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 2016 • Code sujet : **U31** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Menu régional et connaissance des produits** (4 questions) — **Page 3**
2. **Fiche technique et coût matière de l'entrée chaude** (1 question) — **Page 6**
3. **Schéma de dressage de l'entrée chaude** (1 question) — **Page 8**
4. **Précautions réglementaires pour le transport et le stockage** (3 questions) — **Page 9**
5. **Matériels complémentaires pour la prestation** (1 question) — **Page 11**
6. **Liaisons en restauration** (1 question) — **Page 12**
7. **Planification des productions** (4 questions) — **Page 13**
8. **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/2016/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2016 - 1-Sujet.pdf

1. Menu régional et connaissance des produits

Le candidat prépare un banquet à Locronan, en Bretagne, à partir de produits de saison et en privilégiant les fournisseurs locaux. Le dossier demande un menu de quatre plats, avec une entrée chaude composée à partir de la mercuriale fournie.

Entrée froide

Question 1. Proposer un intitulé et une description suffisamment détaillée d'une entrée froide composée de deux éléments : le Coco de Paimpol et une charcuterie régionale. Compléter l'annexe A.

Salade froide de cocos de Paimpol et andouille de Guémené. Faire cuire les cocos secs dans une eau parfumée d'un bouquet garni, puis les refroidir. Les assaisonner d'une vinaigrette au cidre et aux échalotes finement ciselées. Dresser avec de fines tranches d'andouille de Guémené et quelques feuilles de salade. Le haricot sec, récolté localement et conservé, convient à un menu servi en janvier. L'andouille apporte une note fumée et caractéristique de la charcuterie bretonne.

Annexe A complétée : entrée froide

INTITULÉ DU PLAT	DESCRIPTIF DU PLAT
Une entrée froide à partir de deux éléments : – Le Coco de Paimpol et une charcuterie régionale.	**Salade de cocos de Paimpol secs et andouille de Guémené Vinaigrette au cidre, échalotes et salade bretonne**
Une entrée chaude sur assiette à base de Langoustines et St Jacques.	
Un plat et deux garnitures.	
Un dessert dressé sur assiette.	

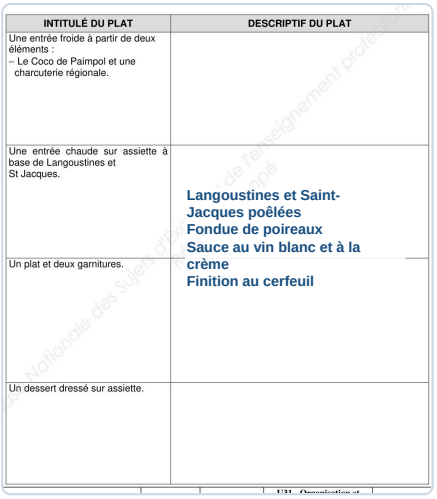
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Salade froide de cocos de Paimpol secs et d'andouille de Guémené, vinaigrette au cidre et salade.

Entrée chaude

Question 2. Proposer un intitulé et une description suffisamment détaillée d'une entrée chaude sur assiette à base de langoustines et de coquilles Saint-Jacques. Utiliser la mercuriale fournie pour cette entrée et compléter l'annexe A.

Langoustines et noix de Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux, sauce au vin blanc. Saisir brièvement les langoustines et les noix de Saint-Jacques pour garder leur moelleux. Faire suer les poireaux et les échalotes au beurre. Réduire le vin blanc, ajouter la crème et terminer la sauce au beurre. Dresser l'ensemble sur assiette et finir avec du cerfeuil. Cette entrée chaude met en valeur les produits de la mer et les denrées de la mercuriale, avec une garniture de saison adaptée au dîner de janvier.

