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

# Technologie

**Session 2026** • Code sujet : **26-BCP-CUIS-E11** • Durée : **1 heure** • Coefficient : **2**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Réception et contrôle des produits** (3 questions) — **Page 3**
2. **Choix et conduite des techniques culinaires** (3 questions) — **Page 5**
3. **Calcul des approvisionnements et dosage** (4 questions) — **Page 7**
4. **Organisation de la production et prévention des risques** (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/Technologie culinaire/2026/Bac Pro Cuisine - Technologie culinaire - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

## 1. Réception et contrôle des produits

Le restaurant Les Halles du Port prépare un déjeuner de 60 couverts avec du saumon, de la crème fraîche et du vin blanc. Les relevés de réception sont à comparer aux critères internes pour décider de l'acceptation des produits et assurer la traçabilité du saumon.

**Question 1.1. Comparez les températures relevées pour le saumon et la crème fraîche aux critères de réception du DT 2. Indiquez, pour chacun, si le critère de température est respecté.**

| Produit | Température relevée | Critère DT 2 | Résultat |
|---|---|---|---|
| Saumon entier vidé | 3 °C | ≤ 4 °C à cœur | Respecté |
| Crème fraîche | 5 °C | ≤ 6 °C | Respecté |

Les deux températures relevées sont inférieures aux limites internes. Le signe ≤ inclut également une mesure égale au seuil. Le contrôle de température est donc conforme pour le saumon et la crème fraîche. Pour le saumon, le critère porte sur la température à cœur, telle que précisée au DT 2.

**DR 1, critères de température**

| Produit | Critère de température respecté ? | Décision et action éventuelle |
|---|---|---|
| Saumon entier vidé | Oui : 3 °C ≤ 4 °C | |
| Crème fraîche | Oui : 5 °C ≤ 6 °C | |
| Vin blanc de cuisine | Sans objet selon le DT 2 | |

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Saumon : conforme, 3 °C ≤ 4 °C. Crème fraîche : conforme, 5 °C ≤ 6 °C.

**Question 1.2. En vous appuyant sur les informations disponibles, proposez une décision de réception pour chacun des trois produits. Pour toute réserve ou tout refus, précisez l'action immédiate à effectuer.**

| Produit | Décision et action |
|---|---|
| Saumon | Accepter si l'identification et les documents de traçabilité sont disponibles. |
| Crème fraîche | Accepter après vérification de la date de durabilité non dépassée. |
| Vin blanc | Accepter après vérification de l'étiquetage et de l'absence de fuite ou détérioration. |

Les températures et les emballages relevés sont conformes pour le saumon et la crème. Les autres critères doivent être vérifiés avant l'acceptation : traçabilité du saumon, date de durabilité de la crème, étiquetage et état du vin. Si un écart est constaté, isoler le produit, informer le responsable et consigner une réserve avant toute décision d'acceptation ou de refus.

DR 1, décisions de réception

| Produit | Critère de température respecté ? | Décision et action éventuelle |
|---|---|---|
| Saumon entier vidé | ..... | ..... Accepter si traçabilité disponible ..... |
| Crème fraîche | ..... | Accepter si date valide ..... |
| Vin blanc de cuisine | Sans objet selon le DT 2 | ..... Vérifier étiquette et état ..... |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Accepter chaque produit si ses critères complémentaires sont conformes. En cas d'écart : isoler, informer le responsable et consigner la réserve.

**Question 1.3. Indiquez les trois informations de traçabilité à reporter sur l'enregistrement de réception du saumon et précisez l'intérêt professionnel de cet enregistrement.**

1. Identification du produit et du fournisseur : saumon entier vidé et nom du fournisseur.
2. Numéro de lot et date de réception : relever les indications du lot et la date d'arrivée.
3. Quantité reçue, résultat du contrôle et décision : inscrire 12,0 kg, les contrôles effectués et la décision prise.

L'enregistrement permet de retrouver l'origine et le parcours du lot, de justifier les contrôles à la réception et de réagir rapidement en cas d'alerte sanitaire ou de retrait-rappel.

