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

Organisation et gestion de la production

Session 2014 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Implantation des locaux et approvisionnement** (7 questions) — **Page 3**
2. **Commande client et organisation de la production d'un menu** (6 questions) — **Page 7**
3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2014/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2014 - 1-Sujet.pdf

1. Implantation des locaux et approvisionnement

Vous êtes chef de partie au restaurant Le CAP et la nouvelle direction souhaite vous confier des responsabilités pour améliorer la productivité. Le dossier porte sur l'implantation et les flux de production, l'approvisionnement, les contrôles à la réception et les températures de stockage.

Question 1

Question 1.1. Citer trois règles essentielles de la marche en avant en zone de production.

La marche en avant impose un flux continu des denrées, de la réception jusqu'à la distribution, en allant du plus souillé vers le plus propre. Les circuits propres et sales ne se croisent pas et les denrées ne reviennent pas vers une étape antérieure. Les déplacements du personnel et l'évacuation des déchets sont organisés séparément, ou dans le temps avec nettoyage et désinfection entre les opérations.

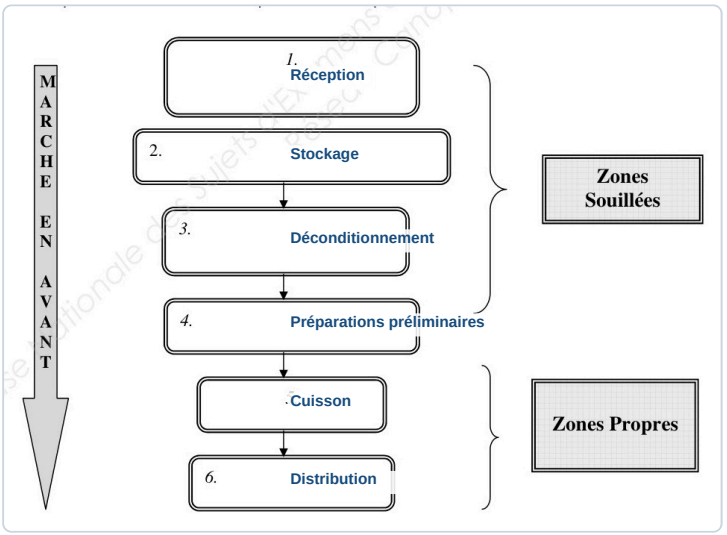
✓ RÉPONSE À RETENIR

Flux continu du sale vers le propre, sans croisement ni retour en arrière ; séparation des circuits des denrées, du personnel et des déchets.

Question 1.2. Compléter les six étapes du schéma de la marche en avant en tenant compte de la séparation entre les zones souillées et les zones propres.

Inscrire les étapes dans l'ordre du flux, de haut en bas. Le schéma place les quatre premières opérations dans les zones souillées, puis la cuisson et la distribution dans les zones propres. Cette organisation limite les contaminations croisées : les denrées avancent vers les étapes propres sans revenir vers la réception ni vers les préparations préliminaires.

Étapes de la marche en avant complétées



✓ RÉPONSE À RETENIR

1. Réception ; 2. Stockage ; 3. Déconditionnement ; 4. Préparations préliminaires ; 5. Cuisson ; 6. Distribution.

Question 2

Question 2.1. Donner la définition de M.I.N. en explicitant chacune des lettres.

Le sigle M.I.N. signifie « Marché d'Intérêt National ». Il désigne un marché de gros organisé où les producteurs et les grossistes commercialisent notamment des produits alimentaires auprès d'acheteurs professionnels. Un restaurateur peut s'y approvisionner pour les besoins de son établissement, en fonction des produits disponibles et des quantités recherchées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> M.I.N. signifie « Marché d'Intérêt National », un marché de gros destiné principalement aux acheteurs professionnels.

Question 2.2. Indiquer deux autres sources d'approvisionnement possibles pour les achats de l'établissement.

En complément du M.I.N., l'établissement peut acheter directement auprès de producteurs, notamment des producteurs locaux, ou passer par des grossistes et des fournisseurs spécialisés. Le choix dépend des produits recherchés, de la saison, des quantités nécessaires et de la régularité des livraisons. Ces sources permettent de diversifier les approvisionnements et de les adapter aux besoins de la cuisine.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux autres sources : les producteurs locaux et les grossistes ou fournisseurs spécialisés.

