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 Bac Pro Cuisine, veuillez visiter :
bacprocuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

BAC PRO CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Baccalauréat professionnel Cuisine

Session 2026 • Code sujet : **26-BCP-CUI-E31** • Durée : **5 h 30** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la commande et maîtrise des risques** (3 questions) — **Page 3**
2. **Conception et chiffrage du dessert** (2 questions) — **Page 5**
3. **Planification et encadrement du commis** (2 questions) — **Page 7**
4. **Réalisation, envoi et évaluation de la prestation** (3 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bacprocuisine.fr/assets/annales/bac-pro-cuisine/Pratique professionnelle/2026/Bac Pro Cuisine - Pratique professionnelle - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la commande et maîtrise des risques

Le candidat organise un menu pour huit couverts avec un commis : une entrée et un plat imposés, puis un dessert à concevoir. Il repère les contraintes horaires, les allergènes et les contrôles d'hygiène et de sécurité à effectuer avant la production.

Analyse de la commande

Question 1.1. Reformulez la commande en précisant le nombre de couverts, les trois préparations à envoyer et les contraintes horaires de la phase pratique. Indiquez les deux préparations imposées et celle qui reste à concevoir.

La commande porte sur **8 couverts**, avec huit portions de chacune des trois préparations. L'entrée imposée est le velouté de potimarron, œuf mollet, croûtons et ciboulette. Le plat imposé est le suprême de poulet, sauce moutarde, pommes fondantes et haricots verts. Le dessert reste à concevoir à partir du panier autorisé. La phase pratique dure quatre heures, de **8 h 30 à 12 h 30**, remise en état comprise. Les envois ont lieu à 11 h 50, 12 h 05 et 12 h 20.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 8 couverts : entrée et plat imposés, dessert conçu. Pratique de 8 h 30 à 12 h 30, remise en état comprise ; envois à 11 h 50, 12 h 05 et 12 h 20.

Allergènes et contaminations croisées

Question 1.2. Relevez les allergènes présents dans les préparations imposées et dans le panier du dessert. Indiquez les mesures à prendre pour éviter les contaminations croisées et assurer une information fiable lors de l'envoi.

Dans les préparations imposées, l'entrée contient des **œufs**, du **gluten** dans les croûtons et du **lait** dans le beurre et la crème. Le plat contient de la **moutarde**. Pour le dessert, les allergènes dépendent des ingrédients choisis : farine de blé, œufs, beurre ou crème apportent respectivement gluten, œufs ou lait. Les fruits, le sucre et la cannelle indiqués au panier ne comportent pas d'allergène réglementaire signalé.

- Vérifier les étiquettes, séparer les produits crus des préparations prêtes à consommer et utiliser du matériel propre dédié.
- Se laver les mains et confirmer les allergènes de chaque préparation avant de les communiquer à l'envoi.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Allergènes des plats imposés : œufs, gluten, lait et moutarde. Pour le dessert : gluten, œufs et/ou lait selon les ingrédients retenus. Éviter les contaminations croisées et vérifier l'information avant l'envoi.

Contrôles avant production

Question 1.3. À partir du DT 3, citez deux contrôles d'hygiène ou de sécurité à effectuer avant le démarrage, puis indiquez la conduite à tenir si un contrôle révèle une situation non conforme.

1. Vérifier la propreté et l'état du poste, des ustensiles et du matériel.
2. Contrôler la température de l'enceinte réfrigérée : elle doit être comprise entre 0 °C et 3 °C.

Si un contrôle révèle une non-conformité, écarter l'élément concerné et ne pas l'utiliser. Signaler ou enregistrer l'anomalie selon les consignes du laboratoire, puis faire corriger la situation avant de démarrer ou d'y stocker des denrées sensibles.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler la propreté et l'état du matériel, puis la température de l'enceinte réfrigérée (0 °C à 3 °C). Écarter et signaler toute non-conformité.

2. Conception et chiffrage du dessert

Le candidat conçoit un dessert de huit portions à partir du panier et des seuls produits de base autorisés. Il renseigne sa fiche technique, précise les cuissons, le dressage et les allergènes, puis chiffre les quantités réellement utilisées.

