide, commande non manuelle, savon et essuie-mains à usage unique
Descente en température	Cellule de refroidissement rapide
Conservation	Chambre froide positive et congélateur si nécessaire
Conditionnement	Conditionneuse sous vide

L'aménagement doit faciliter le nettoyage et limiter les contaminations croisées. Les matériaux et surfaces en contact avec les denrées doivent être adaptés à un usage alimentaire et rester en bon état. Le poste de lavage des mains est distinct des éviers de préparation. Les équipements de refroidissement, de conservation et de

conditionnement doivent être adaptés aux productions prévues.

Règles d'aménagement complétées

Complétez le tableau.

	Règles et impératifs à respecter
Carrelages	**Ex :** Revêtement mural jusqu'à 1,80 m
Hauteur minimum sous plafond	Minimum 2,50 m
Sols	Imperméable, lavable, antidérapant
Éclairage	Éclairage suffisant, protégé
Hauteur du plan de travail	Plan lavable, hauteur env. 0,85 m
Poste de lavage des mains	Lavabo dédié, eau chaude et froide
Matériel de descente en température	Cellule de refroidissement rapide
Matériel de conservation	Froid positif et congélateur
Matériel de conditionnement	Conditionneuse sous vide

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévoir un local lavable et bien équipé : lavabo dédié, cellule de refroidissement, matériel de conservation et conditionneuse sous vide.

2. Fabrication des PCEA selon la méthode HACCP

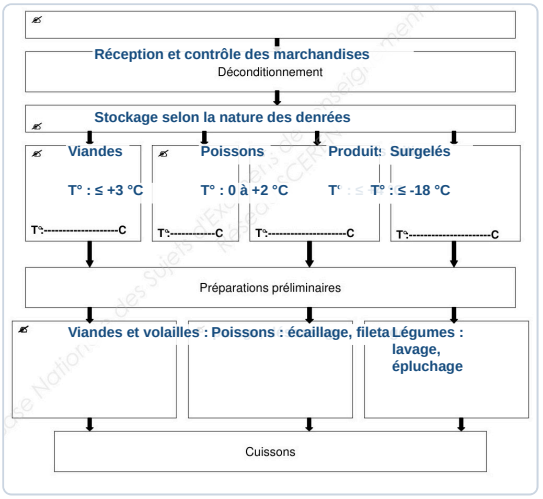
Les préparations culinaires élaborées à l'avance doivent suivre une succession d'étapes conforme aux principes HACCP. Le candidat complète les schémas de production et de liaison différée, depuis la réception des marchandises jusqu'à la consommation dans le restaurant satellite.

Réception et fabrication

Question 2.1. Décrivez et complétez, dans l'ordre chronologique, les phases allant de la réception des marchandises à la fabrication, en renseignant les étapes et les températures demandées dans le schéma.

Contrôler à la réception la température, l'état des emballages, les dates et la conformité, puis enregistrer les contrôles. Déconditionner en retirant les emballages extérieurs, puis stocker chaque famille séparément à la température adaptée. Après les préparations préliminaires, séparer les denrées et utiliser du matériel propre afin d'éviter les contaminations croisées. Respecter la marche en avant, limiter le temps passé hors du froid et appliquer le mode de cuisson prévu.

Schéma HACCP complété : réception et fabrication



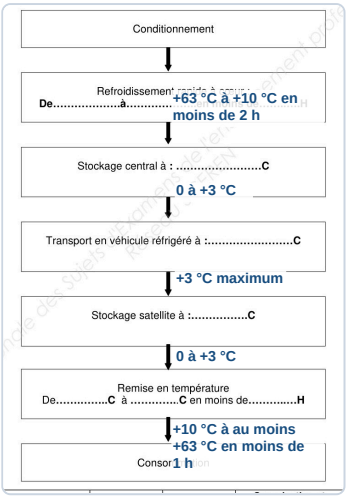
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réception et contrôle → déconditionnement → stockage adapté → préparations préliminaires séparées → cuisson.

Conditionnement à consommation

Question 2.2. Complétez le schéma chronologique du conditionnement à la consommation en indiquant les températures et la durée du refroidissement rapide, les températures de stockage central, de transport réfrigéré et de stockage satellite, ainsi que les paramètres de remise en température.

1. Conditionner les préparations cuites, puis les refroidir rapidement à cœur de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures.
2. Stocker au froid à 0 à +3 °C. Transporter en véhicule réfrigéré à +3 °C maximum et conserver au satellite à 0 à +3 °C.
3. Avant le service, remettre en température de +10 °C à au moins +63 °C en moins d'une heure. Contrôler les températures et consommer sans délai après régénération.

