



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

Technologie culinaire

1. Culture culinaire

1.1 Replacer le nom des grands hommes et des femmes qui correspondent aux descriptions ci-dessous : **5 points**

Paul Bocuse	Nicolas Appert	Anne-Sophie Pic	Alain Ducasse	Hyppolyte Mège-Mouriès
Auguste Antonin Parmentier	Auguste Escoffier	Les frères Troisgros	Bernard Loiseau	Joël Robuchon

Anne-Sophie Pic	Elle obtient les 3 macarons du fameux guide Michelin
Auguste Escoffier	Auteur du « Guide culinaire » et très lié à la famille Ritz, il en dirigera plusieurs établissements. Il crée la Pêche Melba pour remercier une cantatrice dont la voix l'avait enchanté.
Paul Bocuse	Surnommé « le Primat des Gueules », il officie à Collonges au Mont-d'Or, MOF en 1961, trois macarons Michelin en 1965, il fera beaucoup pour la reconnaissance du métier de cuisinier.
Les frères Troisgros	Trois Macarons Michelin récompensent leur cuisine fine et légère dans le petit restaurant de Roanne. Une recette ! l'escalope de saumon à l'oseille. C'est aujourd'hui le fils Michel qui en tient les fourneaux.
Auguste Antonin Parmentier	Il découvre la pomme de terre en Allemagne et tente d'en imposer la consommation en France. Il y parvient grâce à l'aide de Louis XVI.
Joël Robuchon	Son restaurant à Paris fut élu « meilleur restaurant du monde » par un magazine américain. Il anime une émission de télévision appelée « Bon appétit, bien sûr ».
Alain Ducasse	Gascon d'origine, il détient 6 macarons : 3 au « Louis Seize » à Monte-Carlo et 3 au « Piazza Athénée » à Paris.
Hyppolyte Mège-Mouriès	Ses travaux le conduisent à déposer un brevet pour la mise au point de la « margarine »
Nicolas Appert	Il met au point un procédé qui permet de conserver les aliments dans des bocaux en verre puis dans des boîtes de conserves.
Bernard Loiseau	Chef de « l'Hôtellerie de la Côte d'Or » à Saulieu, il a marqué les années 80-90, homme médiatique et fervent ambassadeur de la cuisine française.

2. Le personnel

2.1 Dans une brigade structurée, désigner les chefs de parties responsables des préparations culinaires suivantes. **2,5 points**

(Accepter toutes les réponses cohérentes)

Saucier	Fumet de sole et fond blanc de volaille
Rôtisseur	Carré de veau poêlé Bouquetière de légumes
Entremétier	Petits hors d'œuvre chauds salés
Garde-manger	Habillage de la poularde
Pâtissier	Café gourmand

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – SESSION 2011

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 1/10

CORRIGE

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

2.2 Les grandes brigades tendent à être structurées avec plus de souplesse et polyvalences des tâches. Citer les trois pôles de production distincts. **1,5 points**

1	2	
Froid	Chaud	Pâtisserie

3. Les cuissons

3.1 Votre chef vous demande de préparer des filets de soles cuits à court-mouillement (les soles sont entières et non vidées) de réaliser la sauce et de poêler une poularde (fournie effilée). Décrivez en détail les procédés que vous allez mettre en œuvre pour ces deux plats. Il vous demande également de confectionner ces garnitures d'accompagnement, un riz pilaf, des pommes cocottes, des fonds d'artichauts, et un légume oublié.