Question 2.3. Évaluer si l'approvisionnement en circuit court répond à l'objectif de proposer des produits locaux et de renforcer la réputation de l'établissement, puis justifier la réponse.

Oui, le circuit court convient à cet objectif lorsqu'il relie l'établissement à des producteurs de proximité. Il facilite l'achat de produits locaux et de saison, réduit les intermédiaires et permet de valoriser l'origine des denrées sur la carte. Pour soutenir durablement la réputation du restaurant, il faut aussi vérifier l'origine annoncée, la qualité et la régularité des livraisons.

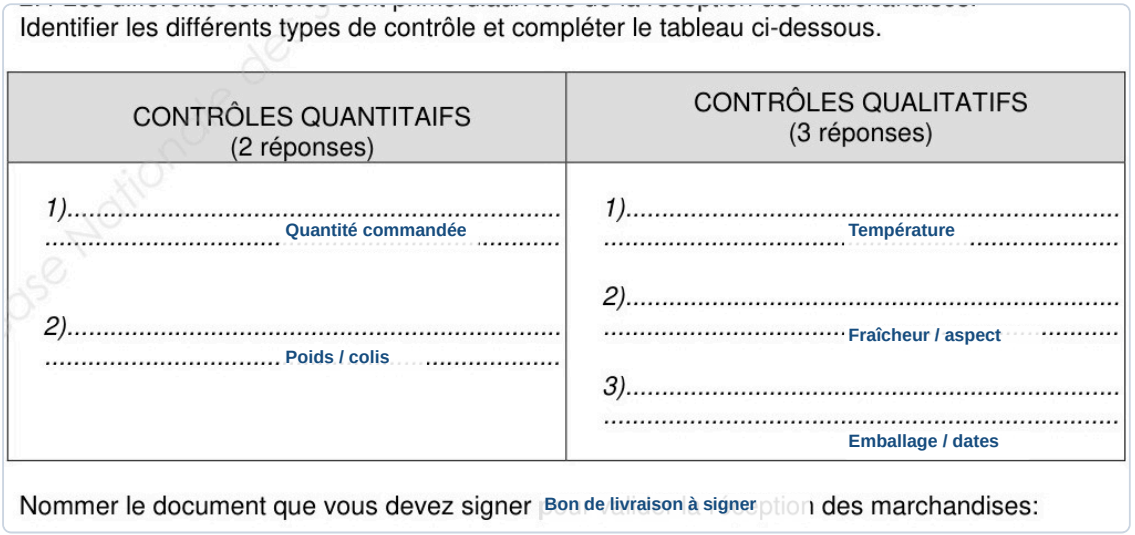
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Oui : le circuit court favorise les produits locaux et leur valorisation, à condition de vérifier leur origine, leur qualité et la régularité des livraisons.

Question 2.4. Compléter le tableau avec deux contrôles quantitatifs et trois contrôles qualitatifs à réaliser à la réception des marchandises, puis nommer le document à signer pour valider la réception.

Contrôles quantitatifs	Contrôles qualitatifs
Comparer les quantités livrées à la commande et au bon de livraison.	Contrôler la température et le respect de la chaîne du froid.
Vérifier le nombre de colis ou le poids livré.	Examiner la fraîcheur, l'aspect et la conformité des produits.
	Vérifier l'état des emballages, l'étiquetage et les dates de consommation.

Effectuer les contrôles dès la réception, avant de ranger les marchandises. Toute différence de quantité ou anomalie qualitative doit être notée avec précision et signalée au fournisseur. Signer le bon de livraison après vérification, en inscrivant les réserves nécessaires avant la signature.

Contrôles à la réception complétés


Identifier les différents types de contrôle et compléter le tableau ci-dessous.

