



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

Corrigé du sujet d'examen - BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2006

Correction de l'épreuve U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Diplôme : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Session : 2006

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Correction exercice par exercice / question par question

1. Culture culinaire : les personnages marquants de notre profession

Il s'agit d'associer des phrases aux chefs cuisiniers. Voici les réponses attendues pour chaque phrase. (10 points)

- **Mon établissement à Monaco a trois étoiles :** Alain Ducasse
- **L'hôtel de Roanne devient un haut lieu de la gastronomie :** Troisgros
- **Il a tenu le restaurant de la Côte d'Or à Saulieu :** Bernard Loiseau
- **Le restaurant la Pyramide de Vienne est renommé :** Fernand Point
- **Il tient le restaurant de Collonges au Mont d'or :** Paul Bocuse
- **Je suis le chef du restaurant "La ferme de mon père" :** Georges Blanc
- **Son restaurant se situe dans l'Aveyron à Laguiole :** Michel Bras
- **Eugénie-les-Bains m'appartient :** Michel Guérard
- **Je suis installé à Vonnas :** Georges Blanc
- **Il a eu plusieurs restaurants et a créé une émission culinaire, où, associé à un chef, il présente une recette :** Joël Robuchon

2. Le personnel : le profil de poste

Il faut identifier les fonctions des membres de la brigade de cuisine. Les réponses attendues sont :

- **Cuisinier :** Réalise les plats
- **Sous-chef ou second :** Assiste le chef cuisinier
- **Aboyeur :** Annonce les commandes
- **Entremétier :** Prépare les entremets
- **Garde manger :** Prépare les hors-d'œuvre
- **Poissonnier :** Prépare le poisson
- **Rôtisseur :** Prépare les viandes rôties
- **Saucier :** Prépare les sauces
- **Pâtissier :** Prépare les desserts
- **Tournant :** Remplace les différents postes

3. Les potages

Complétez les phrases concernant les potages. Voici les réponses attendues (2 points).

- **Le Parmentier est un potage composé de :** pommes de terre.
- **Il est composé de pois cassés, c'est le potage :** potage de pois cassés.
- **Composé d'une mirepoix suée au beurre, de flageolets lavés et trempés, mouillés de fonds blanc passé, beurré et crémé, je me nomme le :** potage cresson.
- **Je suis composé de lentilles et m'appelle potage :** potage de lentilles.

4. Connaissance : Les assaisonnements en cuisine

Classement des produits par catégories (5 points).

Aromates	Épices	Condiments
Basilic	Clous de girofle	Sel
Oseille	Paprika	Raifort
Ail	Cumin	Poireau
Fenouil		

5. Les termes culinaires

Définition des termes culinaires (4 points).

- **Appareil :** Préparation de base, souvent sucrée, utilisée pour réaliser des entremets ou des pâtisseries.
- **Châtrer :** Enlever la peau des fruits ou légumes pour les préparer.
- **Contiser :** Enduire un moule d'une matière grasse.
- **Monder :** Enlever la peau de certaines tomates après les avoir blanchi.
- **Dépouiller :** Retirer la peau ou les impuretés de certains aliments.
- **Lustrer :** Appliquer un vitrage brillant sur une préparation pour la rendre attractive.
- **Luter :** Fermer une terrine hermétiquement avec une pâte.
- **Pincer :** Lisser les bords de la pâte pour une présentation propre.

6. Les garnitures classiques de la cuisine française

Complétez le tableau concernant les garnitures classiques (4 points).

Garnitures	Compositions
Ratatouille	Lamelles d'aubergines frites, rondelles d'oignons frites et tomates concassées.
POMMES "BOULANGÈRE"	Pommes de terre, oignons, assaisonnements cuits au four.
Petites tomates farcies	Petites tomates, viande hachée, herbes.
CHÂTELAINE	Pommes croquettes et petits légumes.

7. Les fonds et sauces

Indiquez le fonds de base utilisé dans l'élaboration des sauces ci-dessous (6 points).

Sauce	Fonds de base
Bordelaise	Fonds de veau
Rouennaise	Fonds de volaille
Grand Veneur	Fonds de gibier
Suprême	Fonds de volaille
Normande	Fonds de poisson
Cardinal	Fonds de poisson

8. Les œufs

Donnez la signification de chaque élément souligné de l'étiquette. (5 points)

08483 : numéro de l'étiquette, **GAEC DES 3B** : Nom du producteur, **F-28801** : Code postal, **F 7328801** : Numéro d'immatriculation, **360** : Nombre d'œufs, **A5560** : Catégorie des œufs.

A) Techniques de cuisson des œufs et exemples de plats (5 points).

- **Œuf dur** : Œuf mimosa
- **Œuf poché** : Œufs bénédicte
- **Œuf brouillé** : Œufs brouillés nature
- **Œuf cocotte** : Œufs en cocotte
- **Œuf frit** : Œuf au plat

9. Approvisionnement d'un restaurant en viandes de boucherie

A) Indiquer le nom du morceau équivalent pour différents animaux (5 points).

PORC	BOEUF	AGNEAU
Tendre	Pointe de filet	Selle de gigot
Longe	Filet	Milieu de train côte
Tendron	Haut de côtelette	

B) Les morceaux d'ailoyau de boeuf. (4 points)

- Filet
- Contrefilet
- Rumsteck
- Entrecôte

C) Composition des morceaux d'agneau (6 points).

Appellation commerciale des morceaux	Composition
Culotte d'agneau	Deux gigots raccourcis + deux selles de gigot
Baron	Filet d'agneau
Papillon	Épaule d'agneau
Lamb-chop	Côtelettes d'agneau
Noisette	Filet d'agneau
Gigot	Jambon d'agneau

10. Les entremets chauds

Énumérez cinq entremets chauds (5 points).

- Soufflé au fromage
- Gnocchis au fromage
- Omelettes soufflées
- Crêpes garnies
- Gratin Dauphinois

11. Les crèmes au beurre

Nommez les techniques de fabrication de la crème au beurre et expliquez leur composition (4 points).

- **Technique** : Crème au beurre meringuée
- **Technique** : Crème au beurre italienne
- **Technique** : Crème au beurre suisse

- **Composition** : Beurre pommade, sucre, œufs (ou meringue).

12. Les pâtes (Classification)

Énumérez la classification des cinq pâtes en cuisine et pâtisserie (5 points).

- Pâtes fraîches : Exemples : raviolis, lasagnes.
- Pâtes sèches : Exemples : spaghetti, linguine.
- Pâtes à pain : Exemples : pain, fougasse.
- Pâtes à tarte : Exemples : pâte brisée, pâte feuilletée.
- Pâtes à gâteau : Exemples : génoise, pâte à choux.

Conseils méthodologiques

- Gérez votre temps : Préparez un plan pour chaque section afin de ne pas manquer d'éléments importants.
- Restez concentré sur les termes techniques : Utilisez des formules standards pour la rédaction des réponses.
- Ne négligez pas la présentation : Une mise en page claire aide à la compréhension par le correcteur.
- Relisez vos réponses : Vérifiez les fautes d'orthographe et les imprécisions.
- Pratiquez des cas pratiques : Familiarisez-vous avec les recettes et techniques courantes en cuisine pour mieux répondre aux questions.

© **FormaV EI. Tous droits réservés.**

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.