



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](http://www.formav.co/explorer)

**CE DOCUMENT CONTIENT LE SUJET**

**VOUS ÉCRIREZ DIRECTEMENT VOS RÉPONSES AUX  
EMPLACEMENTS PRÉVUS.**

**VOUS DEVEZ REMETTRE LA TOTALITÉ DU DOCUMENT A LA  
FIN DE L'ÉPREUVE, SANS EN DÉTACHER AUCUNE PAGE**

**CELUI-CI SERA INSÉRÉ DANS LA COPIE D'EXAMEN QUI VOUS  
SERA REMISE**

Examen et spécialité : <b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>			
Intitulé de l'épreuve : Technologie culinaire et pâtisserie – U 12			
Session : 2003	Durée : 2 heures	Coefficient : 2	Feuille n° 1/8

# TECHNOLOGIE CULINAIRE

## 1. CULTURE CULINAIRE : Les grandes étapes de l'évolution de la cuisine Française.

Replacez dans les bonnes cases les différentes inventions culinaires en inscrivant seulement leurs chiffres ainsi que les auteurs, ouvrages et personnages en inscrivant seulement leurs lettres :

EPOQUES	INVENTIONS	AUTEURS, OUVRAGES PERSONNAGES
Romains et Grecques		
Moyen-age		
La renaissance 1450 à 1700		
Le XIX siècle 1800 à 1900		
Le XX siècle 1900 à nos jours		

### Inventions culinaires

### Auteurs, ouvrages et personnages

1 - Naissance du sous-vide

A - François La varenne « le cuisinier François »

2 - Gavages des oies avec des figues

B - Taillevent « Le viandier »

3 - Invention de l'appertisation

C - Paul Bocuse « Cuisine du marché »

4 - Découverte du chocolat, café, tomates, maïs.

D - Catherine de Médicis

5 - Naissance de la nouvelle cuisine

E - Apicius « l'art Magirica »

6 - Usage des épices comme distinction sociale

F - Brillat Savarin « Physiologie du goût »

7 - Invention de la pâte à choux, pâte feuilletée, crème Chantilly

G - Création du Guide Michelin

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>		N° d'anonymat
Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie	Feuille n° 2/8	



<b>SUJET</b>	<b>Session 2003</b>	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : <b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>			
Intitulé de l'épreuve : <b>U 12 - Technologie culinaire et pâtisserie</b>			
Nom et prénom : .....	Durée 2 heures	Coefficient 2	Feuille n° 2/8

## 2. LA CUISINE REGIONALE :

Placez pour chaque spécialité, vin et alcool, leur région correspondante en inscrivant leur lettre.

	Régions	Spécialités	Vins et Alcools
A	Alsace	Mouclade, Chaudrée	Pineau, Cognac
B	Aquitaine	Bouillabaisse, Pissaladière	Cidre, Suchenn
C	Bretagne	Cassoulet, Salmis	Armagnac, Madiran
D	Midi Pyrénées	Flammenkuche, Kouglof	St Emilion, Sauternes
E	Poitou-Charentes	Cotriade, Kouing-aman	Gigondas, Pastis
F	Provence côte d'azur	Lamproie, Piperade	Riesling, Eau de vie

## 3. LES VIANDES :

Compléter ce tableau sur le veau :

Lettre	CONFORMATION	Chiffre	ENGRAISSEMENT	chiffre	COULEUR
E		1		1	
U		2		2	
R		3	COUVERT	3	
O		4		4	ROUGE
P	PASSABLE	5	TRÈS GRAS		

### BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

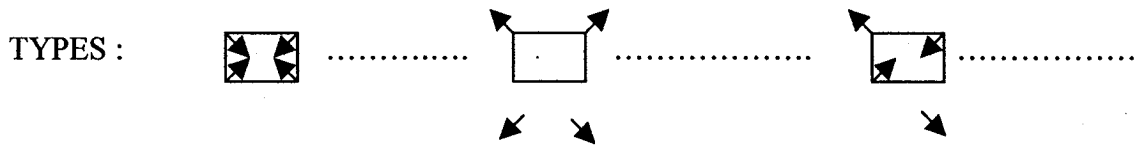
Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 3/8

Ne rien inscrire dans cette partie

#### 4. LES CUISSONS :

a) Compléter ces symboles sur les types de cuissons :



b) Que signifie le phénomène d'osmose ? .....

.....

.....

.....

c) Lors d'une cuisson, plusieurs phénomènes physiques et chimiques interviennent. Compléter ce tableau sur ces modifications organoleptiques :

MODIFICATIONS	EXEMPLES
- LA COULEUR	- La chlorophylle jaunie , pigments des crustacés, les glucides ( sucres, farine )
-	-
-	-
-	-

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 4/8

✂

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

## 5. LES LEGUMES :

a) Vous êtes employé comme second de cuisine dans un restaurant gastronomique ; le chef vous demande de changer l'ensemble des garnitures de légumes de la carte.

Pour cela, vous devez compléter en donnant les noms ou appellations des ces différentes garnitures.

*Boule de pomme Duchesse panée dans des amandes effilées.* .....

*Pommes château cuites au four à court-mouillement* .....

*Pomme Duchesse mélangée à de la pâte à choux* .....

*Bâtonnets de carottes, navets, haricots verts, plus petits pois cuits à l'anglaise* .....

*Concombres tournés glacés à blanc* .....

*Laitues braisées, pommes château* .....

*Pommes de terre râpées cuites en forme de galette.* .....

*Fond d'artichaut garni de pommes noisette* .....

b) Classer ces légumes dans leur famille respective :

Oignons

Scaroles

Pommes de terre

Courgettes

Céleri Branche

Navets

Choux fleurs

Poivrons

Carottes

Fèves

Asperges

Soja

LES FAMILLES	LES LEGUMES
Les racines	
Les feuilles	
Les bulbes	
Les tubercules	
Les rhizomes	
Les inflorescences	
Les fruits légumes	
Les tiges, les côtes	
Les graines fraîches	
Les pousses de graines	

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 5/8

Ne rien inscrire dans cette partie

## 6. VOCABULAIRE CULINAIRE :

Donner les définitions de ces termes culinaires :

Buisson : .....

.....

Châtrer : .....

.....

Contiser : .....

.....

Marquer : .....

.....

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 6/8

✂  
.....  
**Ne rien inscrire dans cette partie**

# TECHNOLOGIE PÂTISSIÈRE

## 7. LES PATES LEVEES :

Quel élément ou action provoque l'augmentation du volume de ces pâtes (compléter) ?

La pâte à choux : .....

La pâte à génoise : .....

La pâte feuilletée : .....

La pâte à savarin : .....

La pâte à cake : .....

La pâte à biscuit : .....

## 8. LES CREMES DERIVEES DE LA CREME PATISSIERE :

Compléter ce tableau :

NOM DES CREMES	COMPOSITION
-	- Crème pâtissière collée à la gélatine et additionnée de crème fouettée
- Crème Paris-Brest	-
	- Crème pâtissière collée et additionnée à chaud de blanc d'œufs meringués.
- Crème mousseline	-

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 7/8

✂  
.....  
**Ne rien inscrire dans cette partie**

## 9. CUISSON DU SUCRE :

Classer ces différentes températures de cuisson du sucre avec leur aspect physique correspondant :

110°C	125/130°C	145/150°C	120°C	115/117°C	170/180°C
Caramel :.....°C	Petit boulé :.....°C	Grand filet :.....°C			
Gros boulé :.....°C	Grand cassé:.....°C	Boulé :.....°C			

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 8/8

✂

.....

**Ne rien inscrire dans cette partie**

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.