CONTRÔLES QUANTITAIFS (2 réponses)	CONTRÔLES QUALITATIFS (3 réponses)
1)..... Quantité commandée	1)..... Température .....
2)..... Poids / colis	2)..... Fraîcheur / aspect .....
	3)..... Emballage / dates

Nommer le document que vous devez signer Bon de livraison à signer des marchandises:

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quantitatifs : quantités et poids ou nombre de colis. Qualitatifs : température, fraîcheur et aspect, emballage, étiquetage et dates. Document à signer : bon de livraison.

Question 2.5. Indiquer les températures de stockage à afficher pour les produits surgelés, les viandes, les poissons, les B.O.F., la légumerie et la réserve de tubercules.

Zone de stockage	Température à afficher
Produits surgelés	−18 °C
Viandes	0 à +3 °C
Poissons	0 à +2 °C
B.O.F.	0 à +4 °C
Légumerie	+6 à +8 °C
Réserve de tubercules	+10 à +15 °C

Afficher les températures correspondant aux différentes zones et vérifier régulièrement les relevés des enceintes. Le respect de ces consignes contribue à maintenir les denrées dans de bonnes conditions de conservation. Les températures indiquées sont des repères de stockage à contrôler selon les produits et les consignes applicables à l'établissement.

Températures de stockage complétées

TEMPÉRATURES DE STOCKAGE DES CHAMBRES FROIDES					
PRODUIT SURGELÉS	VIANDES	POISSONS	B.O.F	LEGUMERIE	RÉSERVE TUBERCULES
−18 °C	0 à +3 °C	0 à +2 °C	0 à +4 °C	+6 à +8 °C	+10 à +15 °C

✓ RÉPONSE À RETENIR

Surgelés : −18 °C ; viandes : 0 à +3 °C ; poissons : 0 à +2 °C ; B.O.F. : 0 à +4 °C ; légumerie : +6 à +8 °C ; tubercules : +10 à +15 °C.

2. Commande client et organisation de la production d’un menu

Vous préparez pour le 25 juin 2014 un menu frais destiné à 50 personnes, avec des filets de rouget et des asperges, un carré d’agneau et des légumes primeurs, puis des fraises Marat des bois sur biscuit. Le dossier demande de définir les préparations, d’organiser la production et d’étudier les coûts et les achats.

Question 3

Question 3.1. Proposer des intitulés pertinents et créatifs pour l’entrée à base de filets de rouget et d’asperges, le plat principal à base de carré d’agneau et de légumes primeurs avec sa sauce ou son jus, et le dessert à base de fraises Marat des bois sur biscuit.

Les intitulés valorisent les produits imposés et conviennent à un menu de saison servi le 25 juin.

Service	Intitulé proposé
Entrée	Filets de rouget poêlés, asperges blanches tièdes et vierge de tomate cerise
Plat, garniture et jus	Carré d’agneau rôti, légumes primeurs glacés et jus au thym et au laurier
Dessert	Fraises Mara des bois sur biscuit moelleux, crème légère

Intitulés du menu complétés

3.1 Proposer l’intitulé de votre menu avec des choix pertinents et créatifs en utilisant les informations à votre disposition.

	A base de	Intitulé du plat
Entrée	Filets de rouget et asperges	Rouget, asperges, tomate cerise
- Plat principal - Garniture - Sauce ou jus	Carré d’agneau découpé à 8 côtes Légumes primeurs	Agneau rôti, primeurs, jus thym
Dessert	Fraises Marat des bois sur biscuit	Fraises, biscuit, crème légère

✓ RÉPONSE À RETENIR

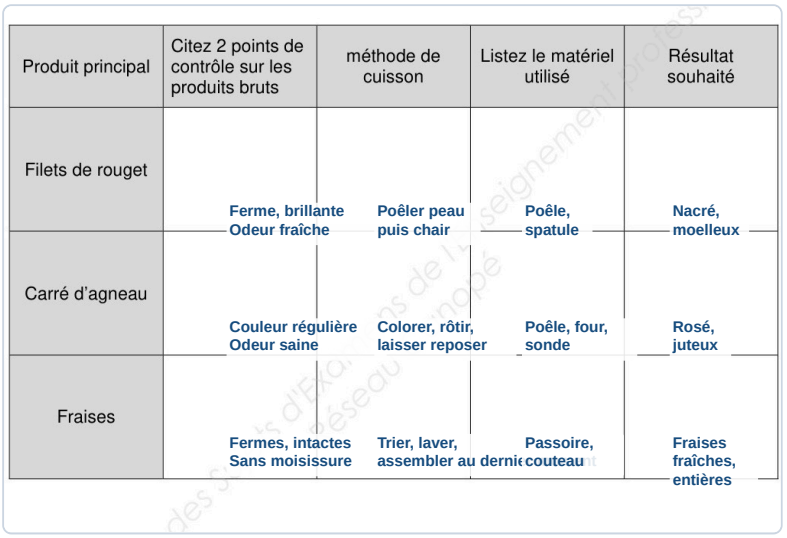
Rouget et asperges; carré d’agneau rôti, légumes primeurs et jus au thym; fraises sur biscuit.