Schéma complété : conditionnement à consommation



✓ RÉPONSE À RETENIR

Refroidissement : +63 °C à +10 °C en moins de 2 h. Stockage : 0 à +3 °C. Transport : +3 °C maximum. Remise en température : +10 °C à au moins +63 °C en moins de 1 h.

3. Organisation de la production sur trois jours

Un déjeuner pour 100 personnes comprend une timbale de rouget au coulis de crustacés, une jambonnette de volaille farcie, des garnitures et un opéra. Sans machine sous vide, le candidat dispose de 72 heures pour organiser les étapes de production et choisir les modes de cuisson adaptés.

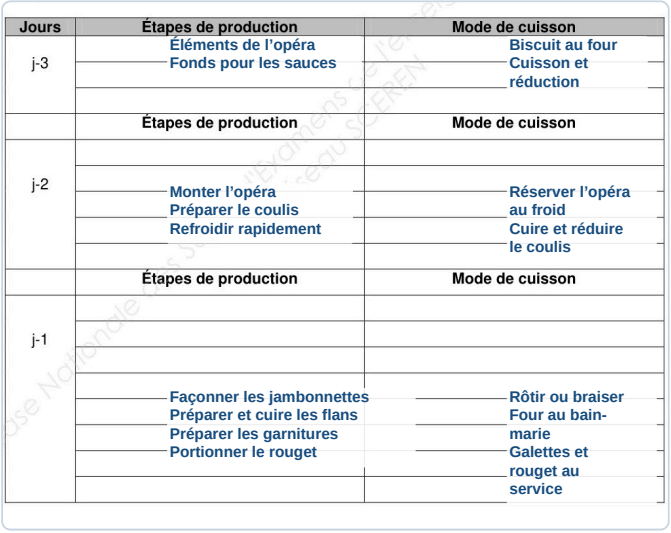
Organigramme de travail

Question 3. Détaillez dans le tableau l'organigramme de travail sur j-3, j-2 et j-1 pour le menu prévu, en précisant les étapes de production et les modes de cuisson les mieux adaptés.

Jour	Étapes de production	Mode de cuisson
J-3	Réaliser les éléments de l'opéra et préparer les fonds nécessaires aux sauces.	Cuire le biscuit au four. Cuire les fonds et les réduire.
J-2	Monter l'opéra et le réserver au froid. Réaliser le coulis de crustacés, puis le refroidir rapidement et le stocker au froid.	Cuire et réduire le coulis. Pas de cuisson pour l'opéra monté.
J-1	Désosser, farcir et façonner les jambonnettes. Préparer et cuire les flans, puis refroidir rapidement les préparations cuites et les stocker au froid. Préparer les pommes de terre et portionner le rouget.	Rôtir ou braiser les jambonnettes. Cuire les flans au four, au bain-marie. Cuire les galettes et le rouget au plus près du service.

Protéger, dater et maintenir les préparations au froid. Cuire le rouget et terminer les galettes le jour du service.

Organigramme de production complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

J-3 : éléments de l'opéra et fonds. J-2 : opéra monté et coulis. J-1 : jambonnettes et flans cuits, refroidis rapidement et stockés au froid; rouget et galettes cuits au service.

4. Calcul du coût de revient et progression de la recette

L'employeur demande le chiffrage du prix de revient d'une jambonnette de volaille farcie, de sa sauce aux cèpes et de ses garnitures pour 100 couverts. La fiche technique fournit les denrées, les quantités et les prix unitaires HT, avec des espaces pour les calculs et la progression.

Fiche technique et progression

Question 4. Complétez la fiche technique pour 100 couverts en calculant les prix totaux des denrées, le total brut HT, l'assaisonnement de 2 %, le coût matière par portion HT et TTC avec une TVA de 5,5 %. Rédigez également la progression dans les emplacements numérotés.

Pour chaque denrée, prix total = quantité × PU HT. Les lignes sont arrondies au centime, puis additionnées. L'assaisonnement vaut 2 % du total brut. Le coût par portion est calculé sur 100 couverts, avant arrondi, puis majoré de la TVA.

Denrée	Prix total HT (€)
Cuisses de poulet	56,00
Farce de veau	38,00
Œufs	7,70
Fond brun lié PAI	6,00
Lait	1,34
Crème	3,83
Beurre	9,20
Huile de tournesol	3,13
Tomate concentrée	1,63
Persil	8,80
Cerfeuil	4,40
Pommes de terre	26,00
Courgettes	10,50
Carottes	2,80
Céleri branche	2,10
Oignons	3,60
Échalotes	1,35
Ail	0,76
Bouquet garni	2,20
Cèpes morceaux	27,75

Progression à inscrire dans les dix cases :

1. Désosser les cuisses, préparer et assaisonner les éléments.
2. Mélanger la farce de veau, les œufs et les herbes hachées.
3. Garnir les cuisses, les rouler et les ficeler en jambonnettes.
4. Les faire colorer au beurre et à l'huile.
5. Ajouter la garniture aromatique, la tomate concentrée et le fond brun.
6. Braiser les jambonnettes à couvert, puis vérifier leur cuisson.
7. Préparer les galettes de pommes de terre et l'appareil à flan.
8. Cuire les galettes à la poêle et le flan au four au bain-marie.
9. Sauter les cèpes et terminer la sauce avec la crème.

