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

U.31 - Organisation et gestion de la production

Session 2015 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Les locaux : le garde-manger** (3 questions) — **Page 3**
2. **La ventilation des locaux** (3 questions) — **Page 5**
3. **Le matériel : les cuiseurs vapeur** (2 questions) — **Page 7**
4. **La cuisine d'assemblage et la production différée** (3 questions) — **Page 9**
5. **Contrôle de la production : rendement du merlu** (5 questions) — **Page 12**
6. **Les documents de gestion et la réception des marchandises** (2 questions) — **Page 15**
7. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 17**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2015/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2015 - 1-Sujet.pdf

1. Les locaux : le garde-manger

Second de cuisine dans un restaurant gastronomique, vous organisez et suivez le garde-manger pour la nouvelle carte d'automne. La carte du restaurant sert à repérer les activités et les besoins du local.

Activités du garde-manger

Question 1.1. À partir de la carte du restaurant présentée dans le document 1, indiquez les principales activités réalisées par le garde-manger.

La carte fait travailler le garde-manger sur les préparations froides et les préparations préliminaires : pressé d'artichauts et de pintade, foie gras, carpaccio de bar, mesclun et noix. Il prépare également les produits de la mer et les viandes avant leur cuisson, ainsi que les légumes, garnitures et assaisonnements. Les huîtres chaudes et certains éléments des plats sont préparés en lien avec les postes concernés. Le garde-manger assure enfin le dressage et la présentation des préparations froides.

Activités du garde-manger

- Préparations froides et dressage
- Pressé, foie gras, carpaccio
- Mesclun, noix, assaisonnements
- Légumes et garnitures
- Produits de la mer et viandes avant cuisson
- Coordination avec les postes concernés

Examens de l'enseignement pro... Corrigé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparer les entrées froides, salades, produits de la mer et viandes avant cuisson, garnitures et assaisonnements, puis assurer le dressage.

Installations et matériels

Question 1.2. Citez les installations et les matériels nécessaires dans le local du garde-manger.

Le local doit disposer d'équipements adaptés au travail des denrées et à leur conservation au froid. Prévoir une chambre froide positive, des armoires réfrigérées, des plans de travail et rayonnages lavables, un évier et un lave-mains. Le matériel comprend notamment une balance, une trancheuse, un robot-coupe ou cutter, un mixeur, des couteaux adaptés, des planches distinctes selon les produits et des bacs alimentaires. Ces installations facilitent l'organisation du poste et l'application des règles d'hygiène.

Installations et matériels

Chambre froide positive, armoires réfrigérées

..... Plans de travail et rayonnages lavables .....

..... Évier et lave-mains .....

..... Balance, trancheuse, robot, mixeur .....

..... Couteaux, planches distinctes, bacs alimentaires .....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chambre froide positive, armoires réfrigérées, plans et rayonnages lavables, évier, lave-mains, balance, trancheuse, robot, mixeur, couteaux, planches et bacs.

Refroidissement rapide

Question 1.3. Indiquez les avantages d'une cellule à refroidissement rapide.

La cellule abaisse rapidement la température des préparations après cuisson, ce qui réduit leur passage dans la zone favorable à la multiplication microbienne et contribue à la sécurité sanitaire. Elle préserve mieux les qualités gustatives, la texture, la couleur et la valeur nutritionnelle. Elle permet aussi de produire à l'avance, puis de conserver les préparations au froid avant leur remise en température ou leur service, dans le respect des règles d'hygiène.

Avantages de la cellule de refroidissement

.....

Limite la multiplication microbienne

..... Préserve goût, texture, couleur et valeur nutritive .....

.....

Production anticipée et conservation au froid

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Refroidissement rapide et sécurité sanitaire renforcée, meilleure préservation des qualités des aliments, production anticipée et conservation au froid.

2. La ventilation des locaux

Le garde-manger dispose actuellement d'une ventilation naturelle et doit être remis aux normes. Le candidat doit traiter la climatisation, définir la ventilation de l'air et préciser les températures souhaitées pour plusieurs locaux.