Question 3.2. Pour les filets de rouget, le carré d’agneau et les fraises, indiquer deux points de contrôle des produits bruts, la méthode de cuisson ou de préparation, le matériel utilisé et le résultat souhaité.

À la réception, vérifier l’aspect et la fraîcheur des produits. Maintenir la chaîne du froid et adapter la préparation à chaque ingrédient.

Produit	Deux contrôles des produits bruts	Méthode	Matériel	Résultat souhaité
Filets de rouget	Chair ferme et brillante; odeur fraîche	Poêler côté peau, terminer brièvement côté chair	Poêle, spatule	Chair nacrée et moelleuse, peau dorée
Carré d’agneau	Couleur régulière; odeur saine	Colorer, rôtir au four, laisser reposer	Poêle, plaque, four, sonde	Viande rosée et juteuse
Fraises	Fruits fermes et intacts; absence de moisissure	Trier, laver rapidement, équeuter et assembler au dernier moment	Passoire, couteau, planche	Fruits frais, entiers, sans excès de jus

Protocole de production complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rouget nacré, agneau rosé et juteux, fraises intactes et fraîches.

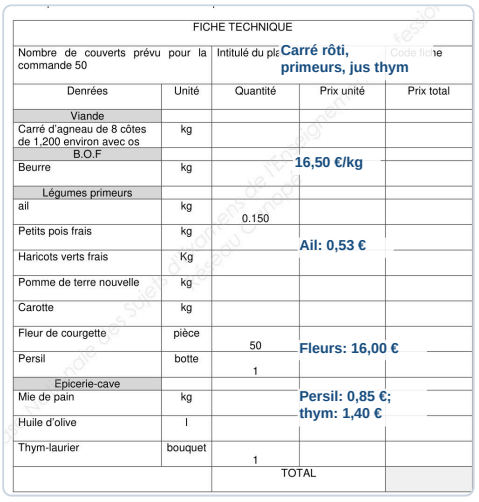
Question 3.3. Compléter et valoriser la fiche technique du plat à base de carré d’agneau pour le banquet de 50 couverts : renseigner l’intitulé, les quantités, les prix unitaires et les prix totaux à partir de la mercuriale, puis calculer le total.

Voici une valorisation indicative pour 50 couverts: les quantités non imprimées sur la fiche sont proposées pour établir un exemple cohérent. Le carré est prévu à raison de sept pièces d’environ 1,200 kg. Les prix unitaires sont ceux de la mercuriale; chaque total de ligne correspond à quantité × prix unitaire, arrondi au centime. Intitulé: carré d’agneau rôti, légumes primeurs et jus au thym.

Denrée	Quantité indicative	Prix unitaire	Prix total
Carré d’agneau	8,400 kg	16,50 €/kg	138,60 €
Beurre	0,500 kg	4,80 €/kg	2,40 €
Ail	0,150 kg	3,50 €/kg	0,53 €
Petits pois frais	2,000 kg	5,25 €/kg	10,50 €
Haricots verts frais	2,000 kg	4,25 €/kg	8,50 €
Pomme de terre nouvelle	3,000 kg	0,98 €/kg	2,94 €
Carotte	2,000 kg	0,95 €/kg	1,90 €
Fleur de courgette	50 pièces	0,32 €/pièce	16,00 €
Persil	1 botte	0,850 €/botte	0,85 €
Mie de pain	0,500 kg	1,32 €/kg	0,66 €
Huile d’olive	0,500 l	3,46 €/l	1,73 €
Thym-laurier	1 bouquet	1,40 €/bouquet	1,40 €

Le code fiche peut être renseigné selon la codification de l’établissement. Total indicatif: somme des lignes valorisées.