6 points

Processus de mise en cuisson à court-mouillement des filets de sole
<p><u>Cuisson des filets de soles à court-mouillement</u> Habiller les soles, lever les filets, faire dégorger les arrêtes. Réaliser le fumet de poisson et le refroidir rapidement. Beurrer une plaque à poisson, parsemer d'échalotes ciselées, assaisonner. Disposer les filets de sole, beurrer légèrement, assaisonner. Mouiller à mi-hauteur avec du vin blanc et le fumet refroidi. Couvrir d'un papier cuisson beurré. Cuire au four à 180°C pendant 10 à 15 minutes environ. Sortir les filets du four. <u>Réaliser la sauce :</u> Retirer les filets de sole de la plaque et les réserver. Passer la cuisson au chinois étamine. Faire réduire jusqu'à glace. Crémer, réduire de nouveau et monter au beurre. Mettre à point l'assaisonnement.</p>
Proposez 2 processus de mise en cuisson du riz
<p><u>Pilaf :</u> Faire suer au beurre des échalotes ciselées. Nacrer le riz. Mouiller 1 ½ fois du volume du riz, d'eau froide. Ajouter le bouquet garni, assaisonner. Couvrir d'un papier sulfurisé beurré. Cuire au four à 180°C pendant 17 minutes environ. Egrener le riz et dresser.</p> <p><u>Créole :</u> Verser en pluie le riz dans l'eau bouillante salée. Egoutter et rafraîchir.</p>
Décrivez votre choix de processus de mise en cuisson de la poularde
<p>La cuisson poêlée optimisera la qualité du fondant des chairs de la poularde qui, si elle était rôtie, serait soumise à une chaleur plus sèche, sans humidité, ce qui la rendrait moins fondante.</p>

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – SESSION 2011			Feuille n°2/10
Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie			
CORRIGE	Durée : 2 heures	Coefficient : 2	

4.2 Estampillage

Après abattage, un inspecteur vétérinaire appose des estampilles sur les carcasses.

Que signifient les mentions portées sur cette estampille ?

1 point



FR	Pays d'origine
19	Département d'origine
275	N°INSEE de la commune
01	N° attribué à l'abattoir
CE	Abattoir agréé par la Communauté Européenne

4.3 Commercialisation des viandes

En plus de l'inspection sanitaire vétérinaire, les carcasses sont ensuite classées et estampillées selon plusieurs critères en vue de leur commercialisation. Que signifie ces indications ?

Compléter le tableau ci-dessous :

5 points

<u>Bœuf</u>						
Conformation (masses musculaires)	E	U	R	O	P	A
	Excellente	Très bonne	Bonne	Assez bonne	Passable	Fabrication
État d'engraissement	1	2	3	4	5	
	Très faible	Faible	Moyen	Fort	Très fort	
<u>Veau</u>						
Couleur	1	2	3	4		
	Blanc	Rosé clair	Rosé	Rouge		
Conformation	E	U	R	O	P	
	Supérieure	Très bonne	Bonne	Assez bonne	Passable	
État d'engraissement	1	2	3	4	5	
	Maigre	Ciré ou peu couvert	Couvert	Gras	Très gras	

4.4 Les viandes de boucherie, le veau

Pour chaque catégorie, citer deux morceaux, un mode de cuisson adapté et une application culinaire.
6 points

Catégories	Morceaux	Mode de cuisson	Application culinaire
1 ^{ère} catégorie	Filet de boeuf	Rôti	Filet de bœuf rôti et sa jardinière de légumes
	Côte de boeuf	Grillée	Côte de bœuf grillée, sauce choron
2 ^{ème} catégorie	Surlonge	Pochée	Pot-au-feu
	Aiguillette baronne	Braisée	Aiguillette braisée bourgeoise
3 ^{ème} catégorie	Gîte	Poché	Consommé
	Flanchet	Poché	Marmite