Climatisation du garde-manger

Question 2.1. Exposez les avantages de la climatisation du garde-manger et justifiez votre réponse.

La climatisation maintient le garde-manger à une température fraîche et régulière, adaptée aux denrées sensibles. Elle limite les échauffements et les variations thermiques qui accélèrent leur altération et favorisent le développement microbien. Elle améliore aussi le confort du personnel et facilite le respect de la chaîne du froid. Le renouvellement de l'air relève de la ventilation, qui doit être assurée par un dispositif adapté : la climatisation seule ne garantit pas l'apport d'air neuf.

Avantages de la climatisation

2.1 Avantages de la climatisation du garde-manger (justifier votre réponse).

Température stable • conservation • confort

✓ RÉPONSE À RETENIR

Température fraîche et stable, denrées mieux conservées et confort de travail amélioré.

Définition

Question 2.2. Définissez la ventilation de l'air.

La ventilation de l'air est le renouvellement de l'air d'un local. Elle évacue l'air vicié, chargé d'humidité, de chaleur, d'odeurs ou de polluants, et le remplace par de l'air neuf. Elle peut être naturelle, par des ouvertures, ou mécanique, grâce à un système d'extraction et d'insufflation. En cuisine, elle contribue à l'hygiène et au confort du personnel. Elle est distincte de la climatisation, qui traite principalement la température de l'air.

Définition de la ventilation

- Ventilation de l'air :

Évacuer l'air vicié, apporter de l'air neuf

2.3 Donnez les températures souhaitées dans les différents locaux en complétant le

✓ RÉPONSE À RETENIR

Renouvellement de l’air : évacuation de l’air vicié et apport d’air neuf.

Températures des locaux

Question 2.3. Complétez le tableau en indiquant les températures souhaitées pour l’économat, la légumerie, le garde-manger, la cuisine chaude et le local d’entreposage des poubelles.

Local	Température souhaitée
Économat	15 °C
Légumerie	12 °C
Garde-manger	12 °C
Cuisine chaude	18 °C
Local d’entreposage des poubelles	10 °C

Ces températures sont des repères de travail pour les locaux. Elles maintiennent des conditions adaptées à leur fonction : stockage sec à l’économat, préparation des végétaux en légumerie, conservation et préparation au garde-manger, confort en cuisine chaude et limitation des nuisances dans le local à déchets. Les denrées réfrigérées restent soumises aux températures réglementaires propres à chaque produit.

Tableau des températures complété

LOCAL	TEMPERATURE
ECONOMAT	15 °C
LEGUMERIE	12 °C
GARDE-MANGER	12 °C
CUISINE CHAUDE	18 °C
LOCAL ENTREPOSAGE POUBELLES	10 °C

✓ RÉPONSE À RETENIR

Économat : 15 °C ; légumerie : 12 °C ; garde-manger : 12 °C ; cuisine chaude : 18 °C ; local poubelles : 10 °C.

3. Le matériel : les cuiseurs vapeur

Adossé à un centre de thalassothérapie, le restaurant souhaite proposer une gastronomie respectant les principes d'une cuisine diététique et dispose de polycuiseurs. Le chef envisage d'équiper le poste chaud d'un cuiseur vapeur haute pression.