Fiche technique valorisée



FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts prévu pour la commande 50	Intitulé du plat: Carré rôti, primeurs, jus thym			
Denrées	Unité	Quantité	Prix unité	Prix total
Viande				
Carré d’agneau de 8 côtes de 1,200 environ avec os	kg			
B.O.F				
Beurre	kg		16,50 €/kg	
Légumes primeurs				
ail	kg	0.150		
Petits pois frais	kg			
Haricots verts frais	Kg		Ail: 0,53 €	
Pomme de terre nouvelle	kg			
Carotte	kg			
Fleur de courgette	pièce	50	Fleurs: 16,00 €	
Persil	botte	1		
Epicerie-cave				
Mie de pain	kg		Persil: 0,85 €; thym: 1,40 €	
Huile d’olive	l			
Thym-laurier	bouquet	1		
		TOTAL		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total indicatif pour 50 couverts: 186,01 €.

Question 3.4. Comparer les rougets entiers frais de 200 g et les filets surgelés prêts à cuire à partir des données de prix et de rendement. Présenter l'analyse sous forme de tableau en traitant les écarts de poids, les prix, la rapidité de mise en fabrication et l'intérêt gustatif.

Le rendement permet de comparer les prix à poids comestible égal. Pour obtenir 1 kg de chair, il faut environ 1,82 kg de rougets entiers frais; les filets surgelés ont un rendement de 100 %.

Critère	Rouget entier frais	Filet surgelé prêt à cuire
Poids utile par kg acheté	0,55 kg, soit 0,45 kg de pertes	1 kg
Prix du kg utile	12,50 ÷ 0,55 = 22,73 €	11,73 €
Rapidité de fabrication	Préparation plus longue: vider et lever les filets	Plus rapide: décongeler selon les règles, puis cuire
Intérêt gustatif	Poisson très frais: saveur et texture mieux valorisées	Pratique et régulier, mais texture parfois moins ferme

Le filet surgelé est moins coûteux par kilogramme utile; le frais peut être préféré pour la qualité gustative.

Comparaison des rougets

« rougets produits frais » ou des « rougets en filets surgelés »

	Rougets entiers de 200g	Rougets filets (prêt à cuire)
Conditionnement	frais	surgelés
Prix au kg	12,50	11,73
Rendement	55%	100%

À partir des indications ci-dessus vous devez [illegible] choisir l'un conditionnement. Cette analyse présentée so[illegible]portera sur poids, les prix, la rapidité de mise en fabrication et l'intérêt gustatif.

Chair utile: 0,55 kg/kg
Coût utile: 22,73 €/kg

Chair utile: 1 kg/kg
Coût utile: 11,73 €/kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Écart de coût: 11,00 €/kg utile en faveur du filet surgelé; le frais peut offrir un meilleur intérêt gustatif.

Question 3.5. Établir le bon de commande pour les poissons en complétant les rubriques fournisseur et client et les informations relatives à l'article, la quantité commandée, l'unité, les remarques, le prix et le total.

Exemple de commande cohérent avec 50 portions de 150 g: choisir les filets surgelés prêts à cuire, moins chers par kilogramme utile et plus rapides à mettre en œuvre. La quantité et le fournisseur sont à adapter au grammage retenu et aux coordonnées réelles. Client: restaurant Le CAP. Code article: non communiqué.

Code article	Nom article	Quantité commandée	Unité	Remarques	Prix	Total
Non communiqué	Filets de rouget	7,5	kg	Surgelés, prêts à cuire; respecter la chaîne du froid	11,73 €/kg	87,98 €

Bon de commande poissons complété

3.5 Etablir le bon de commande pour les poissons

Poissonnier à renseigner — **Restaurant Le CAP**

Bon de commande						
Fournisseur			Client			
Code article	Nom article	Quantité commandée	Unité	Remarques	Prix	Total
	Non communiqué **Filets de rouget** **7,5**		**kg**	**Surgelés, prêts à cuire**		**87,98 €**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Commande indicative: 7,5 kg de filets de rouget surgelés, soit 87,98 €.