Fiche technique du dessert

Question 2.1. Proposez un dessert cohérent pour huit portions, réalisable avec le panier et le matériel du DT 3. Renseignez le DR 1 avec les denrées retenues, les quantités, les étapes de fabrication, les cuissons, le dressage et les allergènes. Justifiez la faisabilité au regard du temps et du matériel disponibles.

Proposition : crumble pommes-poires pour 8 portions.

Denrée	Quantité
Pommes	1,00 kg
Poires	0,60 kg
Farine de blé T55	0,20 kg
Sucre semoule	0,10 kg
Beurre doux	0,10 kg

1. Laver, éplucher et couper les fruits ; les répartir dans un plat.
2. Sabler farine, sucre et beurre froid, puis couvrir les fruits.
3. Cuire au four à 180 °C environ 25 à 30 min, jusqu'à ce que les fruits soient tendres et le dessus doré.

Répartir en 8 portions régulières et servir tiède. Allergènes : gluten et lait. Le four mixte et le petit matériel disponibles conviennent ; la cuisson peut être anticipée avant l'envoi de 12 h 20.

DR 1 : denrées et quantités pour 8 portions

Denrée	Quantité utilisée	Unité	Prix unitaire DT 2	Coût matière
Pommes	1,00 kg			
Poires	0,60 kg			
Farine T55	0,20 kg			
Sucre semoule	0,10 kg			
Beurre doux	0,10 kg			

DR 1 : procédé, cuisson et allergènes

Coût matière par portion	.....	€	.....	.....

Une ligne par denrée retenue. Ajouter les étapes de fabrication dans l'ordre prévu.

Procédé, finition et allergènes du dessert

Rubrique	Réponse du candidat
Étapes de fabrication et ordre opératoire	..... Servir tiède en 8 parts régulières. .....
Cuisson ou temps de prise, le cas échéant	..... Gluten, lait ; éviter les contaminations croisées. .....
Dressage et finition pour 8 portions	.....
Allergènes présents et précautions	..... Four mixte ; cuisson anticipée avant 12 h 20. .....

Tailler les fruits ; sabler farine, sucre et beurre ; couvrir.

180 °C, 25 à 30 min ; fruits tendres, dessus doré.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crumble pommes-poires, 8 portions ; cuisson à 180 °C pendant environ 25 à 30 min. Allergènes : gluten et lait.

Calcul du coût matière

Question 2.2. Calculez le coût matière total puis le coût matière par portion à partir des quantités inscrites au DR 1. Montrez les opérations, chiffrez les quantités exprimées en pièces au prix par pièce indiqué au DT 2 et arrondissez le coût par portion au centime d'euro.

Pour chaque denrée, le coût est la quantité utilisée multipliée par le prix au kilogramme : pommes, 1,00 × 2,40 = 2,40 € ; poires, 0,60 × 3,20 = 1,92 € ; farine, 0,20 × 1,10 = 0,22 € ; sucre, 0,10 × 1,80 = 0,18 € ; beurre, 0,10 × 8,00 = 0,80 €. L'addition des cinq coûts donne 5,52 €. Le coût par portion est le total divisé par les huit portions : 5,52 ÷ 8 = 0,69 €.

DR 1 : prix et coûts matière du crumble

Denrée	Quantité utilisée	Unité	Prix unitaire DT 2	Coût matière
.....	.....	.....	..... 2,40 €/kg	..... 2,40 €
.....	.....	.....	..... 3,20 €/kg	..... 1,92 €
.....	.....	.....	..... 1,10 €/kg	..... 0,22 €
.....	.....	.....	..... 1,80 €/kg	..... 0,18 €
.....	.....	.....	..... 8,00 €/kg	..... 0,80 €
.....	.....	.....	.....	..... 5,52 €
				0,69 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière total : 5,52 € ; coût par portion : 0,69 €.

3. Planification et encadrement du commis

Le candidat établit un planigramme pour la phase pratique de 8 h 30 à 12 h 30, nettoyage et remise en état compris. Il ordonne les tâches des trois préparations autour des heures d'envoi, prévoit ses contrôles et délègue au commis avec des consignes adaptées.