Annexe A complétée : entrée chaude



INTITULÉ DU PLAT	DESCRIPTIF DU PLAT
Une entrée froide à partir de deux éléments : – Le Coco de Paimpol et une charcuterie régionale.	
Une entrée chaude sur assiette à base de Langoustines et St Jacques.	**Langoustines et Saint-Jacques poêlées** **Fondue de poireaux** **Sauce au vin blanc et à la crème** **Finition au cerfeuil**
Un plat et deux garnitures.	
Un dessert dressé sur assiette.	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Langoustines et Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux, sauce au vin blanc et cerfeuil.

Plat et garnitures

Question 3. Proposer un intitulé et une description suffisamment détaillée d'un plat accompagné de deux garnitures, en tenant compte de la saison et en privilégiant les fournisseurs locaux. Compléter l'annexe A.

Choisir une viande et des garnitures de saison issues de producteurs bretons. Une cuisson braisée rend le porc tendre et permet de préparer la viande à l'avance. Les deux garnitures sont distinctes et adaptées à l'hiver : un légume braisé et un féculent fondant. Le cidre apporte une saveur régionale à la sauce.

Élément	Proposition
Plat	Échine de porc bretonne braisée au cidre
Garniture 1	Chou vert breton braisé
Garniture 2	Pommes de terre fondantes

Ces produits locaux composent une assiette hivernale cohérente, facile à remettre en température et à dresser pour le banquet.

Annexe A complétée : plat et garnitures

INTITULÉ DU PLAT	DESCRIPTIF DU PLAT
Une entrée froide à partir de deux éléments : – Le Coco de Paimpol et une charcuterie régionale.	
Une entrée chaude sur assiette à base de Langoustines et St Jacques.	
Un plat et deux garnitures.	**Échine de porc bretonne braisée au cidre** **Chou vert braisé** **Pommes de terre fondantes**
Un dessert dressé sur assiette.	

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Échine de porc bretonne braisée au cidre, chou vert braisé et pommes de terre fondantes.

Dessert

Question 4. Proposer un intitulé et une description suffisamment détaillée d'un dessert dressé sur assiette, en tenant compte de la saison et en privilégiant les fournisseurs locaux. Compléter l'annexe A.

Choisir des pommes bretonnes de conservation, disponibles en hiver, et du beurre régional. La tarte est cuite à l'avance, puis dressée individuellement sur assiette pour répondre à la consigne. Une crème fraîche apporte une touche de douceur et les noix concassées ajoutent du croquant. Le caramel au beurre salé renforce l'identité bretonne du dessert. Le dressage peut associer une part de tarte, une quenelle de crème et un trait de caramel, sans masquer les saveurs du fruit.

Annexe A complétée : dessert

INTITULÉ DU PLAT	DESCRIPTIF DU PLAT
Une entrée froide à partir de deux éléments : – Le Coco de Paimpol et une charcuterie régionale.	
Une entrée chaude sur assiette à base de Langoustines et St Jacques.	
Un plat et deux garnitures.	
Un dessert dressé sur assiette.	**Tatin de pommes bretonnes** **Caramel au beurre salé** **Crème fraîche et noix concassées**

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tatin de pommes bretonnes, caramel au beurre salé, crème fraîche et noix concassées.

2. Fiche technique et coût matière de l'entrée chaude

L'entrée chaude du menu est à base de langoustines et de coquilles Saint-Jacques, pour 40 couverts. La fiche technique demande les denrées, les coûts et les techniques de réalisation, en s'appuyant sur la mercuriale.

Annexe B

Question 1. Réaliser la fiche technique de fabrication de l'entrée chaude pour 40 couverts à partir de la mercuriale. Renseigner l'intitulé, l'argumentaire commercial, les denrées, unités, quantités, prix unitaires et totaux, les phases et techniques de réalisation, puis calculer le sous-total, l'assaisonnement à 2 %, le coût matière total et le coût matière par portion.

