



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

Corrigé BP Cuisinier
Épreuve Organisation et gestion de la production

Étude de cas

Chef de partie dans un restaurant traditionnel, votre employeur vous sollicite afin de vous faire participer aux évolutions nécessaires de son entreprise, mise aux normes, systèmes d'approvisionnement, organisation, contrôle et stockage de la production



Question 1 : Ingénierie implantation et ventilation.

Ce petit établissement n'a pas été mis aux normes et ne respecte pas le fameux principe de la « marche en avant ». En quoi consiste-t-il ? **2 points**

Définition de la marche en avant :

La marche en avant correspond à une succession logique et rationnelle des différentes opérations, depuis la livraison des marchandises jusqu'à leur consommation tout en respectant les règles d'hygiène.

Normes et données ergonomiques.

2 points

Hauteur minimum sous plafond	2,50 m	Hauteur minimum du carrelage dans les zones d'éclaboussures	1,80 m
Raccordement sols murs	En gorge arrondie	Hauteur minimale des plans de travail	0,85 m

Le système de ventilation est obsolète.

Quels sont les raisons qui imposent une ventilation efficace des locaux ?

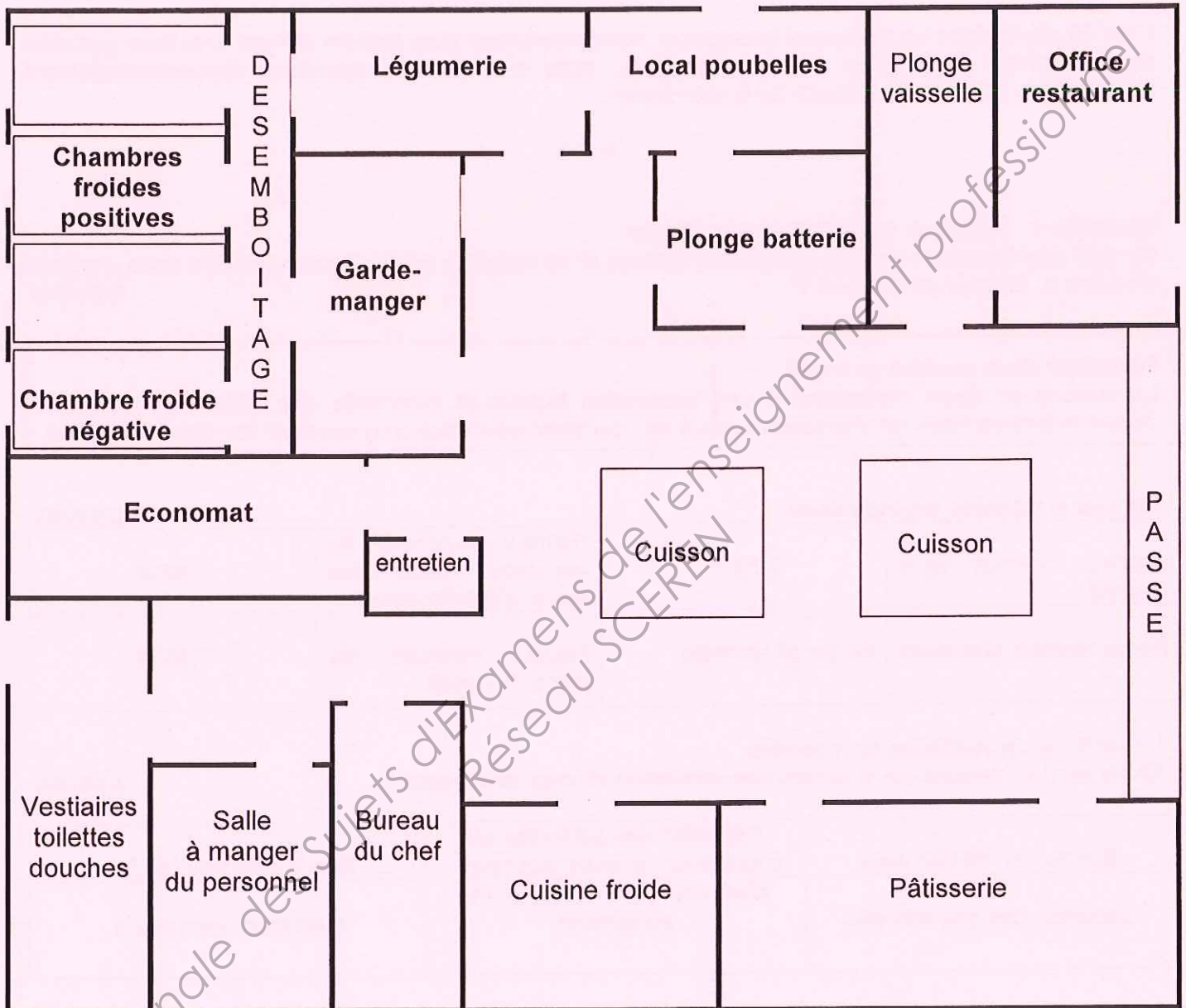
3 points

Évacuation de l'air vicié	Captation des particules en suspension, graisse, poussière	Renouvellement de l'air
Captation des gaz imbrûlés	Maintient d'une température acceptable	Captation des odeurs

Examen et spécialité BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER - session 2011	-CORRIGÉ-
Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	page 1/8

Placez sur le plan de la cuisine les locaux suivant en respectant ce principe :
 Chambres froides Légumes, chambre froide Viandes, chambre froide poissons, chambre froide négative, garde-manger, office restaurant, légumerie, plonge batterie, économat, local poubelle, pâtisserie.

10 points



Examen et spécialité
BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER - session 2011

Intitulé de l'épreuve

U 31 : Organisation et gestion de la production

-CORRIGÉ-

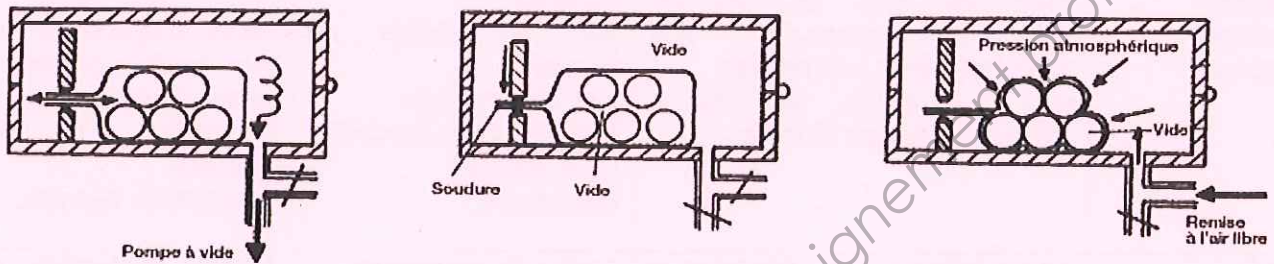
page 2/8

Question 2 : Le matériel.



Vous demandez à votre employeur d'investir dans une cloche sous vide. Expliquez le mode de fonctionnement de cet appareil. **2 points**

L'air est aspiré par une pompe à palette, le vide d'air se fait dans le sac et dans la cloche, l'emballage est alors soudé de façon hermétique, puis la cloche est remise à la pression atmosphérique normale, la pression atmosphérique ne trouvant plus de résistance, exerce sa pression sur l'emballage, qui se « serre » autour des produits. Dans le cas de produits fragiles, on remplace l'air par un gaz inertant, ce qui empêche l'écrasement des denrées.



Pour faciliter le travail de mise en place des banquets, vous souhaitez fabriquer des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA), vous devez donc obtenir un agrément, qu'impose celui-ci ?

6 points

Législation	Déclaration préalable en préfecture. Prélèvements de plats témoins à conserver au moins 5 jours. Auto contrôles réguliers.
Locaux	Locaux spécifiques et mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire (nettoyage, températures de stockage...).
Matériel	Matériels spécifiques dans un bon état de maintenance. Plan de nettoyage.
Personnel	Plan de formation à ces techniques. Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.
Denrées	Denrées de première fraîcheur.
Stockage Conservation	Entre 0°C et +3°C. Étiquetage obligatoire et apposition de la marque de salubrité. DLC 3 jours sauf étude de vieillissement.

Examen et spécialité BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER - session 2011	-CORRIGÉ-
Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	page 3/8

Question 3 : Approvisionnements.

Compléter le tableau.

Quels sont les avantages et les inconvénients de ces systèmes d'approvisionnement.

