



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Corrigé BP Cuisinier
Épreuve Organisation et gestion de la production

➤ **Question 1 :**

Législation et réglementation à respecter concernant la technique du sous-vide :

Compléter les " 5M " et indiquer pour chacun 2 règles essentielles.

Matières premières.	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité et fraîcheur irréprochables • Traçabilité des produits
Main d'oeuvre	<ul style="list-style-type: none"> • Propreté vestimentaire et corporelle • Port des gants et masque pendant les phases du conditionnement
Milieu	<ul style="list-style-type: none"> • Local de conditionnement réfrigéré • Nettoyage et désinfection des postes de travail et des locaux
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage et stérilisation des outils • Matériel de refroidissement et de remise en t° performants
Méthode	<ul style="list-style-type: none"> • Stockage à t° adaptée et respect de la chaîne du froid. • Respect de la législation en vigueur (haccp)

0,5 point par M

0,25 point par règle (à l'appréciation du correcteur)

/ 5

Examen et spécialité BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	-CORRIGÉ-
Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	Feuille : 1/4

➤ **Question 2 :**

Personnaliser votre menu en recherchant l'originalité dans la présentation et en tenant compte des exigences de l'énoncé.

APPELLATION	COMPOSITION	PRESENTATION
<p><i>Entrée :</i></p> <p>Le correcteur veillera à tenir compte de l'énoncé : entrée froide, conditionnée sous-vide, sauce à part</p> <p>A l'appréciation du correcteur</p> <p>2 pts par case</p>	<p>Le correcteur veillera à tenir compte de l'énoncé : entrée froide, conditionnée sous-vide, sauce à part</p> <p>A l'appréciation du correcteur</p>	<p>A l'appréciation du correcteur</p>
<p><i>Poisson :</i></p> <p>Le correcteur veillera à tenir compte de l'énoncé : poisson avec une bonne tenue en cuisson sous-vide, sauce à base de crustacés.</p> <p>A l'appréciation du correcteur</p>	<p>Le correcteur veillera à tenir compte de l'énoncé : poisson avec une bonne tenue en cuisson sous-vide, sauce à base de crustacés.</p> <p>A l'appréciation du correcteur</p>	<p>A l'appréciation du correcteur</p>
<p><i>Dessert :</i></p> <p>Le correcteur veillera à tenir compte de l'énoncé : dessert individuel, glacé, accompagné d'un coulis.</p> <p>A l'appréciation du correcteur</p>	<p>Le correcteur veillera à tenir compte de l'énoncé : dessert individuel, glacé, accompagné d'un coulis.</p> <p>A l'appréciation du correcteur</p>	<p>A l'appréciation du correcteur</p>

<p>Examen et spécialité BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</p>	<p>-CORRIGÉ-</p>
<p>Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production</p>	<p>Feuille : 2/4</p>

➤ **Question 3 :**

Définir vos besoins en matériel de production du froid pour stocker vos produits dans le local d'envoi en précisant les températures légales pour la conservation.

Véhicule réfrigéré +2 à +4 °C

Armoire réfrigérée +2 à +6 °C

Congélateur ≤ - 18°C

(liste de matériel non exhaustive)

/ 3

0,5 point par réponse

➤ **Question 4 :**

Lister vos besoins en matériel de remise en température pour vos préparations en résumant le procédé à suivre..

Poly-cuiseur

Micro-ondes

Plaques de cuisson induction mobile

Plaques électriques

Bain marie à sonde

/ 4

Procédé: *la température à cœur doit être portée à +63°C min. en moins d'1heure*

➤ **Question 5 :**

Rédiger la fiche technique de fabrication de l'entrée froide et sa sauce à part, pour 10 personnes en complétant la feuille annexe A.

Denrées : 2 points

Unités, quantités : 2 points

Progression : 2 points

Prix de revient : 2 points

Le correcteur tiendra compte dans son appréciation de la cohérence globale de la fiche technique.