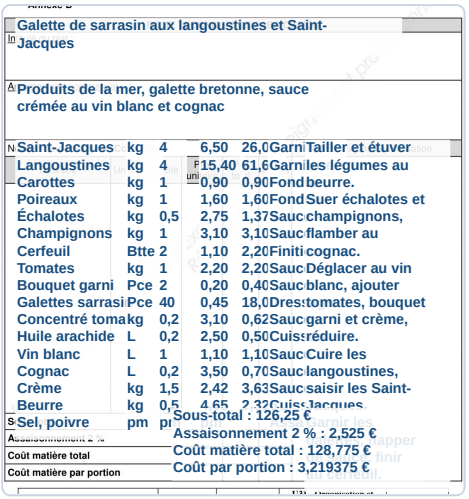
Intitulé : Galette de sarrasin aux langoustines et noix de Saint-Jacques, fondue de légumes, sauce crémée au vin blanc et cognac. **Argumentaire :** une entrée chaude mettant à l'honneur les produits de la mer et une galette bretonne. Quantités indicatives pour 40 portions, avec 100 g de chaque produit de la mer par personne.

Denrée	Unité	Quantité	Prix unitaire (€)	Prix total (€)	Phase
Coquilles Saint-Jacques	kg	4	6,50	26,00	Garniture
Langoustines	kg	4	15,40	61,60	Garniture
Carottes	kg	1	0,90	0,90	Fondue
Poireaux	kg	1	1,60	1,60	Fondue
Échalotes	kg	0,5	2,75	1,375	Sauce
Champignons de Paris	kg	1	3,10	3,10	Sauce
Cerfeuil	Btte	2	1,10	2,20	Finition
Tomates	kg	1	2,20	2,20	Sauce
Bouquet garni	Pce	2	0,20	0,40	Sauce
Galettes de sarrasin	Pce	40	0,45	18,00	Dressage
Concentré de tomates	kg	0,2	3,10	0,62	Sauce
Huile d'arachide	L	0,2	2,50	0,50	Cuisson
Vin blanc	L	1	1,10	1,10	Sauce
Cognac	L	0,2	3,50	0,70	Sauce
Crème	kg	1,5	2,42	3,63	Sauce
Beurre	kg	0,5	4,65	2,325	Cuisson
Sel fin et poivre	pm	pm	pm	Assaisonnement	Assaisonnement

Tailler et étuver les légumes au beurre. Suer échalotes et champignons, flamber au cognac, déglacer au vin blanc, puis ajouter tomates, bouquet garni et crème et faire réduire. Cuire les langoustines et saisir les Saint-Jacques. Garnir les galettes, napper de sauce et finir au cerfeuil. Les montants intermédiaires conservent les décimales nécessaires au calcul.

Calcul : sous-total : 126,25 € ; assaisonnement : 126,25 × 2 % = 2,525 € ; coût total : 128,775 € ; coût par portion : 128,775 ÷ 40.

Annexe B complétée : fiche technique et coûts



Galette de sarrasin aux langoustines et Saint-Jacques					
Produits de la mer, galette bretonne, sauce crémée au vin blanc et cognac					
Saint-Jacques	kg	4	6,50	26,0	Garni Tailler et étuver
Langoustines	kg	4	15,40	61,6	Garni les légumes au
Carottes	kg	1	0,90	0,90	Fond beurre.
Poireaux	kg	1	1,60	1,60	Fond Suer échalotes et
Échalotes	kg	0,5	2,75	1,37	Sauc champignons,
Champignons	kg	1	3,10	3,10	Sauc flamber au
Cerfeuil	Btte	2	1,10	2,20	Finiti cognac.
Tomates	kg	1	2,20	2,20	Sauc Déglacer au vin
Bouquet garni	Pce	2	0,20	0,40	Sauc blanc, ajouter
Galettes sarrasi	Pce	40	0,45	18,0	Dress tomates, bouquet
Concentré toma	kg	0,2	3,10	0,62	Sauc garni et crème,
Huile arachide	L	0,2	2,50	0,50	Cuiss réduire.
Vin blanc	L	1	1,10	1,10	Sauc Cuire les
Cognac	L	0,2	3,50	0,70	Sauc langoustines,
Crème	kg	1,5	2,42	3,63	Sauc saisir les Saint-
Beurre	kg	0,5	4,65	2,32	Cuiss Jacques.
Sel, poivre	pm	pi			
Sous-total : 126,25 €					
Assaisonnement 2 % : 2,525 €					
Coût matière total : 128,775 €					
Coût matière par portion : 3,219375 €					

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière total : 128,78 € pour 40 portions.
Coût matière par portion : 3,22 €.