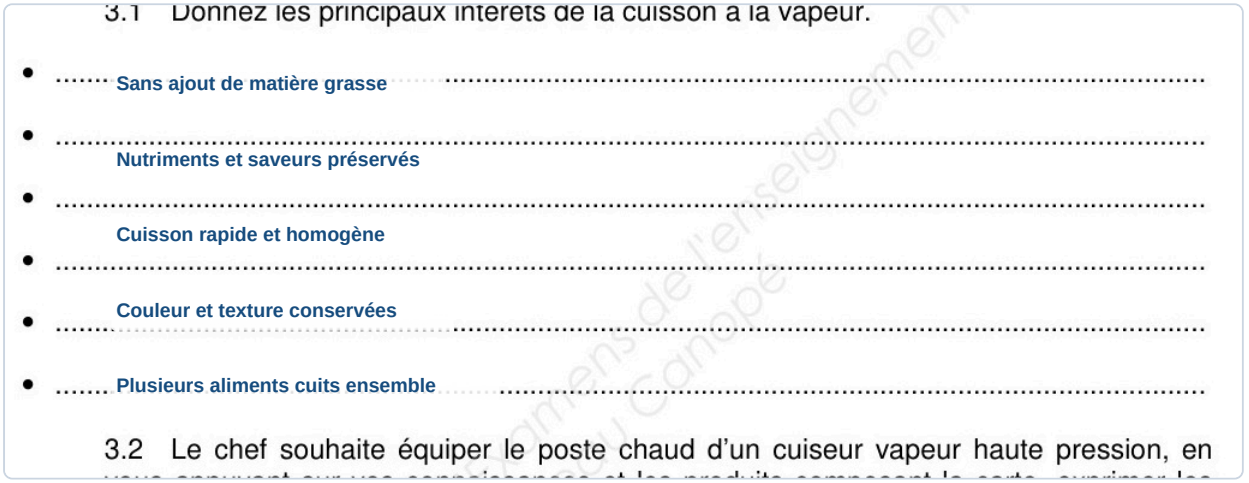
Intérêts de la cuisson vapeur

Question 3.1. Donnez les principaux intérêts de la cuisson à la vapeur.

La cuisson à la vapeur répond aux attentes d'une cuisine diététique tout en préservant les qualités des aliments :

- Elle ne nécessite pas d'ajout de matière grasse.
- Sans immersion, elle limite la perte de vitamines hydrosolubles et de sels minéraux.
- Elle respecte la saveur naturelle et la couleur des produits.
- Elle conserve une texture moelleuse et limite le dessèchement.
- La cuisson est régulière et souvent rapide.
- Plusieurs aliments peuvent cuire simultanément sans mélange de leurs saveurs.

Intérêts de la cuisson vapeur



✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuisson diététique, sans ajout de matière grasse, qui préserve les nutriments, les saveurs, les couleurs et les textures.

Cuiseur vapeur haute pression

Question 3.2. En vous appuyant sur vos connaissances et sur les produits de la carte, complétez le tableau concernant le cuiseur vapeur haute pression : température de la vapeur, avantages, inconvénients et produits de la carte pouvant être traités.

Appareil	Température de la vapeur	Avantages	Inconvénients	Produits de la carte
Cuiseur vapeur haute pression, 1 bar	Environ 120 °C à 1 bar de surpression	Cuisson rapide ; gain de temps et d'énergie ; attendrit les produits fermes.	Temps délicat à maîtriser ; risque de surcuisson des produits fragiles ; appareil coûteux.	Haricots blancs, panais, cerfeuil tubéreux, topinambours et potimarron.

La haute pression convient surtout aux légumineuses et légumes fermes. Les produits fragiles demandent une cuisson adaptée et surveillée.

Tableau du cuiseur vapeur haute pression complété

APPAREILS	T°c DE LA VAPEUR	AVANTAGES	INCONVENIENTS	Produits de la carte pouvant être traités
HAUTE PRESSION 1 BAR	120 °C	Rapide ; gain de temps et d'énergie ; attendrit	Surcuisson possible sur produits fragiles ; appareil coûteux	Haricots blancs, légumes anciens, potimarron

Base nationale des Sujets

✓ RÉPONSE À RETENIR

À 1 bar de surpression : environ 120 °C. Convient surtout aux haricots blancs et aux légumes fermes de la carte.

4. La cuisine d’assemblage et la production différée

Un repas d’entreprise de 160 couverts sera servi à l’extérieur de l’établissement ; le menu comprend du foie gras, du merlu et un moelleux à la châtaigne. Pour améliorer l’efficacité et la rentabilité, il faut mobiliser les gammes, expliquer le concept de cuisine 45 et planifier la production différée.