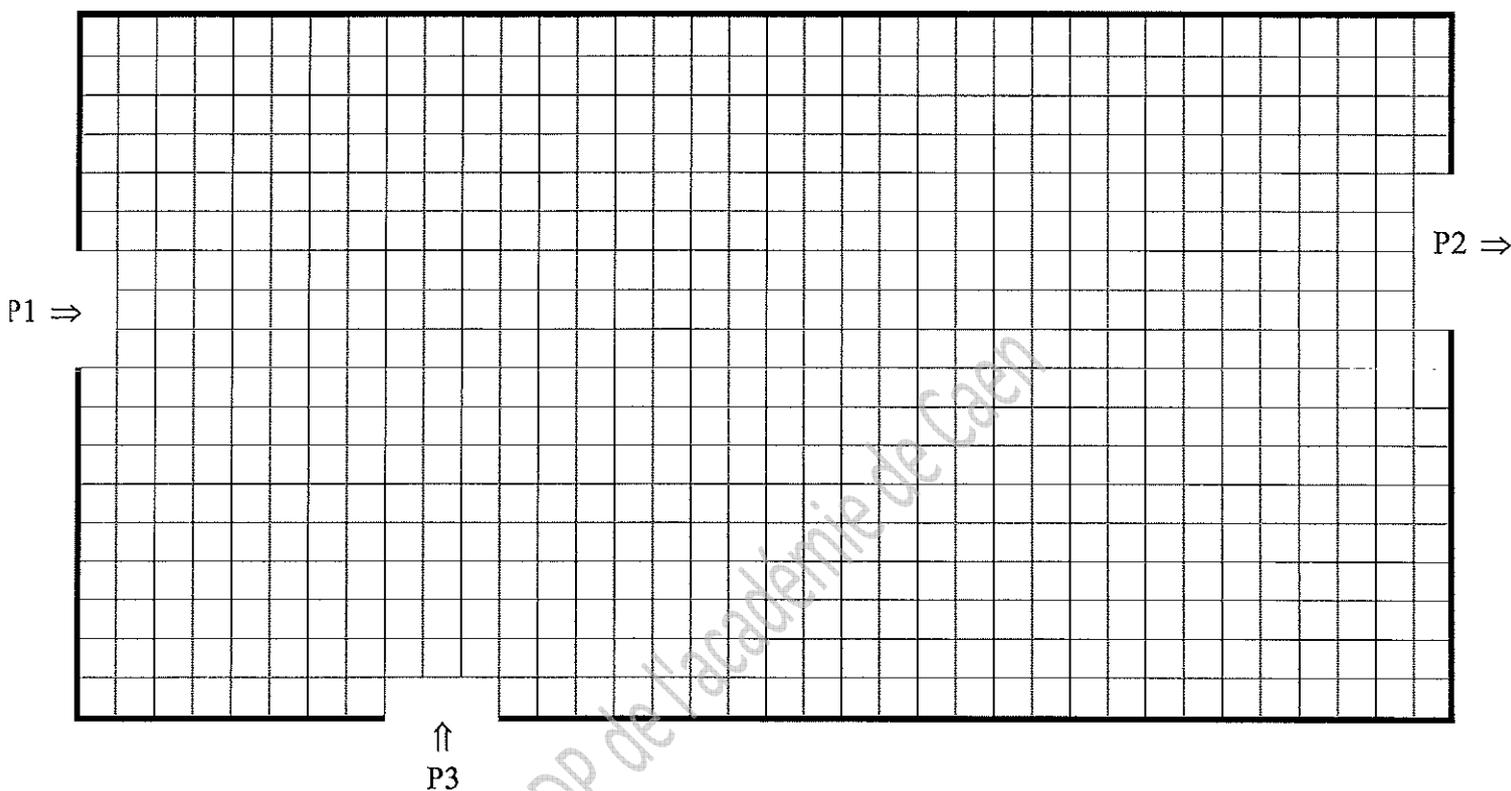
/ 8

Examen et spécialité BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	-CORRIGÉ-
Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	Feuille : 3/4

➤ **Question 6 :**

Implanter le matériel de production du froid et le matériel de remise en température sur le schéma ci-dessus en sachant que le local a les dimensions suivantes : 9 m × 4,5 m. Positionner les tables de travail et la table chaude en respectant les normes ergonomiques et une progression logique.

Vous ferez figurer tous les éléments sur le schéma en respectant : l'échelle : 1/50^{ème} (2 cm sur le schéma = 100 cm en réalité) et en les annotant.



A l'appréciation du correcteur en fonction du barème ci-dessous :

Barème : *Marche en avant et logique* 4 pts
Normes ergonomiques 5 pts
Matériels 5 pts

/14

Examen et spécialité BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	-CORRIGÉ-
Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	Feuille : 4/4