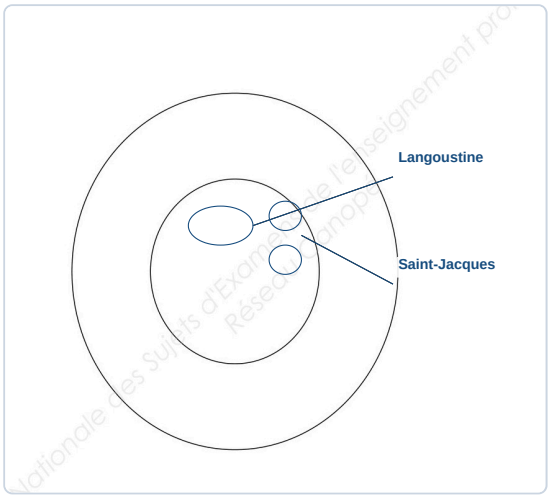
3. Schéma de dressage de l'entrée chaude

L'entrée chaude à base de langoustines et de coquilles Saint-Jacques doit être dressée sur assiette. Une assiette est représentée pour réaliser le schéma demandé.

Question 1. Réaliser un schéma de l'entrée chaude vue de dessus et ajouter une légende.

Le schéma représente un dressage possible, vu de dessus, sur l'assiette fournie. Placer les langoustines et les noix de Saint-Jacques au centre, côte à côte et sans les superposer. Garder le bord de l'assiette propre et dégagé. Les formes dessinées sont des repères de présentation, pas une indication du nombre de pièces. Ajouter une sauce uniquement si elle est prévue dans la recette retenue.

Entrée chaude dressée, vue de dessus



✓ RÉPONSE À RETENIR

Langoustines et noix de Saint-Jacques au centre de l'assiette, sans chevauchement ; bord propre.

4. Précautions réglementaires pour le transport et le stockage

La production est transportée dans un véhicule isotherme jusqu'au lieu de réception. Le tableau distingue les précautions à prendre avant le transport, pendant celui-ci et lors du stockage sur le lieu de distribution, avec une justification pour chaque réponse.

Avant le transport

Question 1. Indiquer les précautions à prendre avant le transport pour respecter la réglementation en vigueur et justifier les réponses.

Avant le départ, vérifier que le véhicule est propre et adapté au transport alimentaire. Un véhicule isotherme conserve la température, mais ne produit ni froid ni chaleur : préparer les denrées à la bonne température et utiliser des contenants propres, fermés et adaptés.

- Contrôler les préparations froides : +3 °C maximum.
- Contrôler les préparations chaudes : +63 °C minimum.
- Séparer les préparations chaudes et froides, protéger les produits et prévoir leur identification.

Ces précautions limitent les contaminations et les écarts de température dès le chargement.

Précautions avant le transport

Avant le transport :	Propreté, températures, emballages et traçabilité vérifiés

✓ RÉPONSE À RETENIR

Avant le chargement : véhicule propre, préparations contrôlées, contenants fermés et séparation chaud/froid. Froid : +3 °C maximum ; chaud : +63 °C minimum.

Pendant le transport

Question 2. Indiquer les précautions à prendre pendant le transport pour respecter la réglementation en vigueur et justifier les réponses.

Le véhicule isotherme ne rétablit pas une température perdue : il faut maintenir les préparations à leur température réglementaire pendant tout le trajet de 12 km.