Planigramme de production

Question 3.1. Complétez le planigramme du DR 2 en ordonnançant les tâches nécessaires aux trois préparations. Pour chacune, faites apparaître au minimum une mise en place, une cuisson, un contrôle de cuisson et un dressage ou envoi, ainsi que le nettoyage et la remise en état. Précisez des horaires et durées réalistes.

Ce plan répartit les tâches en parallèle entre le candidat et le commis, tout en réservant les dernières minutes au nettoyage. Les contrôles de cuisson et de température sont effectués avant les envois. Maintenir les préparations chaudes à 63 °C minimum et le poulet à 74 °C minimum à cœur. Les produits sensibles restent entre 0 °C et 3 °C jusqu'à leur utilisation.

Horaire	Tâche	Attribution	Contrôle du candidat
8 h 30-8 h 45	Prise de poste, contrôles du poste, du matériel, des denrées et du froid	Candidat et commis	Propreté, conformité, enceinte à 0-3 °C
8 h 45-9 h 20	Mise en place des légumes, du poulet et des ingrédients du dessert	Commis : légumes; candidat : poulet et dessert	Tailles régulières, séparation cru et prêt à consommer
9 h 20-9 h 55	Cuisson du velouté et des pommes fondantes	Candidat : velouté; commis : pommes de terre	Tendreté, cuisson et coloration régulière
9 h 55-10 h 25	Fabrication et cuisson du dessert selon la fiche DR 1; cuisson des œufs mollets et préparation des croûtons	Candidat : dessert; commis : œufs et croûtons	Cuisson du dessert, œufs environ 6 min 30 s, croûtons dorés
10 h 25-10 h 55	Préparer les suprêmes et la sauce; équeuter, laver et cuire les haricots	Candidat : poulet et sauce; commis : haricots	Hygiène et cuisson des légumes
10 h 55-11 h 25	Cuire les suprêmes; terminer sauce et garnitures; refroidir et écaler les œufs	Candidat : poulet; commis : sauce et garnitures	Poulet à cœur ≥ 74 °C; goût et maintien chaud
11 h 25-11 h 50	Rectifier et maintenir le velouté chaud; dresser et envoyer l'entrée à 11 h 50	Candidat et commis	8 assiettes conformes; maintien chaud ≥ 63 °C
11 h 50-12 h 05	Dresser et envoyer le plat chaud à 12 h 05	Candidat et commis	8 assiettes, température et cuisson conformes
12 h 05-12 h 20	Dresser et envoyer les 8 desserts à 12 h 20	Candidat et commis	Régularité, finition, allergènes vérifiés
12 h 20-12 h 30	Nettoyage, désinfection, tri et remise en état	Candidat et commis	Poste et matériel remis en état avant 12 h 30

DR 2 : planigramme de production

8 h 30-8 h 45 : contrôles et prise de poste				
8 h 45-9 h 20 : mise en place				
9 h 20-9 h 55 : velouté, pommes fondantes				
9 h 55-10 h 25 : dessert, œufs, croûtons				
10 h 25-10 h 55 : poulet, sauce, haricots				
10 h 55-11 h 25 : cuissons et contrôles				
11 h 25-11 h 50 : entrée, envoi 11 h 50				
11 h 50-12 h 05 : plat; 12 h 05-12 h 20 : dessert				
12 h 20-12 h 30 : nettoyage final				

Inscrire une tâche par ligne. Ajouter des lignes si nécessaire.

Autoévaluation de la prestation et du travail du commis

Élément évalué	Constat du candidat

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Envois : entrée à 11 h 50, plat à 12 h 05, dessert à 12 h 20. Remise en état avant 12 h 30.

Délégation au commis

Question 3.2. Indiquez dans le DR 2 deux tâches adaptées à une délégation au commis et, pour chacune, précisez la consigne essentielle à donner ainsi que le contrôle que vous effectuerez.

Confier au commis des préparations simples, en donnant une consigne précise et en vérifiant le résultat avant la suite de la production.

- **Haricots verts :** équeuter et laver avec du matériel propre; les séparer du poulet cru. Le candidat vérifie la propreté, la régularité et l'absence de contamination.
- **Œufs et croûtons :** cuire les œufs environ 6 min 30 s, les refroidir; tailler le pain en morceaux réguliers et les dorer sans les brûler. Le candidat contrôle la durée, la cuisson, la taille et la coloration.