Dénomination	Composition	Suggestion de recettes
Jardinière de Légumes	Bâtonnets de carottes, navets et haricots verts. Petits pois. Cuits à l'anglaise et étuvés au beurre.	Contre-filet rôti, jardinière de légumes.
Bouquetière	Carottes, navets, courgettes tournés et glacés.	Carré d'agneau primeur.
Choisy	Laitues braisées et pommes château.	Carré de veau poêlé Choisy.
Clamart	Petits pois à la française dressés en tartelettes et pommes château.	Pigeonneaux rôtis, garniture Clamart.
Argenteuil	Pointes d'asperges étuvées au beurre.	Mignon de veau Argenteuil.
Doria	Concombres tournés et glacés au beurre.	Filets de sole Doria.
Châtelaine	Fonds d'artichauts garnis de pommes noisette.	Tournedos sautés châtelaine.
Boulangère	Pommes de terre et oignons émincés et cuits au four.	Longe de porc rôtie, pommes boulangère.
Dubarry	Bouquets de choux-fleurs cuits à l'anglaise, nappés de sauce Mornay.	Escalope de volaille, garniture Dubarry.
Vert-pré	Bouquet de cresson et pommes paille.	Viande grillée vert-pré. Côte d'agneau vert-pré.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – SESSION 2011			Feuille n°5/10
Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie			
CORRIGE	Durée : 2 heures	Coefficient : 2	

5. Les garnitures classiques.

5 points

Compléter le tableau :

Dénomination	Composition	Suggestion de recettes
Jardinière de Légumes	Bâtonnets de carottes, navets et haricots verts. Petits pois. Cuits à l'anglaise et étuvés au beurre.	Contre-filet rôti, jardinière de légumes.
Bouquetière	Carottes, navets, courgettes tournés et glacés.	Carré d'agneau primeur.
Choisy	Laitues braisées et pommes château.	Carré de veau poêlé Choisy.
Clamart	Petits pois à la française dressés en tartelettes et pommes château.	Pigeonneaux rôtis, garniture Clamart.
Argenteuil	Pointes d'asperges étuvées au beurre.	Mignon de veau Argenteuil.
Doria	Concombres tournés et glacés au beurre.	Filets de sole Doria.
Châtelaine	Fonds d'artichauts garnis de pommes noisette.	Tournedos sautés châtelaine.
Boulangère	Pommes de terre et oignons émincés et cuits au four.	Longe de porc rôtie, pommes boulangère.
Dubarry	Bouquets de choux-fleurs cuits à l'anglaise, nappés de sauce Mornay.	Escalope de volaille, garniture Dubarry.
Vert-pré	Bouquet de cresson et pommes paille.	Viande grillée vert-pré. Côte d'agneau vert-pré.

6 Les produits de la pêche

6.1 Classification des poissons selon leur milieu naturel et leur forme.

Donnez le nom de deux poissons rentrant dans ces critères de classification.

5 points

Mer	Poissons ronds	2 filets	Baudroie (lotte), bar (loup), cabillaud, colin (lieu), congre.
			Merlan, rouget, sardine, maquereaux, thon.
	Poissons plats	2 filets	Dorade (daurade). Saint-Pierre.
		4 filets	Barbue, carrelet (plie), limande, sole portion. Sole filet, turbot, raie.
Eau douce	Poissons ronds	2 filets	Brochet, carpe, esturgeon, omble chevalier. Perche, sandre, truite.
			Migrateurs

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER – SESSION 2011			Feuille n°6/10
Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie			
CORRIGE	Durée : 2 heures	Coefficient : 2	

6.2 Mollusques et crustacés.
Compléter le tableau ci-dessous.

5 points

		Espèces
Coquillages	Lamellibranches bivalves	.Moules, huîtres.
		.Coques, clams.
		.Praires, amandes.
	Gastéropodes	.Bulots, ormeaux.
		.Bigorneaux, escargots.
Céphalopodes		.Calmars ou encornets.
		.Poulpe, seiche.
Crustacés	Eau douce	.Ecrevisse.
	Eau de mer	.Langouste, homard, langoustine.
		.Crevette grise, rose.
		Araignée, étrille, tourteaux.

