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

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.

L'usage de la calculatrice est autorisé. Le sujet comprend 11 pages et doit être rendu dans son intégralité à la fin de l'épreuve.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet

Étude de cas

Vous occupez le poste de second de cuisine dans un restaurant gastronomique, situé dans l'ouest de la France, d'une capacité de 80 couverts à la carte et d'un espace banquet d'environ 200 couverts. Vous êtes sollicité pour l'organisation et le suivi du garde-manger de la nouvelle carte d'Automne.

Vous devrez également vérifier certains équipements de la cuisine (ventilation, matériel de cuisson).

Par ailleurs, pour satisfaire certaines prestations, vous serez appelé à utiliser un concept de production dit « d'assemblage », stocker des produits et utiliser des documents de gestion.

Question 1 : **Les locaux**	**9 Pts**
Question 2 : **La ventilation**	**8 Pts**
Question 3 : **Le matériel**	**9 Pts**
Question 4 : **La cuisine d'assemblage**	**20 Pts**
Question 5 : **Contrôle de la production**	**6 Pts**
Question 6 : Les documents de gestion	**8 Pts**
TOTAL :	**Sur 60 Pts**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1 LES LOCAUX : LE GARDE-MANGER

1.1 Quelles sont les principales activités réalisées par le garde-manger en fonction de la carte du restaurant **(voir document 1)** ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.2 Citez les installations et matériels nécessaires du local.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.3 Quels sont les avantages d'une cellule à refroidissement rapide ?

.....

.....

.....

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

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 LA VENTILATION DES LOCAUX

Le garde-manger dispose actuellement d'une ventilation naturelle, dans le cadre d'une remise aux normes, le chef vous demande de lui préciser les points suivants :

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

.....

.....

.....

.....

2.2 Définir le point suivant :

- Ventilation de l'air : .....

.....

.....

2.3 Donnez les températures souhaitées dans les différents locaux en complétant le tableau ci-dessous

LOCAL	TEMPERATURE
ECONOMAT	
LEGUMERIE	
GARDE-MANGER	
CUISINE CHAUDE	
LOCAL ENTREPOSAGE POUBELLES	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 <u>LE MATERIEL :</u> LES CUISEURS VAPEUR

Le restaurant étant adossé à un centre de thalassothérapie, il doit proposer une gastronomie respectant les principes d'une cuisine diététique. Le restaurant dispose actuellement de poly cuiseurs.

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

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

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

APPAREILS	T°c DE LA VAPEUR	AVANTAGES	INCONVENIENTS	Produits de la carte pouvant être traités
HAUTE PRESSION 1 BAR				

Base nationale des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 LA CUISINE D'ASSEMBLAGE