Le coût unitaire TTC est obtenu à partir du coût HT non arrondi.

Fiche technique complétée

FICHE TECHNIQUE

Intitulé : Jambonnette de volaille farcie, sauce aux cèpes
Galette de pomme de terre. Flan de courgettes

Nombre de couverts : 100 pax

Denrées	Unité	Quantité	PU HT	Prix total	Progression
Viandes				56,00	1. Préparer
Cuisses de poulet	Kg	20	2,80	38,00	
Farce de veau	Kg	4	9,50		2. Mélanger
Épicerie					
Œufs	Pièce	70	0,11	7,70	
Fond brun lié PAI	Kg	0,5	12	6,00	
Lait	Litre	1,5	0,89	1,34	3. Garnir,
Crème	Litre	1,5	2,55	3,83	
Beurre	Kg	2	4,60	9,20	
Huile tournesol	Litre	2,5	1,25	3,13	4. Colorer
Tomate concentrée boîte 4/4	Boîte	1/2	3,25	1,63	
Légumes					
Persil	Botte	8	1,10	8,80	5. Ajouter
Cerfeuil	Botte	4	1,10	4,40	
Pommes de terre	Kg	20	1,30	26,00	
Courgettes	Kg	5	2,10	10,50	6. Braiser
Carottes	Kg	2	1,40	2,80	
Céleri branche	Kg	1	2,10	2,10	
Oignons	Kg	2	1,80	3,60	
Échalotes	Kg	0,500	2,70	1,35	7. Préparer
Ail	Kg	0,200	3,80	0,76	
Bouquet garni	Pièce	2	1,10	2,20	8. Cuire galettes
Surgelés					
Cèpes morceaux	Kg	5	5,55	27,75	9. Sauter les
Total brut HT				217,09 €	
Assaisonnement 2% :				4,34 €	10. Rectifier,
Coût matière/ portion HT				2,21 € HT	
Coût matière/ portion TTC : **TVA 5,5%**				2,34 € TTC	dresser, servir

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total brut HT : 217,09 € ; assaisonnement : 4,34 €. Coût matière par portion : 2,21 € HT et 2,34 € TTC.

5. Personnalisation d’une recette

La recette a fait l’objet d’une recherche collective avant d’aboutir au produit définitif. Le candidat doit proposer une manière de lui donner une identité propre.

Créativité

Question 5. Expliquez comment cette recette peut être personnalisée.

Personnaliser cette recette consiste à lui donner une signature propre tout en conservant son équilibre. On peut adapter la farce avec des produits locaux et de saison, choisir un assaisonnement distinctif pour la sauce, puis soigner le dressage et les couleurs. Un nom évocateur lié au restaurant ou au terroir renforce son identité. Plusieurs versions sont testées en équipe, puis la plus appréciée des clients est retenue.

Réponse à la question 5

Farce avec des produits locaux et de saison.

Assaisonnement distinctif pour la sauce.

Dressage soigné et nom lié au restaurant ou au terroir.

Tester les versions et retenir celle appréciée des clients.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Farce et assaisonnement signatures, produits locaux de saison, dressage soigné et nom évocateur lié au restaurant ou au terroir.

6. Réalisation de jambonnettes de volaille farcies sous vide

Le laboratoire dispose désormais d'une machine sous vide. Le candidat doit décrire les étapes principales de réalisation de dix jambonnettes de volaille farcies cuites sous vide et préciser les températures de cuisson et de stockage.

Procédé sous vide

Question 6. Énumérez les étapes principales de réalisation de dix jambonnettes de volaille farcies cuites sous vide et précisez les températures de cuisson et de stockage.

1. Désosser et parer les 10 cuisses, préparer et assaisonner la farce, puis farcir et façonner les jambonnettes.
2. Mettre chaque pièce en sachet adapté, faire le vide et souder. Identifier les sachets.
3. Cuire en bain-marie à 85 °C jusqu'à 74 °C à cœur, contrôlé avec une pièce témoin.
4. Refroidir rapidement en cellule, de 63 °C à 10 °C à cœur en moins de 2 heures.
5. Conserver les sachets fermés entre 0 et 3 °C, avec date et identification, jusqu'à l'utilisation.