1. Charger rapidement dans des contenants fermés, propres et adaptés, en séparant chaud et froid.
2. Limiter la durée du trajet, éviter les arrêts et ne pas ouvrir les contenants.
3. À l'arrivée, contrôler les températures avant le déchargement et signaler tout écart.

Les préparations froides restent à +3 °C maximum et les chaudes à +63 °C minimum.

Précautions pendant le transport

Pendant le transport :	Transport court, contenants fermés Températures maintenues et contrôlées

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pendant le trajet, maintenir le froid à +3 °C maximum et le chaud à +63 °C minimum, sans rupture de la chaîne thermique.

Stockage sur le lieu de distribution

Question 3. Indiquer les précautions à prendre pour le stockage sur le lieu de distribution afin de respecter la réglementation en vigueur et justifier les réponses.

À l'arrivée, transférer sans délai les préparations dans des équipements adaptés. Le véhicule isotherme ne permet pas de conserver les denrées en attente si les températures ne sont pas maîtrisées.

Placer les préparations froides dans une enceinte réfrigérée à +3 °C maximum et maintenir les préparations chaudes à +63 °C minimum. Les conserver séparément, protégées et identifiées, puis contrôler les températures jusqu'au service afin de prévenir les contaminations et les ruptures de la chaîne thermique.

Stockage sur le lieu de distribution

Stockage sur le lieu de distribution :	Froid : +3 °C maximum Chaud : +63 °C minimum Contrôler jusqu'au service

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stocker immédiatement au froid à +3 °C maximum ou maintenir au chaud à +63 °C minimum, avec contrôle jusqu'au service.

5. Matériels complémentaires pour la prestation

La cuisine du lieu de réception dispose notamment d'un fourneau, d'un four mixte, d'un plan de travail, d'une plonge, d'une armoire réfrigérée positive et d'un lave-mains. Il faut déterminer les gros matériels complémentaires nécessaires pour les quatre plats du menu.

Question 1. À partir des équipements disponibles, établir la liste des gros matériels complémentaires nécessaires à la prestation et la renseigner pour chacun des quatre plats.

Plat	Matériels complémentaires
Entrée froide : coco de Paimpol et charcuterie	Trancheuse à charcuterie, robot coupe, bacs gastronormes et chariots.
Entrée chaude : langoustines et Saint-Jacques	Sauteuses, casseroles et plats de service.
Plat et deux garnitures	Braisière ou grande sauteuse, robot coupe-légumes et bacs gastronormes.
Dessert dressé à l'assiette	Batteur-mélangeur, plaques à pâtisserie et matériel de moulage.

Les matériels déjà présents sur place ne sont pas repris. Prévoir aussi des contenants adaptés au transport et au maintien des températures.

Matériels complémentaires à prévoir

	Réception du : Lieu **Réception : 15 janvier 2016** **Lieu : Locronan**
Plat 1	**Trancheuse, robot coupe** **Bacs gastronormes, chariots**
Plat 2	**Sauteuses, casseroles** **Plats de service**
Plat 3	**Braisière, robot coupe-légumes** **Bacs gastronormes**
Plat 4	**Batteur-mélangeur, plaques** **Matériel de moulage**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Compléments : trancheuse, robot coupe, sauteuses, casseroles, braisière, batteur-mélangeur, plaques, bacs gastronormes et chariots.

6. Liaisons en restauration

Le candidat doit présenter les différentes liaisons utilisées en restauration à son commis. Le tableau demande d'expliquer chaque type de liaison et d'indiquer les températures et durées réglementaires.

Question 1. Compléter le tableau en citant les différentes liaisons, en expliquant le type de liaison correspondant et en précisant pour chacune les températures et durées réglementaires.

Les trois liaisons se distinguent par le mode de conservation et de service. En liaison froide et mixte, le refroidissement réglementaire concerne les préparations chaudes refroidies. Les préparations concernées sont conservées au froid à +3 °C maximum. En liaison mixte, elles sont ensuite remises en température avant le service. La durée de conservation au froid n'est pas fixée par une règle unique pour tous les produits : elle est déterminée et justifiée dans le plan de maîtrise sanitaire.