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

Moelleux à la châtaigne, glace à l'hydromel

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

4.1 Complétez le tableau suivant.

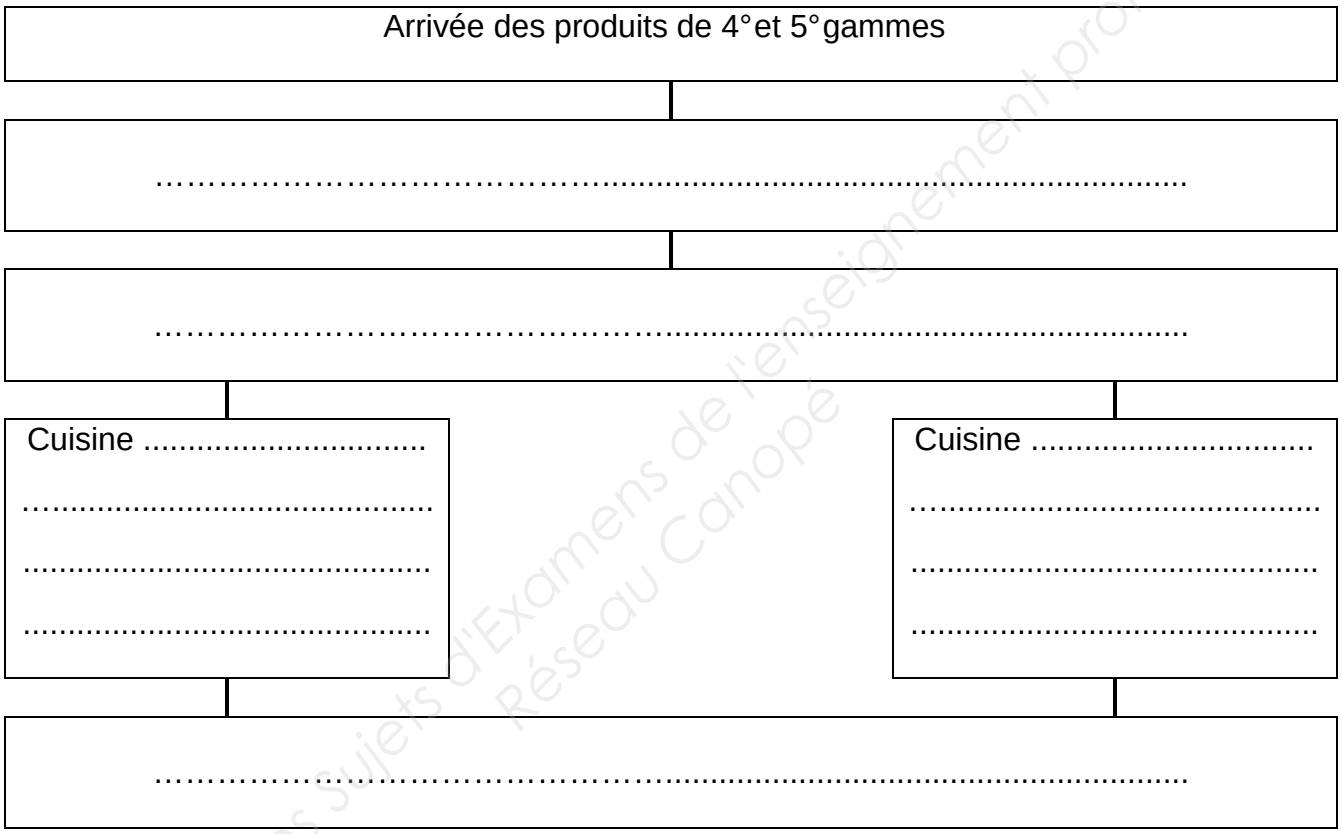
Appellation	Présentation commerciale	Produits du menu utilisés	DUREE de CONSERVATION
1°GAMME			
2°GAMME			
3°GAMME			
4°GAMME			
5°GAMME			
AUTRES			

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.2 Le concept dit « cuisine 45 »

Expliquez le principe de ce concept en complétant le tableau suivant :



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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.3 Organisation de la production différée :

En fonction de vos choix de gamme et du menu, proposer sous forme de tableau une organisation chronologique et respectueuse des normes d'hygiène. Pour cette prestation en liaisons différées vous disposerez d'un véhicule de transfert et d'une cuisine uniquement de dressage (équipée d'une étuve six niveaux, d'une chambre froide et de plans de travail).

	Plat 1	Plat 2	Plat 3
à J-1			
jour même			

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5 CONTROLE DE LA PRODUCTION

5.1 Ratio de rendement

Vous recevez pour la prestation de 160 couverts hors de l'entreprise 45 kg de merlu de ligne à 18.50 € le kg.

Après habillage et filetage, le poids net « filet » est de 22 kg.

- Etablissez le ratio de rendement au filetage du merlu.

.....

.....

- Exprimez ce ratio en pourcentage de rendement.

.....

.....

- Calculer le poids total brut de merlu nécessaire pour la prestation en vous appuyant sur des portions de 120 gr net par personne

.....

.....

- En cas d'excédent comment traitez-vous la denrée ? Justifier le cas échéant.

.....

.....

- Calculez le prix de revient d'une portion servie.

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6 LES DOCUMENTS DE GESTION

Le chef, pour gérer le fonctionnement de sa cuisine de production, utilise divers documents.

6.1 Citez en 5 documents et indiquez leur utilité.

Intitulé du document	Utilité
•	
•	
•	
•	
•	

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT N°1 : CARTE D'AUTOMNE

Entrées :

- Cappuccino de potimarron et chèvre frais
- Pressé d'artichauts, suprême de pintade, mesclun et noix
- Foie gras maison, toast au blé noir et confit d'oignons de Roscoff
- Carpaccio de bar aux salicornes
- Huîtres chaudes à la cancalaise

Plats :

- La selle d'agneau de pré salé en deux cuissons, haricots blancs à la bretonne
- Suprême de perdreau en cocotte aux légumes anciens (panais, cerfeuil tubéreux, topinambours)
- Filet de merlu à la vapeur d'algues, beurre émulsionné, millefeuille de blette et asperges vertes
- Fricassé de Homard et Saint-Jacques, risotto coraillé
- Cotriade de notre région

Desserts :

- Moelleux à la châtaigne et glace à l'hydromel
- Tarte fine aux pommes et beurre au cidre
- Croustillant de fruits d'automne (figue et chasselas) glace aux noyaux
- Soufflé à l'angélique Niortaise
- Charlotte au chocolat

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.