DR 1, traçabilité du saumon

| Informations à enregistrer | Réponse du candidat |
|---|---|
| Identification du produit et du fournisseur | ..... Saumon + fournisseur ..... |
| Numéro de lot et date de réception | ..... N° lot + date réception ..... |
| Quantité, résultat du contrôle et décision | ..... 12,0 kg ; contrôle ; décision ..... |
| Intérêt de l'enregistrement | ..... Suivi, alerte ou rappel ..... |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consigner le produit et le fournisseur, le lot et la date, puis la quantité, les contrôles et la décision, pour assurer le suivi du saumon.

## 2. Choix et conduite des techniques culinaires

La production porte sur 60 portions de saumon rôti au four mixte, qui peut accueillir au maximum 24 portions par charge. Il faut décrire la préparation, justifier la technique de cuisson, déterminer le nombre de charges et calculer leur durée totale.

**Question 2.1. Décrivez les principales étapes de la préparation du saumon, depuis la mise en place des portions jusqu'à leur cuisson au four mixte. Justifiez en quoi la technique de cuisson choisie correspond au plat demandé.**

1. Maintenir le saumon au froid et préparer un poste propre avec un couteau adapté.
2. Parer le poisson puis détailler 60 portions régulières de 140 g nets. Les réserver au froid jusqu'à la cuisson.
3. Préchauffer le four mixte, disposer les portions sans les superposer et les cuire en charges au rôtissage.
4. Contrôler la cuisson puis envoyer les pavés au passe.

Le rôtissage au four mixte correspond à la cuisson prévue pour les pavés de saumon. Aucune température de four ni durée de cuisson individuelle n'est précisée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer 60 portions de 140 g nets, les réserver au froid puis les rôtir au four mixte.

**Question 2.2. Déterminez le nombre de charges nécessaires pour cuire les 60 portions. Détaillez le calcul.**

Le four peut cuire au maximum 24 portions par charge. Le calcul donne 60 ÷ 24 = 2,5 charges : il faut donc arrondir au nombre entier supérieur. La répartition possible est de 24, 24 puis 12 portions, soit 3 charges au total.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 3 charges : 24 + 24 + 12 portions.

**Question 2.3. Calculez en minutes la durée totale nécessaire aux cuissons successives, en comptant les 2 minutes de chargement et de déchargement uniquement entre deux charges. Détaillez le calcul.**

| Élément | Calcul | Durée |
|---|---|---|
| Cuissons | 3 × 8 min | 24 min |
| Transitions entre charges | 2 × 2 min | 4 min |
| Total | 24 + 4 min | 28 min |

Trois charges comportent deux intervalles entre charges. Le temps de chargement et déchargement est donc ajouté deux fois seulement.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Durée totale : 28 min.

## 3. Calcul des approvisionnements et dosage

Les besoins sont calculés pour 60 portions de saumon de 140 g nets chacune, avec un rendement culinaire de 70 % et un prix d'achat de 13,80 € par kilogramme brut. La recette de sauce au vin blanc produit 0,80 L pour 10 portions et doit être adaptée à la commande.

**Question 3.1. Calculez le poids net total de saumon nécessaire pour 60 portions, en kilogrammes. Détaillez la conversion et le calcul.**

Pour 60 portions : 60 × 140 g = 8 400 g. Conversion en kilogrammes : 8 400 ÷ 1 000 = 8,4 kg nets.

**DR 2 complété : poids net**

| Calcul demandé | Opération et formule | Résultat avec unité |
|---|---|---|
| Poids net total pour 60 portions | 60 × 140 / 1 000 | 8,4 kg |
| Poids brut à commander avec un rendement de 70 % | ..... | ..... |
| Coût du saumon au prix de 13,80 €/kg | ..... | ..... |
| Coefficient multiplicateur et volume de sauce pour 60 portions | ..... | ..... |

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Poids net total : 8,4 kg.

**Question 3.2. À partir du poids net calculé et du rendement de 70 %, déterminez le poids brut de saumon à commander. Utilisez la relation rendement = poids net / poids brut × 100 et arrondissez au dixième de kilogramme.**

Le rendement vaut poids net ÷ poids brut. On isole donc le poids brut en divisant le poids net par 0,70.