Les cinq gammes

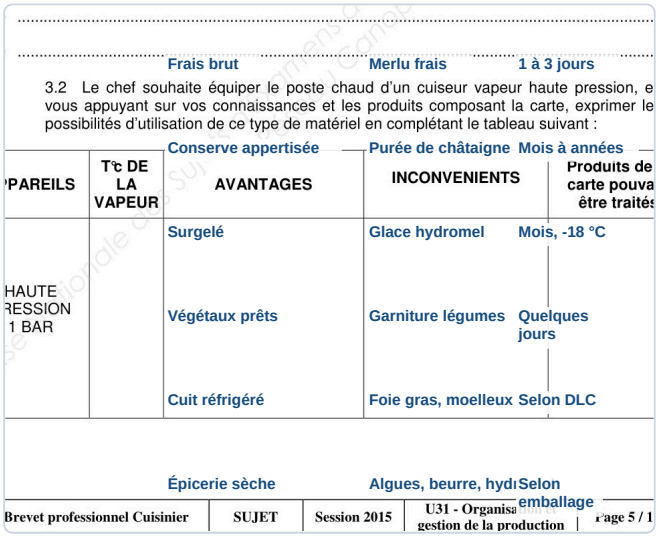
Question 4.1. Complétez le tableau pour les cinq gammes et la rubrique « Autres », en indiquant l’appellation, la présentation commerciale, les produits du menu utilisés et la durée de conservation.

Les durées sont indicatives : la DLC et les conditions du fabricant priment. Voici une adaptation du menu mobilisant les gammes disponibles, avec du merlu frais préparé avant le transport.

Gamme	Présentation commerciale	Produits du menu utilisés	Durée de conservation indicative
1re	Produits frais bruts	Merlu frais	1 à 3 jours au froid
2e	Produits appertisés en conserve	Purée de châtaigne en conserve	Plusieurs mois ou années, emballage fermé
3e	Produits surgelés	Glace à l’hydromel	Plusieurs mois à -18 °C, selon l’étiquetage
4e	Végétaux crus lavés, épluchés et découpés	Garniture de légumes	Quelques jours au froid, selon DLC
5e	Préparations cuites réfrigérées, souvent sous vide	Foie gras cuit et moelleux prêt à servir	Selon DLC, généralement quelques semaines
Autres	Produits secs ou d’épicerie	Algues, beurre, hydromel	Selon l’emballage et les conditions de stockage

Le choix des produits prêts à l’emploi réduit le travail sur place tout en maintenant les températures de conservation requises.

Tableau des cinq gammes complété



Frais brut — Merlu frais — 1 à 3 jours

3.2 Le chef souhaite équiper le poste chaud d’un cuiseur vapeur haute pression, e
vous appuyant sur vos connaissances et les produits composant la carte, exprimer le
possibilités d’utilisation de ce type de matériel en complétant le tableau suivant :

Conserve appertisée — Purée de châtaigne — Mois à années

PAREILS	T°c DE LA VAPEUR	AVANTAGES	INCONVENIENTS	Produits de carte pouva être traité
HAUTE RESSION 1 BAR		Surgelé	Glace hydromel	Mois, -18 °C
		Végétaux prêts	Garniture légumes	Quelques jours
		Cuit réfrigéré	Foie gras, moelleux	Selon DLC

Épicerie sèche — Algues, beurre, hydı — Selon emballage

Brevet professionnel Cuisinier | SUJET | Session 2015 | U31 - Organisa gestion de la production | Page 5 / 1

✓ RÉPONSE À RETENIR

Merlu frais, châtaigne appertisée, glace surgelée, garniture de 4e gamme, foie gras cuit et moelleux réfrigérés.

Le concept « cuisine 45 »

Question 4.2. Expliquez le principe du concept « cuisine 45 » en complétant le schéma, depuis l'arrivée des produits de 4e et 5e gammes jusqu'aux cuisines et à la suite du processus.

Le concept « cuisine 45 » utilise notamment des produits de 4e et 5e gammes pour réduire les préparations et les besoins en personnel. À leur arrivée, vérifier les températures, les emballages et les dates, puis stocker immédiatement selon les indications de conservation.

1. Déconditionner les produits et organiser les postes en séparant les denrées crues et cuites.
2. En cuisine froide, assembler les éléments froids; en cuisine chaude, cuire ou remettre en température les préparations concernées.
3. Terminer par le dressage, le contrôle et l'envoi au service.

