



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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

**ATTENTION : LE BAREME PROPOSE CONDUIT A UNE NOTE SUR 80.
POUR AVOIR LA NOTE SUR 20, NE PAS OUBLIER DE DIVISER LE TOTAL PAR 4.**

Question N° 1

8 points (4 x 2 pts)

Les pommes de terre :

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

| | |
|-----------------|---|
| DUCHESSE | cuire, sécher, passer au tamis, assaisonner, lier sur plein feu aux jaunes d'œufs |
| DAUPHINE | 2/3 de pommes de terre, 1/3 de pâte à choux, mouler en forme de bouchon (ou à la cuiller...) |
| ANNA | Parer en forme cylindrique, émincer, ranger par couches dans un récipient approprié contenant du beurre clarifié, cuire au four, presser, retourner, égoutter |
| MACAIRE | cuire, sécher au four, écraser, cuire au beurre clarifié dans un petit moule |

Question N° 2

8 points (8 x 1 pt)

Les spécialités régionales :

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

| SPECIALITE | ELEMENTS PRINCIPAUX | REGION |
|-------------------|--|---------------------------|
| CARBONADE | pièce de bœuf braisée à la bière brune et aux oignons | NORD PAS DE CALAIS |
| MOUCLADE | moules sauce crème au curry | CHARENTES |
| PIPERADE | tomates, oignons, poivrons fondus, jambon de Bayonne | PAYS BASQUE |
| POCHOUSE | différents poissons de rivière cuits au vin blanc de Bourgogne avec oignons et lardons | BOURGOGNE |

Question N° 3

6 points (6 x 1 pt)

Les vins :

Citez les régions productrices de ces vins :

| | |
|----------------------------|-----------------------|
| POUILLY FUME | LOIRE |
| SAUTERNES | BORDELAIS |
| TOKAY PINOT GRIS | ALSACE |
| CHATEAUNEUF DU PAPE | COTES DU RHONE |
| BANDOL | PROVENCE |
| POMMARD | BOURGOGNE |

Question N° 4

9 points

Les volailles :

Compléter le tableau ci-dessous :

| APPELLATIONS | PARTICULARITES | CUISSONS |
|-------------------------|--|---------------------------------------|
| CANARD ROUENNAIS | canard étouffé : sa chair est rouge et possède un goût léger de sauvage | pocher, rôtir, poêler, sauter, ragoût |
| MULARD | principalement élevé et engraisé pour la production de foie gras et confit de canard | confir, griller, sauter |
| CHAPON | mâle ayant subi une castration | pocher, poêler, rôtir |

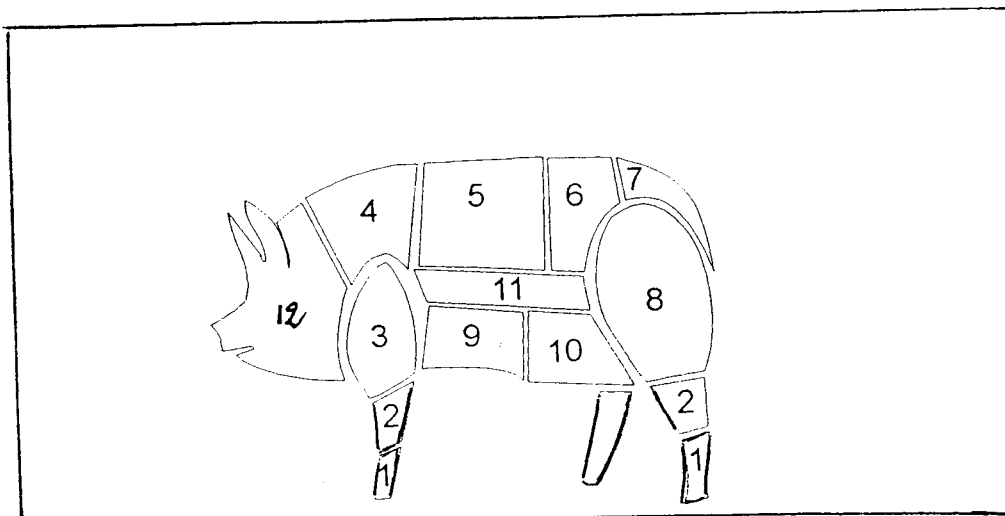
3 x 1 pt

3 x 2 pts

| | | | |
|--|------------------------|----------------------|----------------|
| ACADÉMIE DE NICE | | SESSION 2002 | |
| BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | | | |
| ÉPREUVE U12 : Technologie culinaire et pâtisserie | | | |
| Durée : 2 heures | Coefficient : 2 | Feuille : 2/6 | CORRIGE |

