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 :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

Étude de cas

Vous êtes employé comme chef de partie depuis plusieurs années dans les cuisines du restaurant Le CAP, établissement réputé de la région P .A.C.A.
Lors du rachat de l'établissement, la nouvelle direction souhaite élargir vos responsabilités en vous confiant une nouvelle fonction. Cette mission a pour objectif l'amélioration de la productivité.
Travail à faire :
Le premier dossier porte sur la rénovation des locaux, la restructuration et les procédés d'approvisionnement.
Le second dossier a trait à une commande client

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

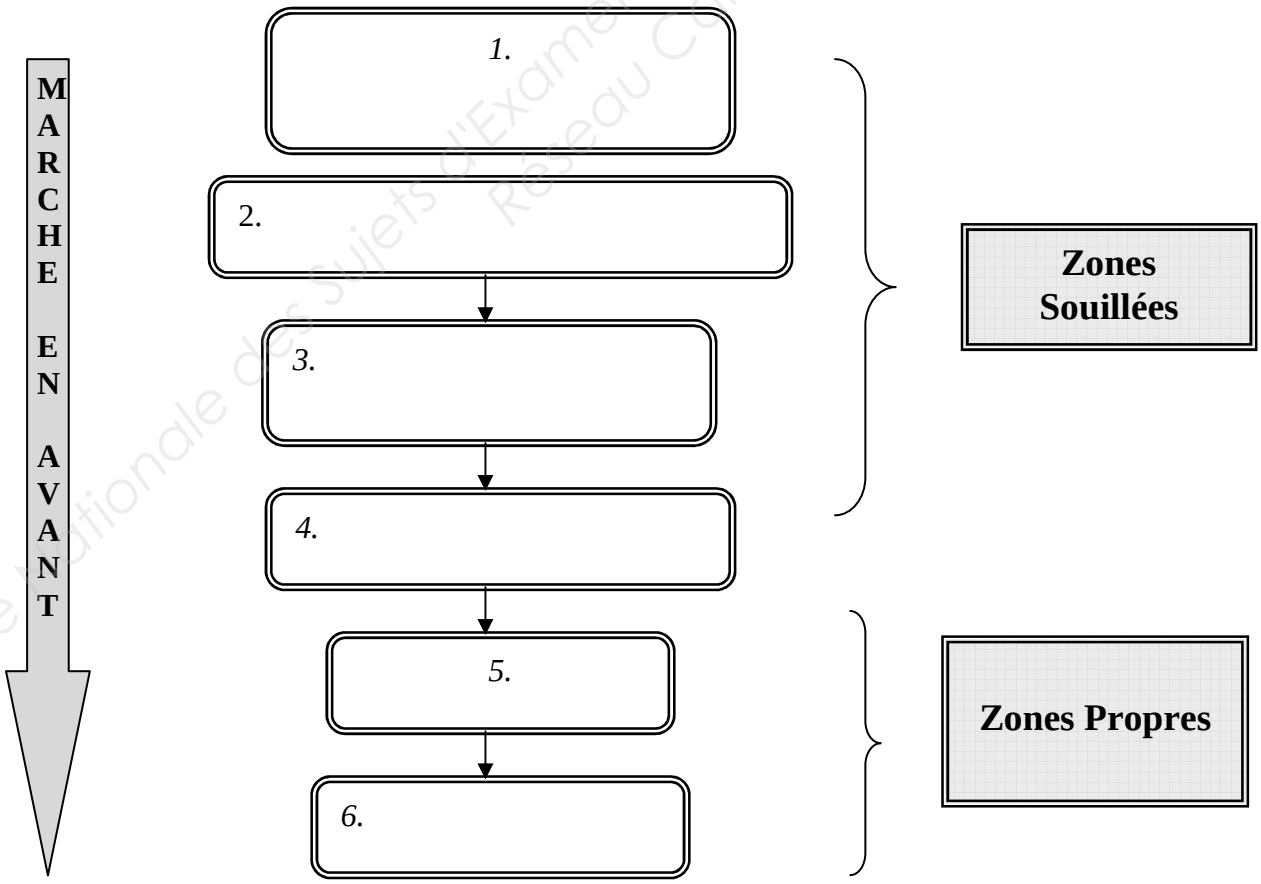
Premier dossier

QUESTION 1
Vous devez remettre à la direction une note précisant votre avis sur l'implantation des locaux et les différents flux de la zone production.