La répartition des tâches permet une finition rapide, sans supprimer les contrôles d'hygiène.

Schéma du concept cuisine 45 complété

Un repas d'entreprise de 160 couverts aura lieu à l'extérieur de l'établissement, la semaine prochaine, dont voici le menu :

Foie gras

Filet de merlu beurre aux algues et sa garniture

Contrôle à réception, puis stockage adapté **omel**

ous devez par souci d'efficacité et de rentabilité commerciale (réduction des coûts et du ersonnel) adapter la prestation en utilisant les 5 gammes.

4.1 Complétez le tableau suivant.

Déconditionnement et répartition des produits

Appellation	Présentation commerciale	Produits du menu utilisés	DUREE de CONSERVATION
1°GAMME			
Cuisine froide **Assemblage** **Dressage froid**			**Cuisine chaude** **Cuisson** **Remise en température**
3°GAMME			
Dressage final, contrôle et envoi au service			
4°GAMME			

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réception et stockage, déconditionnement, assemblage en cuisines froide et chaude, puis dressage et service.

Organisation de la production différée

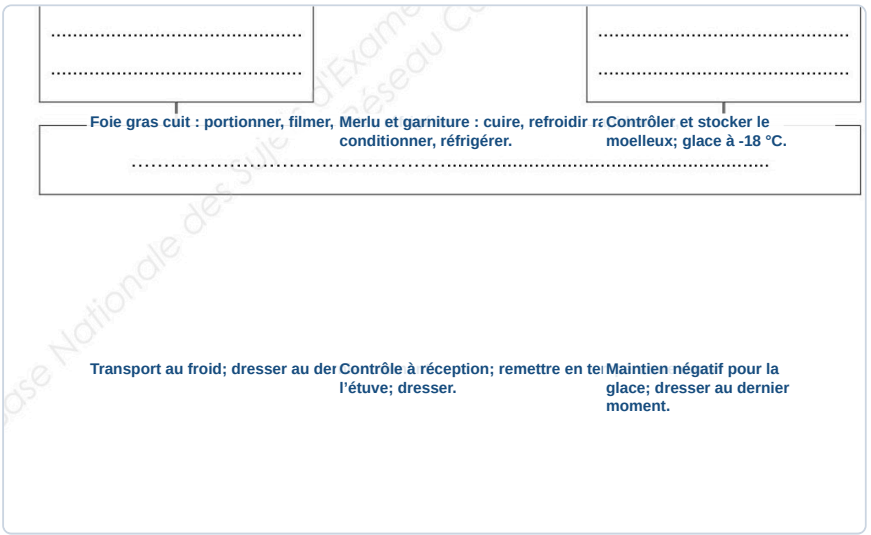
Question 4.3. Selon vos choix de gamme et le menu, proposez dans le tableau une organisation chronologique respectant les règles d'hygiène pour les trois plats, de J-1 au jour même. Tenez compte du véhicule de transfert et de la cuisine de dressage équipée d'une étuve six niveaux, d'une chambre froide et de plans de travail.

Organiser la prestation en liaison froide : refroidir rapidement les préparations cuites, les conditionner et les transporter sous température contrôlée. À l'arrivée, vérifier les températures et ranger immédiatement au froid. La cuisine de dressage dispose d'une étuve, mais pas d'un appareil de cuisson.

Moment	Plat 1 : foie gras	Plat 2 : merlu, beurre aux algues et garniture	Plat 3 : moelleux et glace
J-1	Réceptionner le foie gras cuit, portionner proprement, filmer, dater et réfrigérer.	Préparer et cuire le merlu et la garniture; refroidir rapidement, conditionner séparément, dater et réfrigérer.	Vérifier les emballages et les dates; stocker le moelleux selon sa DLC et la glace à -18 °C.
Jour même	Transporter au froid; maintenir réfrigéré et dresser au dernier moment.	Transporter au froid; contrôler à réception, remettre en température à cœur dans l'étuve et dresser sans délai.	Transporter la glace en maintien négatif; conserver le moelleux selon son étiquetage. Dresser la glace au dernier moment.