DR 2 : tâches déléguées et contrôles

		Commis : équeuter et laver les haric		Contrôle : propreté, séparation du cru
		Commis : œufs mollets et croûtons		Contrôle : durée, cuisson, coloration

Inscrire une tâche par ligne. Ajouter des lignes si nécessaire.

Autoévaluation de la prestation et du travail du commis

Élément évalué	Constat du candidat

✓ RÉPONSE À RETENIR

Déléguer la préparation des haricots et celle des œufs et croûtons, avec contrôle direct du candidat.

4. Réalisation, envoi et évaluation de la prestation

Le candidat réalise et envoie les trois préparations pour huit couverts en respectant les fiches techniques et les horaires imposés. La prestation est évaluée sur les techniques, les cuissons, la qualité, l'organisation, le dressage, l'hygiène et la sécurité, puis donne lieu à une autoévaluation.

Réalisation et envoi

Question 4.1. Réalisez et envoyez les trois préparations conformément à la commande. L'évaluation porte sur les techniques et cuissons, la qualité organoleptique, la régularité des huit portions, le goût, la température de service, la propreté et la précision du dressage, ainsi que le respect des horaires et de la commande.

1. **Entrée :** suer l'oignon au beurre sans coloration, ajouter le potimarron et le bouillon, cuire jusqu'à tendreté, mixer et rectifier. Cuire les 8 œufs mollets environ 6 min 30 s, refroidir et écaler. Tailler et colorer les croûtons.
2. **Plat :** cuire régulièrement les pommes fondantes, cuire et égoutter les haricots, préparer la sauce moutarde. Colorer les 8 suprêmes puis terminer leur cuisson sans les dessécher.
3. **Dessert :** réaliser la fiche DR 1 et répartir en 8 portions régulières.

Vérifier le poulet à cœur, au point le plus épais, et maintenir les préparations chaudes à 63 °C minimum. Dresser proprement et envoyer l'entrée à 11 h 50, le plat à 12 h 05 et le dessert à 12 h 20.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Huit portions de chaque préparation. Envois à 11 h 50, 12 h 05 et 12 h 20 ; poulet à cœur à 74 °C minimum et maintien chaud à 63 °C minimum.

Hygiène, sécurité et prévention

Question 4.2. Maintenez pendant toute la production les pratiques d'hygiène, de sécurité et de prévention adaptées : tenue professionnelle, lavage des mains, séparation des produits, maîtrise des températures, prévention des brûlures et coupures, et nettoyage-désinfection du poste.

Appliquer les consignes pendant toute la production et vérifier les seuils avant stockage ou envoi :

- Porter une tenue propre, se laver les mains aux moments adaptés et utiliser des planches et ustensiles appropriés. Séparer les denrées crues des préparations prêtes à consommer.
- Contrôler l'enceinte réfrigérée entre 0 °C et 3 °C ; garder les denrées sensibles au froid et limiter leur temps d'exposition.
- Contrôler le maintien chaud à 63 °C minimum et la cuisson du poulet à 74 °C minimum à cœur.
- Manipuler couteaux, liquides chauds et équipements avec prudence. Nettoyer et désinfecter selon le protocole, trier les déchets et signaler toute anomalie.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Froid : 0 à 3 °C ; maintien chaud : 63 °C minimum ; poulet à cœur : 74 °C minimum. Séparer, nettoyer, désinfecter et signaler tout écart.