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

……
……
……
……

1.2 Complétez le schéma suivant pour définir ce procédé.



Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

QUESTION 2

Afin d'améliorer les performances de l'entreprise, l'approvisionnement reste un enjeu majeur. L'équipe de direction vous demande d'identifier les différents types de fournisseurs, et de préciser les différents contrôles de températures pour le stockage des marchandises.

2.1 Donner la définition d'un M.I.N.

M……
I……
N……

2.2 Indiquer 2 autres sources d'approvisionnement possible pour vos achats.

……

……

2.3. L'établissement souhaite ancrer sa réputation en proposant des produits locaux, estimez-vous que l'approvisionnement en circuit court répond à cet objectif, justifier votre réponse.

……

……

……

2.4 Les différents contrôles sont primordiaux lors de la réception des marchandises.
Identifier les différents types de contrôle et compléter le tableau ci-dessous.

CONTRÔLES QUANTITAIFS (2 réponses)	CONTRÔLES QUALITATIFS (3 réponses)
1)..... ..... *2)*.....	*1)*..... ..... *2)*..... ..... *3)*..... .....

Nommer le document que vous devez signer pour valider la réception des marchandises:

……

Base Nationale des sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5 Vous devez prévoir un affichage des températures de stockage des produits dans les différentes zones appropriées pour faciliter les vérifications obligatoires.

TEMPÉRATURES DE STOCKAGE DES CHAMBRES FROIDES					
PRODUIT SURGELÉS	VIANDES	POISSONS	B.O.F	LEGUMERIE	RÉSERVE TUBERCULES

Second dossier

QUESTION 3
Afin de satisfaire la commande d'un client, vous proposez un menu pour 50 personnes pour le 25 juin 2014. Pour ce menu, le client tient beaucoup à la qualité de fraîcheur des produits.

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	
- Plat principal - Garniture - Sauce ou jus	Carré d'agneau découpé à 8 côtes Légumes primeurs	
Dessert	Fraises Marat des bois sur biscuit	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 Contrôle de la production. Vous établissez pour les cuisiniers un protocole de fabrication pour les ingrédients principaux qui composent votre menu. Préciser vos exigences dans le choix des cuissons et des résultats que vous souhaitez obtenir**.**

Produit principal	Citez 2 points de contrôle sur les produits bruts	méthode de cuisson	Listez le matériel utilisé	Résultat souhaité
Filets de rouget				
Carré d'agneau				
Fraises				

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3 Compléter et valoriser la fiche technique du plat à base du carré d'agneau pour le banquet. Vous disposez d'une mercuriale à votre disposition en annexe.

FICHE TECHNIQUE				
Nombre de couverts prévu pour la commande 50		Intitulé du plat :		Code fiche
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			
Légumes primeurs				
ail	kg	0.150		
Petits pois frais	kg			
Haricots verts frais	Kg			
Pomme de terre nouvelle	kg			
Carotte	kg			
Fleur de courgette	pièce	50		
Persil	botte	1		
Epicerie-cave				
Mie de pain	kg			
Huile d'olive	l			
Thym-laurier	bouquet	1		
		TOTAL		

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4. Avant de passer l'ordre de commande « poissons » vous avez hésité à sélectionner des « 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 analyser l'intérêt de choisir l'un ou l'autre conditionnement. Cette analyse présentée sous forme de tableau, portera sur les écarts de poids, les prix, la rapidité de mise en fabrication et l'intérêt gustatif.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

3.5 Etablir le bon de commande pour les poissons

Bon de commande						
Fournisseur			Client			
Code article	Nom article	Quantité commandée	Unité	Remarques	Prix	Total

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

QUESTION 4

Pour minimiser les T. I .A et avoir une incidence sur le coût de revient, vous utiliserez des produits d'assemblage pour l'élaboration du dessert du menu dont le produit principal sera « la fraise sur biscuit ».

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

Produits d'assemblage	Intérêt de l'utilisation

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Extrait de mercuriale

Produits	Unité	Prix	Produits	Unité	Prix
Carré d'agneau	kg	16,50	Asperges blanches	kg	5.5
Beurre	kg	4.80			
Œuf	pièce	0.18			
Ail	kg	3.50			
Petits pois frais	kg	5.25			
Haricots verts frais	kg	4.25	Mie de pain	kg	1.32
Pomme de terre nouvelle	kg	0.98	Huile d'olive	l	3.46
Carotte	kg	0.95			
Fleur de courgette	Pièce	0.32			
Tomate cerise	kg	4.80			
Thym, laurier	Bouquet	1.40			
Persil	Botte	0.850			
Artichaut	Pièce	2.30			
Choux fleur	kg	2.15			
Oignons nouveaux	kg	0.95			

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

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.