Question N° 5

6 points (0,5 pt par ligne entièrement juste)

Le porc :

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

| | MORCEAUX | CUISSONS | REALISATIONS CULINAIRES |
|----|-----------------|--------------------------------|---|
| 1 | Pied | pocher, sauter, griller | laisser à l'appréciation du jury |
| 2 | Jambonneau | pocher | |
| 3 | Epaule | pocher, rôtir, ragoût | |
| 4 | Echine | pocher, rôtir, ragoût | |
| 5 | Carré | rôtir, poêler, sauter, griller | |
| 6 | Filet | rôtir, poêler, griller, sauter | |
| 7 | Pointe de filet | pocher, rôtir, poêler | |
| 8 | Jambon | pocher, rôtir, braiser | |
| 9 | Plat de côtes | pocher, griller, braiser | |
| 10 | Poitrine | pocher, sauter, griller | |
| 11 | Travers | pocher, rôtir, griller | |
| 12 | Tête | pocher | |

Question N° 6

18 points

Les sauces émulsionnées semi-coagulées :

Complétez le tableau ci-dessous :

| Classification | Sauce de base | Ingrédients de base | Sauces dérivées | Éléments supplémentaires |
|--|-------------------|---|--|---|
| SAUCE EMULSIONNEE STABLE FROIDE | sauce mayonnaise | œufs jaune moutarde vinaigre (facultatif) sel poivre blanc (facultatif) huile | sauce verte sauce tartare sauce gribiche | purée d'aromates blanchis œuf dur, oignons, ciboulette œuf dur, cornichons, câpres, cerfeuil/persil, estragon |
| SAUCE EMULSIONNEE CHAUDE | sauce hollandaise | œufs jaune jus de citron sel mignonette vinaigre beurre | sauce moutarde sauce mousseline sauce maltaise | moutarde crème fouettée jus et zestes d'oranges sanguines |
| SAUCE EMULSIONNEE CHAUDE | sauce béarnaise | échalote mignonette estragon œufs jaune vinaigre cerfeuil sel fin beurre | sauce Foyot sauce Choron sauce Paloise | glace de viande purée de tomate menthe fraîche |

3 x 1 pt

3 x 2 pts

9 x 0,5 pt

9 x 0,5 pt

ACADEMIE DE NICE

SESSION 2002

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

ÉPREUVE U12 : Technologie culinaire et pâtisserie

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Feuille : 4/6

CORRIGE

Question N° 7

4 points

Lors de la cuisson du sucre, celui-ci peut masser.

Afin d'éviter ce phénomène, quel type de sucre et/ou d'additif utilisez-vous ?

- **saccharose, glucose, sucre inverti**

- **un acide**

Question N° 8

6 points

Les meringues :

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

| APPELLATIONS | CARACTERISTIQUES |
|---------------------------|--|
| meringue française | blancs d'œuf montés + sucre |
| meringue suisse | blancs d'œuf + sucre montés au bain marie |
| meringue italienne | blancs d'œuf montés avec sucre cuit |

ACADEMIE DE NICE

SESSION 2002

Spécialité : BP CUISINIER

Durée : 2 heures

CORRIGE

Epreuve : U12 : technologie culinaire et pâtisserie

Coefficient : 2

5/6

Question N° 9

15 points

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

| Eléments de base (8 pts) | Processus (5 pts) |
|---|---|
| <p>ELEMENTS DE BASE aiguillette de rumsteak huile lard gras cognac persil</p> <p>FOND DE BRAISAGE carottes oignons vin blanc cognac bouquet garni huile ail fond brun de veau clair fond brun de veau lié tomate couenne de porc parures de champignons (facultatif)</p> <p>ASSAISONNEMENT sel fin poivre du moulin sucre muscade (facultatif)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Préparer le lard gras - Larder la pièce - Mettre en marinade - Préparer la garniture du fond de braisage - Préparer l'aiguillette - Marquer l'aiguillette en cuisson - Décanter la pièce de viande - Mise au point, dégraisser - Glacer l'aiguillette |

Citez les ingrédients entrant dans la garniture "Bourgeoise" :

- GARNITURE** (2 pts)
- pied de veau (facultatif)
 - carottes
 - petits oignons
 - poitrine de porc salée

| | | | |
|---|-----------------|---------------|----------------|
| ACADÉMIE DE NICE | | | SESSION 2002 |
| BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | | | |
| ÉPREUVE U12 : Technologie culinaire et pâtisserie | | | |
| Durée : 2 heures | Coefficient : 2 | Feuille : 6/6 | CORRIGE |

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.