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 :

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

SOUS ÉPREUVE U.31 – Organisation et gestion de la production

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Le sujet se compose de 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.

Vous devrez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans détacher aucune page.

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Étude de cas

Actuellement embauché comme second de cuisine dans un restaurant situé sur la côte méditerranéenne et après le départ inopiné du chef, vous êtes associé pour un projet.
Le restaurateur souhaite augmenter son chiffre d'affaire et fidéliser ses employés à l'année.
Pour cela, il ouvre une deuxième structure d'une capacité d'accueil de 200 personnes. Cette cuisine annexe est dotée d'équipements pour la régénération des produits.
Ce nouveau lieu de restauration se situe à 30 km du restaurant principal et le trajet dure environ 45 mn selon la circulation.
Le transport se fera avec le camion réfrigéré de l'entreprise.
Êtes-vous prêt à relever le challenge ?

TRAVAIL À FAIRE

- **Question 1** : Les locaux.
- **Question 2** : La fabrication des PCEA.
- **Question 3** : Organisation du travail.
- **Question 4** : Calcul coût de revient.
- **Question 5** : Créativité.
- **Question 6** : Technologie du sous-vide.
- **Question 7** : Investissement.

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

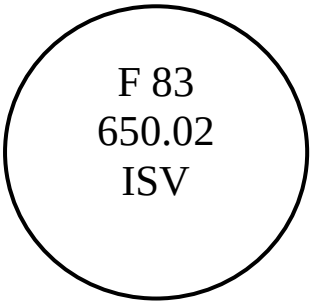
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➢ **Question 1** :
Une partie de la cuisine du restaurant bénéficiera d'une extension pour réaliser un laboratoire de fabrication et pour cela des démarches obligatoires sont à effectuer auprès d'une administration.

1.1 Quel service devez-vous contacter?

✍ **.....**

1.2 Complétez le tableau ci-après d'une marque de salubrité.



F : ✍
83 : ✍
650 : ✍
02 : ✍
ISV : ✍

1.3 Un laboratoire bien agencé doit répondre à certaines règles et impératifs.
Complétez le tableau.

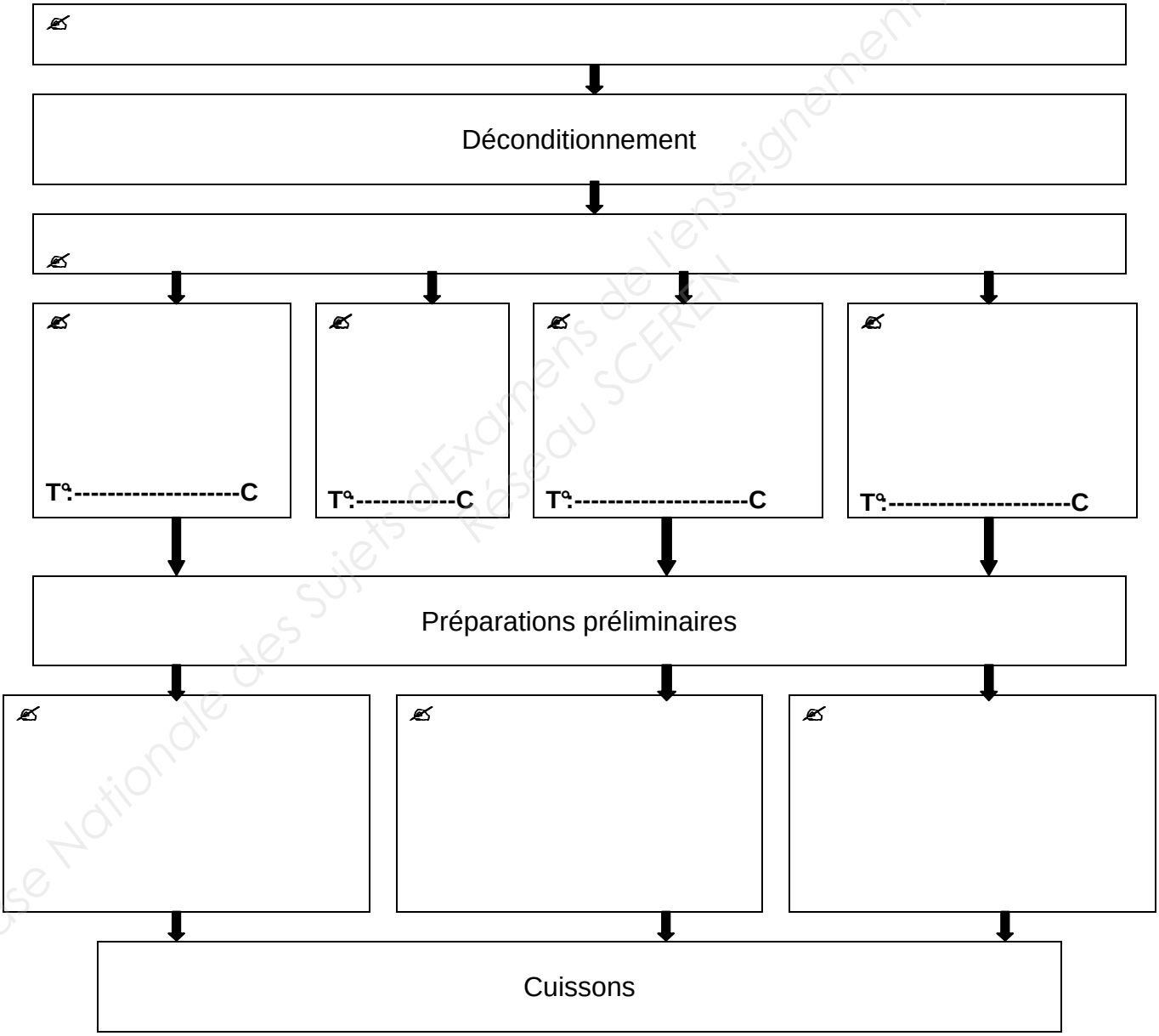
	Règles et impératifs à respecter
Carrelages	**Ex : 1,80m**
Hauteur minimum sous plafond	✍
Sols	✍
Éclairage	✍
Hauteur du plan de travail	✍
Poste de lavage des mains	✍
Matériel de descente en température	✍
Matériel de conservation	✍
Matériel de conditionnement	✍