Liaison	Explication	Températures et durées réglementaires
Chaude	Préparation maintenue chaude jusqu'au service, transport compris.	Maintien à au moins +63 °C. Pas de durée maximale générale si cette température est respectée.
Froide	Préparation refroidie rapidement, conservée et transportée au froid.	Refroidir de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h, puis conserver et transporter à +3 °C au plus. Durée de conservation définie par le PMS.
Mixte	Préparation refroidie et transportée au froid, puis remise en température sur le lieu de service.	Refroidir de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h, conserver à +3 °C au plus, puis remonter de +10 °C à +63 °C en moins de 1 h.

Tableau des liaisons complété

Liaisons	Explications	Températures et durées réglementaires
Chaude	Maintien chaud jusqu'au service, transport compris.	≥ +63 °C ; pas de durée maximale générale si la température est respectée.
Froide	Refroidir, conserver et transporter au froid.	+63 °C à +10 °C en moins de 2 h ; conservation à ≤ +3 °C. Durée définie par le PMS.
Mixte	Refroidissement, transport au froid, puis remise en température.	Refroidir en moins de 2 h ; conserver à ≤ +3 °C ; remonter à +63 °C en moins de 1 h.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chaude : au moins +63 °C. Froide : refroidissement en moins de 2 h, conservation à +3 °C maximum. Mixte : remise à +63 °C en moins de 1 h.

7. Planification des productions

Le candidat organise les productions du banquet en distinguant la chronologie de réalisation, la mise en place au restaurant et le travail le jour de la réception. Un exemple de planification pour des huîtres chaudes aux pommes et au cidre est fourni.

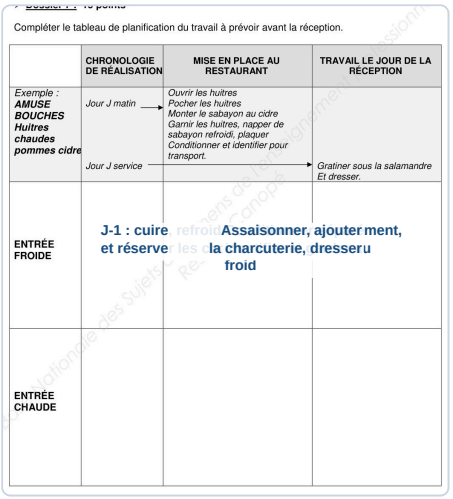
Entrée froide

Question 1. Compléter le tableau de planification de l'entrée froide en indiquant la chronologie de réalisation, la mise en place au restaurant et le travail le jour de la réception.

Chronologie	Mise en place au restaurant	Jour de la réception
J-1 : faire tremper les cocos secs si nécessaire, les cuire, les refroidir rapidement et les réserver au froid.	Préparer et conditionner les cocos et la charcuterie séparément. Identifier les contenants et maintenir au froid pour le transport.	Contrôler les produits, assaisonner les cocos, ajouter la charcuterie, dresser et envoyer frais.

À l'arrivée, vérifier l'identification et la température, puis réserver les préparations au froid. Ajouter la charcuterie régionale au dernier moment pour préserver sa texture et éviter qu'elle ne détrempe les cocos. Dresser en portions régulières juste avant l'envoi.

Planification de l'entrée froide



Compléter le tableau de planification du travail à prévoir avant la réception.

	CHRONOLOGIE DE RÉALISATION	MISE EN PLACE AU RESTAURANT	TRAVAIL LE JOUR DE LA RÉCEPTION
Exemple : ***AMUSE BOUCHES Huitres chaudes pommes cidre***	*Jour J matin* →	*Ouvrir les huitres Pocher les huitres Monter le sabayon au cidre Garnir les huitres, napper de sabayon refroidi, plaquer Conditionner et identifier pour transport.*	
	Jour J service →		*Gratiner sous la salamandre Et dresser.*
ENTRÉE FROIDE	J-1 : cuire refroi et réserve les	Assaisonner, ajouter ment, la charcuterie, dresseru froid	
ENTRÉE CHAUDE			

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuire et refroidir les cocos en amont. Transporter les éléments séparément au froid, puis assaisonner, assembler et dresser juste avant le service.