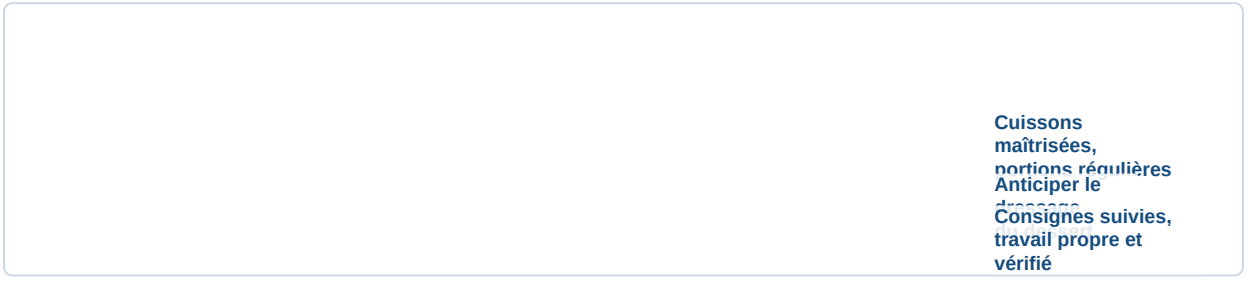
Autoévaluation

Question 4.3. À la fin de la production, complétez l'autoévaluation du DR 2 en indiquant un point réussi et un point à améliorer pour votre prestation, ainsi qu'un retour professionnel sur le travail du commis.

Exemple à inscrire dans le DR 2 si ces constats correspondent à la prestation : point réussi, « Les cuissons ont été maîtrisées et les huit assiettes dressées régulièrement » ; point à améliorer, « Anticiper davantage le dressage du dessert pour gagner en précision ».

Retour professionnel sur le commis : « Les consignes ont été suivies et les tâches confiées réalisées proprement. J'ai vérifié les préparations avant leur utilisation. » Adapter ces appréciations aux faits observés pendant la production et la remise en état.

Autoévaluation du DR 2 complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Réussi : cuissons maîtrisées et portions régulières. À améliorer : anticiper le dessert. Commis : consignes suivies, travail propre et vérifié.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve E31 du baccalauréat professionnel Cuisine, session 2026, porte le code 26-BCP-CUI-E31, dure 5 h 30 et a un coefficient de 8. Le candidat réalise pour huit couverts un velouté, un plat chaud et un dessert conçu à partir d'un panier. L'épreuve évalue l'analyse des risques, la conception et le chiffrage, la planification, les techniques culinaires, l'encadrement, l'hygiène et la qualité des envois.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le coût matière d'une denrée est Ci = qi × pi, avec la quantité convertie en kilogrammes ou en litres selon le prix unitaire.
- Le coût matière par portion est le coût matière total du dessert divisé par huit.
- Pour le suprême de poulet, la température à cœur visée au point le plus épais est d'au moins 74 °C.
- Le maintien des préparations chaudes destinées au service est à 63 °C minimum ; l'enceinte réfrigérée doit être entre 0 °C et 3 °C.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les quantités maximales du panier et n'utiliser aucun ingrédient autre que les produits de base explicitement autorisés.
- Convertir les quantités en kilogrammes ou en litres avant le chiffrage ; les quantités exprimées en pièces sont calculées au prix par pièce.
- Respecter les envois de 11 h 50, 12 h 05 et 12 h 20, et terminer la remise en état avant 12 h 30.
- Déclarer les allergènes des ingrédients retenus, prévenir les contaminations croisées et vérifier les températures requises.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût matière du dessert et le coût par portion ?

Pour chaque denrée tarifée au kilogramme ou au litre, convertissez la quantité en kg ou en L puis multipliez-la par le prix unitaire. Additionnez les coûts obtenus et divisez le total par huit pour obtenir le coût par portion.

Q : Quelle température faut-il atteindre pour le poulet et respecter pour le maintien chaud ?

Contrôlez le suprême au point le plus épais : la température à cœur visée est d'au moins 74 °C. Les préparations chaudes destinées au service doivent être maintenues à 63 °C minimum.

Q : Quels horaires et quelle durée de pratique faut-il prévoir dans le planigramme ?

La phase pratique dure quatre heures, de 8 h 30 à 12 h 30, remise en état comprise. Les envois sont fixés à 11 h 50, 12 h 05 et 12 h 20. La phase écrite dure au maximum 1 h 30.

Q : Quels critères et quel barème s'appliquent à la réalisation de la prestation ?

La réalisation vaut cinq points : techniques et cuissons, deux points ; qualité organoleptique, un point ; régularité et dressage, un point ; horaires et conformité à la commande, un point. L'hygiène et la sécurité valent aussi un point.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacprocuisine.fr/assets/annales/bac-pro-cuisine/Pratique professionnelle/2026/Bac Pro Cuisine - Pratique professionnelle - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources Bac Pro 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.