Procédé sous vide complété

Énumérez les étapes principales de réalisation de 10 jambonnettes de volaille farcies cuites sous vide. Préciser les températures de cuisson et de stockage.

10 pièces : farcir, façonner, ensacher sous vide

Cuire à 85 °C : cœur à 74 °C

Refroidir de 63 à 10 °C en moins de 2 h

Stocker entre 0 et 3 °C

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuisson à 85 °C jusqu'à 74 °C à cœur, refroidissement de 63 °C à 10 °C en moins de 2 h, puis stockage entre 0 et 3 °C.

7. Intérêts et inconvénients d’une stratégie d’investissement

À l’approche de la saison, l’établissement doit faire face à un surcroît d’activité. L’employeur retient une solution fondée sur l’achat de matières premières et l’investissement dans de nouveaux matériels plutôt que sur l’embauche, et le candidat en analyse les effets.

Analyse de la solution retenue

Question 7. Complétez le tableau en présentant les intérêts et les inconvénients de la solution retenue pour le personnel, les matières premières et les matériels.

La solution retenue accroît la capacité de production sans embauche. Les intérêts et les risques concernent l’organisation du travail, la gestion des stocks et le coût d’exploitation.

Élément	Intérêts	Inconvénients
Personnel	Travail facilité par les nouveaux équipements, meilleure productivité.	Charge de travail accrue sans renfort, fatigue et formation nécessaire.
Matières premières	Achats en volume, prix potentiellement négociés, approvisionnement sécurisé.	Stockage supplémentaire, trésorerie immobilisée, risques de pertes et de gaspillage.
Matériels	Capacité de production accrue, gain de temps, régularité des préparations.	Coût d’achat, entretien, consommation et risque de panne.

La rentabilité dépend d’achats adaptés aux besoins et d’équipements bien entretenus.

Tableau complété : intérêts et inconvénients

	Intérêt	Inconvénients
Personnel	Travail facilité Productivité accrue	Charge accrue Fatigue, formation
Matières premières	Achats en volume Approvisionnement sécurisé	Stockage, trésorerie Pertes possibles
Matériels	Capacité accrue Gain de temps	Coût, entretien Pannes possibles

✓ RÉPONSE À RETENIR

La solution augmente la capacité et la productivité, mais peut accroître la charge du personnel, les pertes de stock et les coûts d’équipement.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.31 du Brevet professionnel Cuisinier, session 2013, porte sur l'organisation et la gestion de la production. D'une durée de deux heures et de coefficient 3, elle met en scène l'ouverture d'un restaurant annexe approvisionné en PCEA. Elle évalue l'hygiène, l'aménagement, la planification, le coût matière, la créativité, la cuisson sous vide et l'analyse des investissements.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les PCEA suivent un enchaînement maîtrisé de réception, préparation, cuisson, refroidissement, stockage et remise en température.
- Pour chaque denrée, le prix total HT se calcule en multipliant la quantité par le prix unitaire HT.
- Le coût matière par portion se déduit du coût total de la recette rapporté au nombre de portions.
- La production différée exige une organisation cohérente entre conditionnement, refroidissement, transport réfrigéré et consommation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter l'ordre des étapes dans les schémas et renseigner toutes les températures et durées demandées.
- Vérifier les unités, les quantités et les prix unitaires avant de calculer chaque total de denrées.
- Distinguer le total brut HT, l'assaisonnement, le coût par portion HT et le coût TTC.
- Organiser le planning sur j-3, j-2 et j-1 en associant les préparations à des modes de cuisson adaptés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût matière par portion à partir de la fiche technique ?

Multipliez chaque quantité par son prix unitaire HT, puis additionnez les prix obtenus. Ajoutez l'assaisonnement prévu, puis divisez le coût total par le nombre de couverts pour obtenir le coût matière HT par portion.

Q : Comment aborder le schéma de fabrication et de transport des PCEA ?

Suivez l'ordre du schéma : réception, déconditionnement, étapes de stockage et de préparation, cuisson, conditionnement, refroidissement rapide, stockage, transport réfrigéré, stockage satellite, remise en température et consommation. Renseignez les paramètres demandés à chaque étape.

Q : Comment répartir les tâches entre j-3, j-2 et j-1 ?

Répartissez les préparations du menu sur les trois jours en tenant compte de leur enchaînement, de leur conservation et du service prévu. Pour chaque tâche, indiquez l'étape de production et le mode de cuisson adapté.

Q : Quels éléments vérifier pour répondre complètement aux tableaux ?

Traitez toutes les rubriques et respectez les informations demandées. Dans les tableaux chiffrés, indiquez les calculs et les unités utiles; dans le tableau d'investissement, distinguez les intérêts et les inconvénients pour chaque catégorie.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2013/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2013 - 1-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.