



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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

CE DOCUMENT CONTIENT LE SUJET

VOUS ECRIREZ DIRECTEMENT VOS REPONSES AUX
EMPLACEMENTS PREVUS.

VOUS DEVEZ RENDRE LA TOTALITE DU DOCUMENT A LA FIN
DE L'EPREUVE, SANS EN DETACHER AUCUNE PAGE.

CELUI-CI SERA INSERE DANS LA COPIE D'EXAMEN QUI VOUS
SERA REMISE.

ACADEMIE DE NICE	SESSION 2002	
BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		
ÉPREUVE U12 : Technologie culinaire et pâtisserie		
Durée : 2 heures	Coefficient : 2	SUJET

Question N° 1**Les pommes de terre :**

Donnez la technique de réalisation de ces préparations à base de pommes de terre :

DUCHESSÉ	
DAUPHINÉ	
ANNA	
MACAIRE	

Question N° 2**Les spécialités régionales :**

Quels sont les éléments principaux et la région d'origine de ces préparations ?

SPECIALITE	ELEMENTS PRINCIPAUX	REGION
CARBONADE		
MOUCLADE		
PIPERADE		
POCHOUSE		

Question N° 3**Les vins :**

Citez les régions productrices de ces vins :

POUILLY FUME	
SAUTERNES	
TOKAY PINOT GRIS	
CHATEAUNEUF DU PAPE	
BANDOL	
POMMARD	

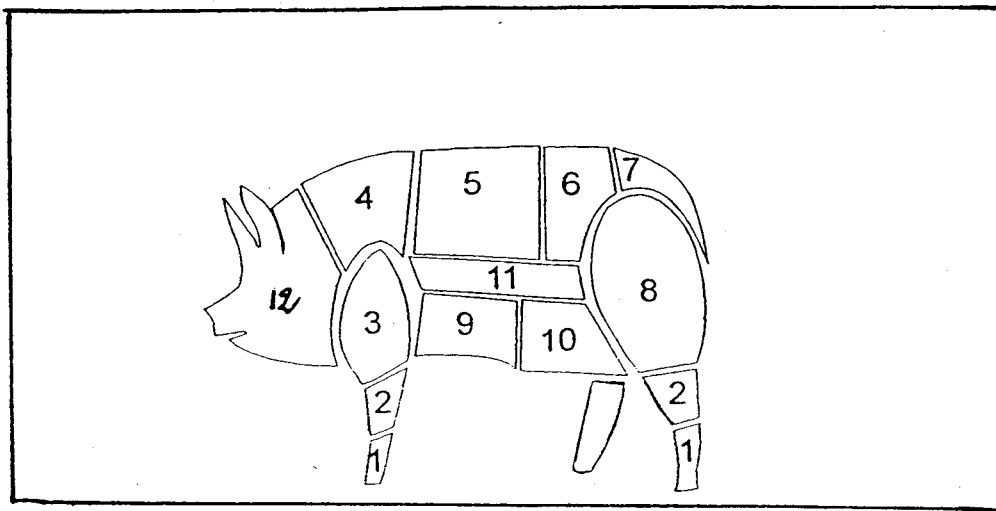
Question N° 4**Les volailles :**

Complétez le tableau ci-dessous :

Appellations	Particularités	Cuissons
CANARD ROUENNAIS		
MULARD		
CHAPON		

Question N° 5

Le porc :



Complétez le tableau ci-dessous, suivant les normes de commercialisation :

	MORCEAUX	CUISSONS	REALISATIONS CULINAIRES
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

Question N° 6

Les sauces émulsionnées stables semi-coagulées :

Complétez le tableau ci-dessous :

Classification	Sauce de base	Ingrédients de base	Sauces dérivées	Éléments supplémentaires
SAUCE EMULSIONNEE STABLE FROIDE→→→	
SAUCE EMULSIONNEE CHAUDE→→→	
SAUCE EMULSIONNEE CHAUDE→→→	

Question N° 7

Lors de la cuisson du sucre, celui-ci peut masser (cristallisation).
Afin d'éviter ce phénomène, quel type de sucre et/ou d'additif utilisez-vous ?

.....

.....

.....

.....

Question N° 8

Les meringues :

Il existe 3 façons de fabriquer les meringues ; citez les :

APPELLATIONS	CARACTERISTIQUES

Question N° 9

Citez les éléments de base d'une aiguillette de bœuf braisée.
Indiquez le processus de fabrication :

Eléments de base	Processus

Citez les ingrédients entrant dans la garniture "Bourgeoise" :

.....

.....

.....

.....

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.