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

Récapitulatif barème sujet LE CAP

Compétences du référentiel	Questions	Points	Note
Ingénierie et implantation	1.1	1,5	
	1.2	3	
Les approvisionnements	2.1	1	
	2.2	1	
	2.3	1	
	2.4	1,5	
	2.5	1	
Créativité recherche	3.1	3	
Organisation du travail et procédures Contrôle de la production	3.2	4	
Fiche technique valorisée	3.3	8	
Rédaction de bon d'approvisionnement	3.4	8	
Les rendements, analyser	3.5	4	
	4	3	
		/ 40 POINTS	

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

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2014		SUJET
Organisation et gestion de la production	Durée : 2 h	Coefficient : 3	Page 1/1

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.