



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

Barème de Notation Récapitulatif		Sous-questions	Nombre de points attribués à la question	Détail des points attribués	Notation du Candidat
(Document à destination des correcteurs)					
Références de la question et thèmes					
Question 1	Artisans de la cuisine		/ 1,5	0,25 / Réponse	
Question 2	La Brigade		/ 5	0,5 / Réponse	
Question 3	Spécialités régionales		/ 4	0,5 / Réponse	
Question 4	Procédé de Conservation	4.1	/ 5	0,5 / Réponse	
		4.2	/ 3	0,5 / Réponse	
Question 5	Termes culinaires		/ 2	0,5 / Réponse	
Question 6	Les œufs	6.1	/ 4,5	0,5 / Réponse	
		6.2	/ 4	0,5 / Réponse	
		6.3	/ 2	(Définition 1 pt- 0,25 / Exemple).	
		6.4	/ 4,5	0,25 / Réponse	
		6.5	/ 3,5	0,25 / Réponse	
Question 7	Les poissons	7.1	/ 2,5	0,5 / Réponse	
		7.2	/ 2,5	0,25 / Réponse	
		7.3	/ 6	0,25 / Réponse	
		7.4	/ 2	0,25 / Réponse	
		7.5	/ 1,5	0,5 / Réponse	
Question 8	Fruits de mer	8.1	/ 2	0,5 / Réponse	
		8.2	/ 4	0,5 / Réponse	
Question 9	Les cuissons	9.1	/ 2,25	0,25 / Réponse	
		9.2	/ 1,75	0,25 / Réponse	
		9.3	/ 2,5	0,25 / Réponse	
	Les alcools La viande	9.4	/ 1	Définition 1 pt	
		9.5	/ 1,5	0,5 / Réponse	
		9.6	/ 2,5	0,25 / Réponse	
Question 10	Pâtisserie	10.1	/ 2,5	0,25 / Réponse	
		10.2	/ 3,5	0,25 / Réponse	
		10.3	/ 3	0,25 / Réponse	
TOTAL			/ 80		

Brevet professionnel Cuisinier	Code :	Session 2012	Barème de notation
Technologie culinaire et pâtisserie	Durée : 2 h	Coefficient :	Page 1/1

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.