8,4 ÷ 0,70 = 12 kg, soit 12,0 kg au dixième.

**DR 2 complété : poids brut**

| Calcul demandé | Opération et formule | Résultat avec unité |
|---|---|---|
| Poids net total pour 60 portions | ..... | ..... |
| Poids brut à commander avec un rendement de 70 % | 8,4 / 0,70 | 12,0 kg |
| Coût du saumon au prix de 13,80 €/kg | ..... | ..... |
| Coefficient multiplicateur et volume de sauce pour 60 portions | ..... | ..... |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poids brut à commander : 12,0 kg.

**Question 3.3. En utilisant le poids brut nécessaire non arrondi et le prix de 13,80 € par kilogramme, calculez le coût d'achat correspondant au saumon requis. Donnez le résultat en euros, arrondi au centime.**

Le poids brut nécessaire non arrondi est de 12 kg. Son coût est donc : 12 × 13,80 € = 165,60 €.

**DR 2 complété : coût du saumon**

| Calcul demandé | Opération et formule | Résultat avec unité |
|---|---|---|
| Poids net total pour 60 portions | ..... | ..... |
| Poids brut à commander avec un rendement de 70 % | ..... | ..... |
| Coût du saumon au prix de 13,80 €/kg | 12 × 13,80 | 165,60 € |
| Coefficient multiplicateur et volume de sauce pour 60 portions | ..... | ..... |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût d'achat du saumon : 165,60 €.

**Question 3.4. La recette de base produit 0,80 L de sauce pour 10 portions. Calculez le volume de sauce finie à prévoir pour 60 portions et indiquez le coefficient multiplicateur à appliquer à la recette de base.**

La recette passe de 10 à 60 portions : le coefficient multiplicateur est 60 ÷ 10.

Le volume fini de sauce est 0,80 × 6 = 4,80 L.

**DR 2 complété : coefficient et volume de sauce**

| Calcul demandé | Opération et formule | Résultat avec unité |
|---|---|---|
| Poids net total pour 60 portions | ..... | ..... |
| Poids brut à commander avec un rendement de 70 % | ..... | ..... |
| Coût du saumon au prix de 13,80 €/kg | ..... | ..... |
| Coefficient multiplicateur et volume de sauce pour 60 portions | 60 / 10 = 6 | 4,80 L |

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Coefficient multiplicateur : 6. Volume de sauce : 4,80 L.

## 4. Organisation de la production et prévention des risques

Le plan fonctionnel présente les zones de réception, de stockage réfrigéré, de préparations froides, de cuisson, de passe, de plonge et de sortie des déchets. Les consignes internes précisent les règles de circulation, le refroidissement des préparations chaudes et la prévention des risques professionnels.

**Question 4.1. À partir du plan DT 1, décrivez un circuit cohérent pour le saumon depuis sa réception jusqu'à son envoi au passe. Indiquez deux dispositions permettant de limiter les croisements entre les denrées, le matériel sale et les déchets.**

1. Réceptionner et contrôler le saumon en zone 1, puis le ranger rapidement en zone 2.
2. Le préparer et le portionner en zone 3, sur un poste réservé au poisson cru, puis le cuire en zone 5.
3. Envoyer les portions cuites vers le passe, en zone 6.

Pour limiter les croisements, séparer le circuit des denrées de celui du matériel sale, dirigé vers la plonge en zone 4. Évacuer les déchets par la zone 7, dont l'accès est distinct de celui de la réception. Nettoyer et désinfecter le poste et le matériel après la préparation du poisson cru, puis se laver les mains.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Circuit : zone 1, zone 2, zone 3, zone 5, zone 6. Matériel sale vers la zone 4 et déchets vers la zone 7, séparés des denrées.

**Question 4.2. Selon le protocole interne du DT 3, une sauce chaude destinée à être conservée doit passer de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures, puis être conservée à une température maximale de 3 °C. Décrivez une méthode de refroidissement adaptée et indiquez les deux contrôles à enregistrer.**

Répartir rapidement la sauce dans des récipients peu profonds ou utiliser un équipement de refroidissement adapté. La refroidir de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures, puis la conserver à 3 °C maximum. Pour vérifier le respect du protocole, relever et consigner les températures ainsi que les heures au début et à la fin du refroidissement.