7 Les fonds, les sauces

Compléter le tableau suivant :

10 points

Fonds de base	Sauce mère	Sauces dérivées
Lait	Béchamel	Mornay
		Soubise
Fond de veau lié	Demi-glace	Périgueux
		Charcutière
Fond blanc de volaille	Velouté de volaille	Suprême
		Ivoire
Fond de gibier	Sauce poivrade	Diane
		Grand-Veneur
Fumet de poisson	Velouté de poisson	Normande
		Dugléré
Fumet de crustacés	Américaine	Cardinale
		Nantua

8 Les cuisines régionales

8.1 Associer les recettes et produits suivants à leur région d'origine.

6 points

Pounti aux pruneaux	Tripes à la mode de Caen	Caviar	Mirabelles	Olives de Nyons	Pochouse
Bouillabaisse	Flammenküche	Tripoux	Époisses	Calvados	Poulet sauté Basquaise

Flammenküche	Alsace
Mirabelles	
Pochouse	Bourgogne
Epoisses	
Caviar	Aquitaine
Poulet sauté Basquaise	
Tripes à la mode de Caen	Normandie
Calvados	
Bouillabaisse	Provence Alpes Côte d'azur
Olives de Nyons	
Pounti aux pruneaux	Auvergne
Tripoux	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Technologie pâtissière

9 Les pâtes de base

9.1 Proportions

Proposer 3 mignardises pour chacune des pâtes faisant partie de la composition de votre café gourmand : 9 points

Pâte Brisée		Pâte Feuilletée		Pâte à génoise	
Appellation	Descriptif	Appellation	Descriptif	Appellation	Descriptif
Tartelette au citron	Pâte brisée Crème citron Meringue italienne	Mille-feuilles	Pâte feuilletée Crème pâtissière Fondant	Moka	Génoise Crème au beurre café
Tarte alsacienne	Pâte brisée Quartiers de pommes Appareil à flan sucré	Jalousie aux abricots	Pâte feuilletée Crème d'amandes Abricots pochés	Fraisier	Génoise Crème mousseline
Tarte grillagée	Pâte brisée Compote de fruits Croisillons de pâte	Pithiviers	Pâte feuilletée Crème d'amandes	Forêt-Noire	Génoise chocolat Crème fouettée Griottines

9.2 Décrire pour chacune de ces 2 pâtes le phénomène de développement (augmentation de volume) durant la cuisson : 4 points

Pâte feuilletée	Pâte à génoise
Les feuillets de pâte, à la cuisson vont, par la fonte de la matière grasse, se décoller et pousser sous l'effet de la vapeur d'eau avant de sécher et de devenir croustillants.	Incorporation d'air lors du travail des œufs entiers.

9.3 Crèmes dérivées

Donner quatre exemples de crèmes dérivées de la crème pâtissière et leur composition : 4 points

Crèmes dérivées	1- Légère	2- Mousseline	3- Chiboust	4- Frangipane
Composition	Crème pâtissière	Crème pâtissière	Crème pâtissière	Crème pâtissière
	+	+	+	+
	Crème fouettée	Beurre	Meringue italienne	Crème d'amandes

10 Autres préparations pâtissières.

10.1 Les meringues.

Citer les trois sortes de meringues que vous connaissez et leur méthode d'élaboration.

1,5 points

Nom	Méthode d'élaboration
Ordinaire ou française	Blancs d'œufs battus à froid, puis serrés en y incorporant le sucre.
Suisse	Monter les blancs et le sucre en chauffant doucement le mélange au bain-marie.
Italienne	Cuire le sirop de sucre à 110°C et verser doucement sur les blancs montés en neige.

10.2 Expliquer le phénomène de développement des blancs dans la confection des meringues.

1,5 points

Un maximum d'air est incorporé dans les blancs d'œufs pendant l'émulsion de ces derniers.

10.3 Le chocolat.

Proposer une mignardise chaude à base de chocolat.

1 point

Bonbon au chocolat – Fondant au chocolat – Brownie.

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.