Entrée chaude

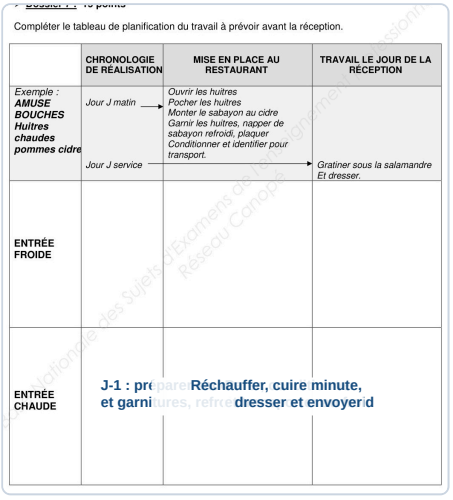
Question 2. Compléter le tableau de planification de l'entrée chaude en indiquant la chronologie de réalisation, la mise en place au restaurant et le travail le jour de la réception.

1. **J-1 :** préparer la sauce et les garnitures prévues, puis refroidir rapidement les éléments cuits et les réserver au froid.

2. **Jour J, au restaurant :** parer les langoustines et les Saint-Jacques, préparer les contenants, conditionner séparément et transporter au froid.
3. **À la réception :** réchauffer la sauce et les garnitures, cuire les produits de la mer au dernier moment, dresser et envoyer aussitôt.

Garder les coquillages et crustacés protégés et séparés des préparations cuites. Cette organisation limite les manipulations sur place et préserve leur texture.

Planification de l'entrée chaude



Compléter le tableau de planification du travail à prévoir avant la réception.

	CHRONOLOGIE DE RÉALISATION	MISE EN PLACE AU RESTAURANT	TRAVAIL LE JOUR DE LA RÉCEPTION
Exemple : ***AMUSE BOUCHES Huitres chaudes pommes cidre***	*Jour J matin* →	*Ouvrir les huitres Pocher les huitres Monter le sabayon au cidre Garnir les huitres, napper de sabayon refroidi, plaquer Conditionner et identifier pour transport.*	
	Jour J service →		*Gratiner sous la salamandre Et dresser.*
ENTRÉE FROIDE			
ENTRÉE CHAUDE	**J-1 : pr… Réchauffer, cuire minute, et garni…, refroi… dresser et envoyer**		

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer et transporter les éléments séparément au froid. Réchauffer sauce et garnitures, cuire langoustines et Saint-Jacques au dernier moment, puis dresser.

Plat et garniture

Question 3. Compléter le tableau de planification du plat et de ses garnitures en indiquant la chronologie de réalisation, la mise en place au restaurant et le travail le jour de la réception.

Chronologie	Mise en place au restaurant	Jour de la réception
J-1 : préparer les garnitures pouvant être réalisées à l'avance. Jour J : parer et assaisonner la viande.	Conditionner séparément viande et garnitures, identifier et transporter selon leur température de conservation. Préparer le matériel de cuisson et de dressage.	Cuire la viande, contrôler sa cuisson, remettre les garnitures en température, rectifier l'assaisonnement et dresser.

Exemple de menu d'hiver : porc rôti, pommes de terre et chou braisé. Réaliser les garnitures en amont lorsqu'elles supportent la conservation, puis les refroidir rapidement et les protéger. À l'arrivée, contrôler les produits et les réserver correctement. Finir la cuisson de la viande sur place, réchauffer les garnitures et envoyer dès le dressage.