- Contrôle des températures de début et de fin.
- Enregistrement des heures de début et de fin, pour vérifier que le délai est inférieur à 2 heures.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Refroidir de 63 °C à 10 °C en moins de 2 h, puis conserver à 3 °C maximum. Enregistrer les températures et les heures de début et de fin.

**Question 4.3. À partir des risques listés dans le DT 3, identifiez deux risques professionnels présents pendant cette production et associez à chacun une mesure de prévention adaptée.**

Deux risques présents pendant cette production sont les coupures lors de la préparation du poisson et les brûlures pendant la cuisson ou l'envoi au passe. Les mesures de prévention correspondantes sont :

| Opération | Risque | Prévention |
|---|---|---|
| Parage et portionnage | Coupure | Couteau adapté et entretenu, gestes maîtrisés. |
| Manipulation au four ou au passe | Brûlure | Protections thermiques et avertissement des collègues lors des déplacements de plats chauds. |

Ces précautions s’appliquent aux étapes décrites : utiliser un matériel en bon état et adopter des gestes sûrs avec le couteau. Pour les plats chauds, se protéger les mains et signaler ses déplacements afin d’éviter les contacts accidentels. Elles réduisent les risques pour la personne qui travaille et pour les collègues à proximité.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Coupure : couteau adapté et gestes maîtrisés. Brûlure : protections thermiques et avertissement des collègues lors des déplacements de plats chauds.

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

**Bilan de l'épreuve :** Épreuve de technologie du baccalauréat professionnel Cuisine, session 2026, code 26-BCP-CUIS-E11, durée 1 heure, coefficient 2. À partir d'un déjeuner de 60 couverts aux Halles du Port, le sujet évalue le contrôle et la traçabilité des livraisons, la préparation et la cuisson du saumon, les calculs de besoins et de coût, ainsi que l'organisation sanitaire et la prévention des risques en cuisine.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Rendement culinaire (%) = poids net utilisable / poids brut acheté × 100.
- Poids brut nécessaire = poids net nécessaire / rendement exprimé sous forme décimale.
- Nombre de charges = nombre entier supérieur ou égal à portions à cuire / capacité par charge.
- Le protocole interne impose un refroidissement de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures, puis une conservation à 3 °C maximum.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Comparez les températures aux seuils du DT 2 et vérifiez aussi les autres critères de réception applicables.
- En cas d'écart, isolez le produit, informez le responsable et consignez la réserve avant toute décision.
- Dans les calculs, indiquez les formules, conversions, unités et arrondis demandés.
- Pour le refroidissement, enregistrez les températures et les heures de début et de fin, et séparez les flux propres et sales.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment passer d'un poids net nécessaire au poids brut à commander ?**

Convertissez les masses dans la même unité, puis divisez le poids net nécessaire par le rendement sous forme décimale. Appliquez ensuite l'arrondi demandé et conservez la valeur non arrondie si elle sert à un calcul ultérieur.

**Q : Quels éléments faut-il enregistrer pendant le refroidissement de la sauce ?**

Utilisez un récipient peu profond ou un équipement adapté. Mesurez et notez la température ainsi que l'heure au début et à la fin, puis vérifiez le passage de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures et la conservation à 3 °C maximum.

**Q : Comment calculer le temps des charges de cuisson sans compter deux fois les transitions ?**

Multipliez le nombre de charges par 8 minutes de cuisson. Ajoutez 2 minutes pour chaque intervalle entre charges, soit une transition de moins que le nombre total de charges.

**Q : Quels critères de notation et quelles valeurs faut-il respecter dans ce sujet ?**

Les quatre parties valent chacune 5 points. Pour les calculs, le sujet exige les formules, les unités et les arrondis demandés. Pour le refroidissement, appliquez les valeurs du protocole interne fourni.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bacprocuisine.fr/assets/annales/bac-pro-cuisine/Technologie culinaire/2026/Bac Pro Cuisine - Technologie culinaire - 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.