8 points

Systèmes	Caractéristiques	Avantages	Inconvénients
1. La distribution directe	Vente au détail entre producteurs et restaurateurs.	<i>Pas de déplacement. Produits de qualité. Choix visuel.</i>	<i>Fluctuation des prix. Pas de délais de paiements. Risques de rupture des stocks.</i>
2. Le MIN (Marché d'intérêt national)	Marchés de gros situés dans les villes de plus de 300 000 habitants, réservés aux professionnels. Les articles sont vendus au prix de la cotation, fixée par Rungis.	<i>Choix visuel et qualitatif. Pas de délais de livraison. Prix intéressants. Fraîcheur des produits. Concurrence importante.</i>	<i>Il faut se rendre sur place et avoir un véhicule approprié. Heures d'ouvertures contraignantes. Paiement d'un droit d'entrée. Fluctuation des prix.</i>
3. Les grossistes	Intermédiaires entre fabricant et détaillant. Souvent spécialisés dans une famille de produits.	<i>Délais de paiements Qualité des produits Possibilité de livraisons Facilités de commandes</i>	<i>Fortes fluctuations des produits et des prix Produits non visibles à la commande.</i>
4. Les cash and carry	Le professionnel emporte et paye les produits exposés (Métro, Promocash).	<i>Large amplitude horaire. Achats en fonction des besoins. Promotions, fréquentes et annoncées à l'avance.</i>	<i>Pas de livraisons. Manque de choix. La gamme de produits proposés n'est pas constante.</i>

Examen et spécialité

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER - session 2011

-CORRIGÉ-

Intitulé de l'épreuve

U 31 : Organisation et gestion de la production

page 4/8

Question 4 : Organisation du travail.

La cuisine sous-vide ne peut pas accepter des proportions approximatives.
Ceci implique d'élaborer des fiches techniques avec les ingrédients et les poids pour chaque recette.
Vous utiliserez 3 morceaux de veau différents pour la blanquette.
Complétez les cases grisées des fiches suivantes.

10 points

Cuisson sous-vide			fiche technique n°15
Blanquette de veau 10 portions			
Denrées	Unité	Quantité	Phases techniques
Boucherie			<ol style="list-style-type: none"> Éplucher, laver, tailler les légumes de la garniture aromatique. Parer et détailler la viande, blanchir. Mettre dans un sac cuisson, mouiller avec le fonds blanc, assaisonner, mettre sous-vide. Cuire au four vapeur à 80°C durant 2h. Déconditionner, filtrer le fond de cuisson, lier, crémier et finir la liaison aux jaunes d'œufs, refroidir en cellule de refroidissement. Conditionner en sacs conservation par 5 portions. Apposer la marque de salubrité et l'étiquette de traçabilité.
Épaule	kg	1	
Poitrine	kg	0,500	
Tendrons	kg	0,500	
Légumerie			
Carottes	kg	0,200	
Oignons	kg	0,200	
Bouquet garni	Pce	1	
Crèmerie			
Crème double	L	0,30	
Beurre	kg	0,080	
Œufs	Pce	2	
Économat			
Fonds blanc de veau	L	2	
Farine	kg	0,080	
Sel poivre	kg	pm	

Cuisson sous-vide			fiche technique n°3
Garniture primeurs 10 portions			
Denrées	Unité	Quantité	Phases techniques
Légumerie			<ol style="list-style-type: none"> Éplucher et laver tous les légumes Tourner, blanchir, rafraîchir. Mettre séparément les trois légumes dans des sacs cuisson avec beurre sel poivre, sucre, mettre sous vide. Cuire au four vapeur à 100°C durant 30 mn Refroidir rapidement en cellule de refroidissement. Apposer la marque de salubrité et l'étiquette de traçabilité.
Carottes	kg	0,500	
Navets	kg	0,500	
Courgettes	kg	0,500	
Crèmerie			
Beurre	kg	0,100	
Économat			
Sel poivre	kg	pm	
Sucre	kg	0,050	

Examen et spécialité BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER - session 2011	-CORRIGÉ-
Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	page 5/8

Question 5 : Contrôle de la production.

Vous lancez une production de ces deux recettes en vue d'un gros banquet de 175 personnes.
Rédiger le bon de commande et à l'aide de la Mercuriale, calculez le coût total de cette production, ainsi que son coût portion.