Question 4

Question 4.1. Citer trois produits d'assemblage pouvant être utilisés pour le dessert « fraise sur biscuit » et justifier l'intérêt de leur utilisation au regard de la réduction des T.I.A. et du coût de revient.

Les produits d'assemblage prêts à l'emploi réduisent les opérations de fabrication et les manipulations en cuisine. Ils peuvent ainsi limiter les contaminations croisées, gagner du temps et faciliter le portionnage ainsi que la maîtrise du coût. Leur emploi ne dispense pas du respect des températures de conservation, des dates et des consignes après ouverture.

Produit d'assemblage	Intérêt de l'utilisation
Biscuit génoise prêt à l'emploi	Base régulière, fabrication et manipulations réduites
Crème pâtissière prête à l'emploi	Montage rapide et portionnage facilité
Nappage prêt à l'emploi	Finition régulière et préparation accélérée

Produits d’assemblage proposés

4.1 Compléter le tableau ci-dessous, citer trois produits d’assemblage pouvant être utilisés et justifier l’intérêt de leur utilisation.

Produits d’	Intérêt
Biscuit génoise prêt à l’emploi	Moins de manipulations
Crème pâtissière prête à l’emploi	Montage et portions facilités
Nappage prêt à l’emploi	Finition rapide

✓ RÉPONSE À RETENIR

Biscuit, crème et nappage prêts à l’emploi: gain de temps, coût et manipulations maîtrisés, sous réserve du respect des règles sanitaires.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2014)

Bilan de l'épreuve : Épreuve du BP Cuisinier, « Organisation et gestion de la production », session 2014, durée de 2 h, coefficient 3. Aucun code repère n'est renseigné. L'étude porte sur l'organisation d'une cuisine et la préparation d'un banquet de 50 couverts : marche en avant, approvisionnement, contrôles et stockage, choix des produits, fiche technique, coût et commande.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La marche en avant organise les étapes de production et sépare les flux pour éviter les croisements entre zones souillées et zones propres.
- À la réception, les contrôles quantitatifs vérifient les quantités, tandis que les contrôles qualitatifs portent sur la conformité des marchandises.
- Le prix total d'une denrée se calcule en multipliant la quantité utilisée par son prix unitaire, avec des unités cohérentes.
- Comparer des produits selon leur rendement permet d'estimer le coût du poids réellement utilisable, en complément du prix au kilogramme.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter le sens des flux et associer correctement chaque étape du schéma aux zones souillées ou propres.
- Séparer les contrôles quantitatifs des contrôles qualitatifs et nommer le document de validation de réception.
- Vérifier les unités et les conversions de quantité avant de calculer les prix totaux de la fiche technique.
- Comparer les rougets selon le poids, le prix, la rapidité de mise en fabrication et l'intérêt gustatif.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment comparer le coût des rougets frais et des filets surgelés ?

Ramenez le prix au poids réellement utilisable en tenant compte du rendement indiqué. Comparez ensuite le coût obtenu avec le temps de préparation, la facilité de mise en œuvre et les qualités gustatives attendues.

Q : Que faut-il distinguer dans les contrôles à la réception ?

Les contrôles quantitatifs vérifient les quantités livrées par rapport à la commande. Les contrôles qualitatifs portent sur la conformité et l'état des produits, ainsi que sur le respect des conditions de livraison.

Q : Le sujet indique-t-il un barème par question ou une répartition des points ?

Aucun barème par question n'apparaît sur les pages fournies. L'épreuve dure officiellement 2 h et comporte un coefficient 3. Il est donc utile de répartir le temps entre les deux dossiers et de traiter toutes les consignes.

Q : Quelles informations faut-il renseigner dans la fiche technique ?

La fiche demande l'intitulé du plat, le nombre de couverts, les denrées, les unités et les quantités, puis les prix unitaires et totaux calculés à partir de la mercuriale. Le total doit également être renseigné.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2014/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2014 - 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.