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➢ **Question 2** :
La fabrication des PCEA impose une suite logique basée sur la méthode HACCP.

2.1 Décrivez les phases chronologiques de la réception des marchandises à la fabrication



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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 Compléter le tableau en respectant la chronologie des étapes du conditionnement à la consommation.

Conditionnement

↓

Refroidissement rapide à cœur :
De……à……..en moins de……H

↓

Stockage central à **: ……C**

↓

Transport en véhicule réfrigéré à **:……C**

↓

Stockage satellite à **:……C**

↓

Remise en température
De**……C** à **……C** en moins de**……H**

↓

Consommation

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➢ **Question 3** :

Vous avez proposé le menu suivant pour 100 personnes **au déjeuner** :

Timbale de rouget au coulis de crustacés
Jambonnette de volaille farcie, sauce aux cèpes
Galette de pomme de terre, flan de courgette
Opéra

Vous ne possédez pas encore de machine sous vide, mais vous pouvez commencer vos préparations 72h à l'avance. Détaillez votre organigramme de travail sur 3 jours à l'aide du tableau en précisant les étapes de production ainsi que les modes de cuissons les mieux adaptés.

Jours	Étapes de production	Mode de cuisson
j-3		
	Étapes de production	**Mode de cuisson**
j-2		
	Étapes de production	**Mode de cuisson**
j-1		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➢ **Question 4 :**

Votre employeur vous demande de chiffrer le prix de revient de la jambonnette de volaille et ses garnitures. Complétez la fiche technique ainsi que la progression.

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					**1.**
Cuisses de poulet	Kg	20	2,80		
Farce de veau	Kg	4	9,50		
Épicerie					**2.**
Œufs	Pièce	70	0,11		
Fond brun lié PAI	Kg	0,5	12		
Lait	Litre	1,5	0,89		**3.**
Crème	Litre	1,5	2,55		
Beurre	Kg	2	4,60		
Huile tournesol	Litre	2,5	1,25		
Tomate concentrée boîte 4/4	Boîte	1/2	3,25		**4.**
Légumes					
Persil	Botte	8	1,10		**5.**
Cerfeuil	Botte	4	1,10		
Pommes de terre	Kg	20	1,30		
Courgettes	Kg	5	2,10		
Carottes	Kg	2	1,40		**6.**
Céleri branche	Kg	1	2,10		
Oignons	Kg	2	1,80		
Échalotes	Kg	0,500	2,70		
Ail	Kg	0,200	3,80		**7.**
Bouquet garni	Pièce	2	1,10		
Surgelés					
Cèpes morceaux	Kg	5	5,55		
Total brut HT					**8.**
Assaisonnement 2% :					
Coût matière/ portion HT					
Coût matière/ portion TTC : **TVA 5,5%**					**9.** **10.**

Base nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau CERPEN

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➢ **Question 5 :**

La création de cette recette a fait l'objet d'une recherche collective pour arriver au produit définitif.

- Comment peut-on personnaliser cette recette ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➢ **Question 6 :**

Vous venez d'être équipé d'une machine sous vide dans le local prévu à cet effet.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➢ **Question 7 :**

Les prestations étant réussies et les commandes affluant, le patron vous engage comme chef. La saison approchant, il vous demande de gérer le surcroît de travail à venir.
Vous proposez deux solutions :

- La première consiste à l'embauche de personnel supplémentaire.
- pour la seconde, vous décidez d'agir sur l'achat des matières premières et l'investissement de nouveaux matériels.

La deuxième solution a été validée par votre employeur.
Proposer l'intérêt ou les inconvénients de cette solution sur le personnel, les produits, les matériels en complétant le tableau ci-dessous.

	Intérêt	**Inconvénients**
Personnel		
Matières premières		
Matériels		

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.