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

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.

Vous devez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve.

*Ce sujet comporte **11** pages*

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome

et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante

(Réf. C n°99-186 du 16-11-1999).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet

Étude de cas

Chef de partie au sein de la brigade du restaurant Armor Argoat (Terre Mer) situé en Bretagne, vous avez l'habitude de prendre en charge la production et la distribution de banquet.

Le président du «Club des gastronomes» du canton vous contacte pour réaliser une prestation à l'extérieur le vendredi 15 janvier 2016.

Ce dîner sera servi à la salle polyvalente de la commune voisine de Locronan (29), distante de 12 kilomètres.

La mise en place sera réalisée en amont dans les cuisines de l'établissement et vous assurerez avec votre commis l'envoi en liaison mixte et le dressage sur site.

Pour que cette manifestation se passe au mieux, ainsi que pour former votre commis à réaliser de telles prestations dans le futur, vous réalisez les documents se rapportant à la production.

DOSSIERS A TRAITER

Dossier 1 : Intitulés et descriptifs des plats - Connaissance des produits	**15 pts**
Dossier 2 : Fiche technique	**15 pts**
Dossier 3 : Schéma de dressage	**4,5 pts**
Dossier 4 : HACCP	**3 pts**
Dossier 5 : Matériels	**3 pts**
Dossier 6 : Liaisons	**4,5 pts**
Dossier 7 : Planification des productions	**15 pts**
TOTAL /	**60 pts**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- **Dossier 1 : 15 points**

Proposer un menu régional à 4 plats en tenant compte de la saison et en privilégiant les fournisseurs locaux. **Compléter l'Annexe A page 4/11.**

- Les intitulés ainsi que la description des plats doivent être suffisamment détaillés.

Pour l'entrée chaude uniquement, vous devez utiliser la mercuriale ci-dessous :

MERCURIALE

PRODUITS	Unité	Prix HT
POISSONS		
Coquilles St-Jacques	kg	6,50
Langoustines	kg	15,40
LÉGUMES		
Carottes	kg	0,90
Poireaux	kg	1,60
Échalotes	kg	2,75
Champignons de Paris	kg	3,10
Cerfeuil	Btte	1,10
Tomates	kg	2,20
Bouquet garni	Pce	0,20

PRODUITS	Unité	Prix HT
ÉPICERIE		
Galette de Sarrasin	Pce	0,45
Concentré de tomates	kg	3,10
Huile d'arachide	L	2,50
Sel fin	pm	pm
Poivre du moulin	pm	pm
CAVE		
Vin blanc	L	1,10
Cognac	L	3,50
CRÈMERIE		
Crème	kg	2,42
Beurre	kg	4,65

- **Dossier 2 : 15 points**

L'entrée chaude est à base de langoustines et de coquilles Saint-Jacques.

En vous aidant de la mercuriale ci-dessus, vous réalisez la fiche technique pour 40 couverts en calculant le coût matière. **(Annexe B page 5/11)**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe A

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.	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe B

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Intitulé du plat :

Argumentaire commercial :

Nombre de portions : **40 Couverts**

Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire	Prix total	Phase
Sous-total					
Assaisonnement 2 %					
Coût matière total					
Coût matière par portion					

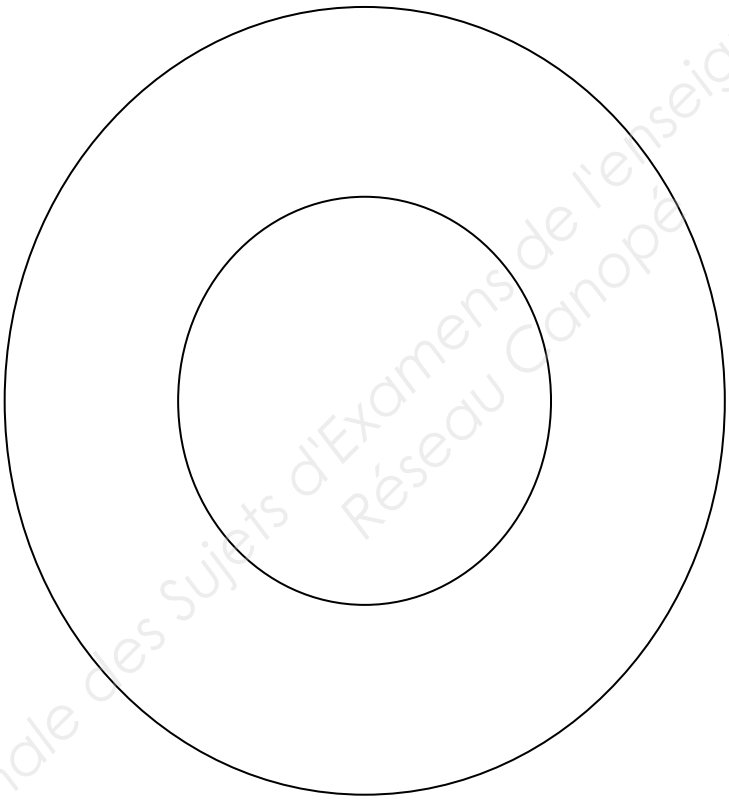
Techniques de réalisation

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- **<u>Dossier 3 :</u> 4,5 points**

Réaliser un schéma de votre entrée chaude, vue de dessus, avec légende.



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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- **<u>Dossier 4 :</u> 3 points**

Pour cette soirée, vous utiliserez un véhicule isotherme. Quelles précautions devrez-vous prendre afin de respecter la réglementation en vigueur pour le transport de la production ? Justifier vos réponses.

Précautions à prendre pour respecter la réglementation en vigueur	Justifier vos réponses
<u>Avant le transport :</u>	
<u>Pendant le transport :</u>	
<u>Stockage sur le lieu de distribution :</u>	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➢ **Dossier 5 : 3 points**

Une visite de la cuisine du lieu de la réception vous a permis de lister les différents matériels disponibles : un fourneau 4 feux, un four mixte 3 niveaux, un plan de travail (2 m x 0,90 m), une plonge, une armoire réfrigérée positive de 10 niveau pour surface de 40 cm x 60 cm par étagère/niveau, un lave-mains.
Pour compléter cet équipement vous établissez la liste des gros matériels complémentaires, nécessaires à votre prestation.

	Réception du : Lieu :
Plat 1	
Plat 2	
Plat 3	
Plat 4	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➢ **<u>Dossier 6 :</u> 4,5 points**

Votre commis vous demande quelques explications concernant les différentes liaisons.
Compléter le tableau ci-dessous en :

- Citant les différentes liaisons.

Pour chacune d'elle :

- Expliquer le type de liaison.
- Citer les températures et les durées réglementaires.

Liaisons	Explications	Températures et durées réglementaires

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➢ **Dossier 7 : 15 points**

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			

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

	CHRONOLOGIE DE REALISATION	MISE EN PLACE AU RESTAURANT	TRAVAIL LE JOUR DE LA RÉCEPTION
PLAT ET GARNITURE			
DESSERT			

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.