7 points

Bon de commande				N° 03461
Denrées	U	Quantité	PUHT	P Total ht
Boucherie				
Épaule	kg	17,500	8,66	151,55
Poitrine	kg	8,750	5	43,75
Tendrons	kg	8,750	10	87,5
Crèmerie				
Crème double	L	5,25	2	10,5
Beurre	kg	3,150	4,04	12,73
Œufs	Pce	35	0,08	2,80
Légumerie				
Carottes	kg	12,250	0,59	7,23
Oignons	kg	3,500	0,75	2,63
Bouquet garni	Pce	17,5	0,07	1,23
Navets	kg	8,750	1,32	11,55
Courgettes	kg	8,750	1,47	12,86
Économat				
Sucre	kg	0,880	1,66	1,45
Fonds blanc de veau	L	35	1	35
Farine	kg	1,400	0,38	0,53
Prix Matière d'œuvre sans assaisonnement				381,30
Assaisonnements et divers			2 %	7,63
Prix total matière d'œuvre hors taxe				388,93
Prix de revient portion hors taxe				2,18

Avis aux correcteurs, ne tenir compte que des calculs effectués, en effet selon les produits choisis le résultat final peut être différent. 2 points si les quantités sont exactes, 1 point par résultats justes au final.

Examen et spécialité BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER - session 2011	-CORRIGÉ-
Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	page 6/8

MERCURIALE

Denrées	U	Prix u/kg	Denrées	U	Prix u/kg
Veau côtes premières	kg	13,900	Beurre	kg	4,040
Veau côtes secondes	kg	8,100	Comté	kg	6,510
Veau épaule désossée	kg	8,660	Crème double	L	2,50
Veau filet	kg	15	Crème Fleurette	L	2,50
Veau foie	kg	10	Gruyère	kg	4,800
Veau longe	kg	17,330	Lait	L	0,48
Veau noix	kg	25	Œufs (blancs)	Pce	0,06
Veau noix pâtissière	kg	17,340	Œufs entiers	Pce	0,08
Veau os	kg	0,760	Œufs (jaunes)	Pce	0,06
Veau Osso bucco	kg	10	Œufs extra frais	Pce	1
Veau pied	kg	2,880	Denrées	U	Prix u/kg
Veau poitrine	kg	5	Ail	kg	2,860
Veau ris	kg	28	Artichauts frais	kg	2,700
Veau rognons	kg	10	Bouquet garni	Pce	0,07
Veau tendrons	kg	10	Carottes	kg	0,590
Denrées	U	Prix/kg	Céleri branche	kg	2,500
Concentré de tomates	kg	1,090	Céleri rave	kg	0,630
Farine t45	kg	0,380	Champignons de Paris	kg	2,440
Huile d'arachide	L	1	Choux vert	kg	0,830
Huile d'olive	L	5,47	Courgettes	kg	1,320
Poivre blanc		10	Échalotes	Kg	0,910
Riz rond	kg	1,530	Estragon	Btte	0,77
Riz sauvage	kg	5,970	Gros oignons	kg	0,750
Sucre en morceaux	kg	2,300	Tomates	kg	0,920
Sucre glace	kg	2,310	Haricots verts	kg	6,210
Sucre grains	kg	2	Navets	kg	1,470
Sucre semoule	kg	1,660	Oseille	Btte	0,77
Vanille gousse	Pce	0,50	Persil frisé	kg	0,580
Vinaigre blanc	L	0,37	Poireaux	kg	1
Sel fin	kg	0,280	Poivrons	kg	2,800
Vinaigre de vin rouge	L	0,68	Pommes de terre B.F.15	kg	0,330
Fonds blanc de veau	L	1	Tomates	kg	
Poivre blanc	kg	9,00			

Examen et spécialité BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER - session 2011	-CORRIGÉ-
Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	page 7/8

Question 6 : Stockage.

Pour répondre aux normes vous devez afficher un relevé journalier des températures, quelles sont les températures que vous devez respecter pour ces locaux ? **10 points**

Locaux	Economat	Chambre froide légumes	Chambre froide BOF	Chambre froide poissons	Chambre froide viandes	Chambre froide négative
Températures	+ 15°C	+ 8°C	+ 6°C	+ 0°C + 2°C	+ 4°C	- 18°C

Quelles sont les conditions spécifiques de stockage du poisson frais.

Température comprise entre 0°C et + 2°C	Sous glace e fondante
Poissons protégés du contact direct de la glace	Fond du timbre perforé pour permettre l'évacuation des eaux de fonte