Maintenir la chaîne du froid, protéger et séparer les denrées, assurer la traçabilité et respecter les consignes de remise en température. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Planning de production différée complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

J-1 : préparer, refroidir, conditionner et stocker. Jour même : transporter sous température contrôlée, contrôler, remettre le merlu en température et dresser.

5. Contrôle de la production : rendement du merlu

Pour une prestation de 160 couverts hors de l'entreprise, vous recevez 45 kg de merlu de ligne acheté 18,50 € le kilogramme. Après habillage et filetage, le poids net de filets est de 22 kg et les portions prévues sont de 120 g net par personne.

Ratio de rendement

Question 1). Établissez le ratio de rendement au filetage du merlu à partir du poids brut reçu et du poids net de filets obtenu.

Le ratio de rendement au filetage est le poids net de filets obtenu divisé par le poids brut reçu. Avec 22 kg de filets pour 45 kg de merlu entier : 22 ÷ 45 = 0,489. Cela signifie qu'un kilogramme de merlu brut fournit environ 0,489 kg de filets nets. Le ratio est inférieur à 1, car l'habillage et le filetage génèrent des déchets.

Ratio de rendement

22 / 45 = 0,489

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ratio de rendement : 0,489, soit environ 0,49.

Pourcentage de rendement

Question 2). Exprimez le ratio de rendement au filetage en pourcentage.

Le rendement en pourcentage s'obtient en multipliant le ratio décimal par 100. À partir des poids indiqués : (22 ÷ 45) × 100 = 48,89 %. Ainsi, environ 48,9 % du poids brut reçu devient du filet net après habillage et filetage. Le pourcentage exprime la même information que le ratio, sous une forme plus facile à interpréter.

Pourcentage de rendement

48,9 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rendement au filetage : 48,9 %.

Besoin brut pour la prestation

Question 3). Calculez le poids total brut de merlu nécessaire pour la prestation de 160 couverts, sur la base de portions de 120 g net par personne.

Pour 160 couverts à 120 g nets, il faut 160 × 120 = 19 200 g, soit 19,2 kg de filets. Le rendement étant de 22 ÷ 45, le poids brut nécessaire est : 19,2 ÷ (22 ÷ 45) = 39,27 kg. Les 45 kg reçus suffisent donc pour la prestation. Le résultat est arrondi au centième de kilogramme.

Besoin brut pour 160 couverts

des portions de 120 gr net par personne

39,27 kg brut

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poids brut nécessaire : 39,27 kg de merlu.

Traitement d’un excédent

Question 4). Indiquez comment traiter la denrée en cas d’excédent et justifiez votre réponse.

Après préparation, les 22 kg de filets couvrent les 19,2 kg nécessaires : l’excédent est de 22 − 19,2 = 2,8 kg nets. Protéger les filets, les identifier et les conserver immédiatement au froid, entre 0 et 2 °C, en respectant la traçabilité. Les utiliser rapidement ou les congeler si le produit et les conditions de conservation le permettent. Le froid limite le développement microbien et préserve la sécurité sanitaire.

Traitement de l’excédent

Excédent : 2,8 kg nets

✓ RÉPONSE À RETENIR

Excédent : 2,8 kg de filets nets. Les protéger, les identifier et les conserver entre 0 et 2 °C pour une utilisation rapide.

Prix de revient

Question 5). Calculez le prix de revient d’une portion servie.

Le coût d’achat des 45 kg est de 45 × 18,50 € = 832,50 €. Rapporté aux 22 kg de filets obtenus, le coût du kilogramme net est de 832,50 ÷ 22 = 37,84 €. Une portion de 120 g revient donc à 37,84 × 0,120 = 4,54 €. Ce calcul porte sur le merlu seul, sans beurre, garniture ni autres frais.

Prix de revient d'une portion

4,54 € / portion

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix de revient du merlu : 4,54 € par portion.

6. Les documents de gestion et la réception des marchandises

Le chef utilise différents documents pour gérer le fonctionnement de sa cuisine de production. Le candidat doit connaître l'utilité de ces documents et décrire chronologiquement la passation d'une commande et la réception des marchandises.