Planification du plat et des garnitures

	CHRONOLOGIE DE REALISATION	MISE EN PLACE AU RESTAURANT	TRAVAIL LE JOUR DE LA RÉCEPTION
PLAT ET GARNITURE	J-1 : préparer garn… J : parer et assa…	Cuire, réchauffer, contrôler et dresser identifier et transporter	
DESSERT			

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

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer les garnitures en amont. Transporter viande et garnitures séparément, cuire la viande sur place, remettre les garnitures en température et dresser.

Dessert

Question 4. Compléter le tableau de planification du dessert en indiquant la chronologie de réalisation, la mise en place au restaurant et le travail le jour de la réception.

1. **J-1 :** préparer et cuire le dessert, puis le refroidir, le protéger et le réserver au froid si la recette l'exige.
2. **Jour J, au restaurant :** transporter le dessert protégé, préparer les éléments de finition et vérifier le nombre de portions.
3. **À la réception :** portionner proprement, dresser sur assiette, ajouter la finition prévue et envoyer.

Exemple régional adapté à la saison : far breton aux pruneaux, cuit en amont et transporté protégé. Prévoir une découpe régulière et garder les éléments de finition séparés jusqu'au dressage. Le travail du jour de la réception reste ainsi limité aux opérations nécessaires à un service propre et régulier.

Planification du dessert

	CHRONOLOGIE DE REALISATION	MISE EN PLACE AU RESTAURANT	TRAVAIL LE JOUR DE LA RÉCEPTION
PLAT ET GARNITURE			
DESSERT	J-1 : préparer et cuire le far breton	Portionner, finir et dresser à l'envoi protéger et transporter	

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

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Cuire le far breton en amont, le protéger pour le transport, puis portionner et dresser sur assiette au moment du service.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2016)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.31 du Brevet professionnel Cuisinier, session 2016, code U31, dure 2 heures et a un coefficient de 3. Cette étude de cas porte sur un banquet régional en Bretagne, préparé au restaurant puis servi sur un autre site. Elle évalue la conception du menu, les fiches techniques et coûts, le dressage, l'hygiène, les matériels, les liaisons et la planification.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une fiche technique associe les denrées, leurs quantités, leurs coûts et les phases de réalisation du plat.
- Le coût matière par portion se calcule en divisant le coût matière total par le nombre de portions.
- La maîtrise sanitaire concerne le transport des préparations et leur stockage sur le lieu de distribution.
- La planification sépare la chronologie de réalisation, la mise en place au restaurant et le travail le jour de la réception.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les quatre contraintes de menu de l'annexe A et utiliser la mercuriale pour l'entrée chaude.
- Vérifier les unités et les calculs des prix, de l'assaisonnement à 2 %, du coût total et du coût par portion.
- Structurer les précautions sanitaires selon les étapes demandées et justifier chaque réponse.
- Pour chaque plat, distinguer clairement les travaux au restaurant de ceux réalisés le jour de la réception.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le calcul du coût matière sur la fiche technique ?

Pour chaque denrée, multiplier la quantité utilisée par son prix unitaire en conservant des unités cohérentes. Additionner les coûts pour obtenir le sous-total, calculer l'assaisonnement de 2 %, puis diviser le coût matière total par les 40 portions.

Q : Que faut-il renseigner pour chaque liaison ?

Il faut citer chaque liaison, expliquer son principe et indiquer les températures et durées réglementaires correspondantes. Les valeurs attendues doivent concerner la liaison décrite et ne pas être confondues avec les températures de transport ou de stockage.

Q : Comment répartir son temps dans cette épreuve ?

L'épreuve dure deux heures et les sept dossiers totalisent 60 points. Répartir le temps selon les points, avancer méthodiquement dans les tableaux et réserver quelques minutes pour vérifier les calculs et s'assurer qu'aucune rubrique n'est oubliée.

Q : Qu'attend le jury dans les réponses de transport et de planification ?

Les précautions doivent être adaptées aux trois étapes indiquées et justifiées. Pour la planification, renseigner les tâches et leur chronologie en séparant la mise en place effectuée au restaurant du travail réalisé le jour de la réception.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2016/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2016 - 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.