Documents de gestion

Question 6.1. Citez cinq documents utilisés pour gérer la cuisine et indiquez l'utilité de chacun.

Document	Utilité
Fiche technique	Standardiser la recette, les quantités, le coût et le mode opératoire.
Bon de commande	Indiquer au fournisseur les produits et quantités demandés.
Bon de livraison	Vérifier les marchandises reçues par rapport à la commande.
Fiche de stock	Suivre les entrées, les sorties et les quantités disponibles.
Planning de production	Organiser les préparations et répartir le travail.

Ces documents servent à prévoir, organiser et contrôler les approvisionnements et la production.

Tableau des documents de gestion complété

Intitulé du document	Utilité
Fiche technique	Recette, quantités, coût, méthode
Bon de commande	Produits et quantités demandés
Bon de livraison	Vérifier la livraison et la commande
Fiche de stock	Suivre les entrées et sorties
Planning de production	Organiser les préparations

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fiche technique, bon de commande, bon de livraison, fiche de stock et planning de production, avec leurs utilités respectives.

Commande et réception

Question 6.2. Décrivez chronologiquement les étapes d'une passation de commande et de la réception des marchandises.

1. Évaluer les besoins selon le menu, les réservations et le stock disponible.

2. Sélectionner le fournisseur, vérifier les conditions d'achat, puis établir et transmettre la commande en conservant une copie.
3. À la livraison, comparer les produits au bon de commande et au bon de livraison : références, quantités, qualité, températures, dates, traçabilité et état des emballages.
4. Signaler les écarts, inscrire des réserves avant de signer ou refuser les produits non conformes.
5. Enregistrer la réception et mettre à jour les stocks, puis étiqueter et ranger immédiatement les produits aux températures adaptées, en appliquant la rotation des stocks.

Étapes de commande et de réception



✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévoir les besoins, commander, contrôler et enregistrer la livraison, puis ranger les marchandises en respectant la chaîne du froid.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2015)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U.31 du Brevet professionnel Cuisinier, session 2015, porte un code repère non renseigné, dure 2 heures et a un coefficient 3. L'étude de cas concerne l'organisation du garde-manger pour une carte d'automne et un repas d'entreprise à l'extérieur. Elle évalue les connaissances des locaux, de la ventilation, des cuiseurs vapeur, des gammes, du rendement et des documents de gestion.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le ratio de rendement au filetage rapporte le poids net obtenu au poids brut reçu.
- Le pourcentage de rendement s'obtient en multipliant le ratio poids net sur poids brut par 100.
- Une production différée s'organise selon une chronologie adaptée aux plats, au stockage, au transport et au dressage.
- Les gammes correspondent à des niveaux de préparation et de conservation différents des produits alimentaires.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguez le poids brut du poids net dans les calculs de rendement et de besoin en matière première.
- Indiquez les températures demandées local par local dans le tableau.
- Dans le planning, distinguez les opérations de J-1 de celles du jour même pour chacun des plats.
- Associez chaque document de gestion à son utilité et présentez commande et réception dans l'ordre chronologique.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer un rendement de filetage ?

Divisez le poids net de filets obtenu par le poids brut du poisson reçu. Pour exprimer le rendement en pourcentage, multipliez ce rapport par 100. Présentez le calcul avec les unités ou les valeurs utilisées.

Q : Comment organiser une production en liaison différée ?

Répartissez les opérations entre J-1 et le jour du repas, plat par plat. Prévoyez les étapes de conservation, de transport et de dressage en tenant compte des équipements disponibles et des règles d'hygiène.

Q : Comment gérer le temps dans cette épreuve de deux heures ?

Répartissez le temps entre les six questions en tenant compte de leur barème, notamment des 20 points attribués à la cuisine d'assemblage. Gardez du temps pour vérifier les tableaux, les unités et les calculs.

Q : Qu'attend le jury pour les réponses de gestion et d'hygiène ?

Le jury attend des réponses adaptées au contexte, des étapes dans un ordre logique et des justifications pertinentes. Renseignez toutes les rubriques des tableaux et veillez à la cohérence de vos choix avec les contraintes de production.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2015/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2015 - 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.