



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 2013

Correction de l'épreuve - Brevet Professionnel Cuisinier

Diplôme : Brevet Professionnel Cuisinier

Matière : Technologie culinaire et pâtisserie

Session : 2013

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Correction exercice par exercice / question par question

1. Culture culinaire

1.1. Compléter le tableau en associant un personnage

Résumé de la question : Associer des chefs célèbres à des descriptions données.

Démarche :

- Pour chaque chef, lire attentivement la description et identifier la personne correspondante.

Réponses :

- George Pralus : Chef renommé installé à Monaco, premier chef à diriger 2 restaurants 3 étoiles.
- Cyril Lignac : Animateur de Top-Chef sur M6.
- Ferran Adrià : Inspirateur de la cuisine moléculaire, élu meilleur cuisinier du monde en 2008.
- Marc Verrat : Chef du restaurant « Le Mandarin » à Paris.
- Auguste Escoffier : Créateur de la pêche Melba.

1.2. La brigade de cuisine et la répartition des tâches

Résumé de la question : Nommer le poste responsable pour certains plats.

Démarche :

- Recueillir les informations sur chaque plat demandeur d'un poste spécifique en cuisine.

Réponses :

- Gaspacho Andalou : **Chef de partie.**
- Bar de ligne aux artichauts : **Chef de partie poisson.**
- Garnitures Choisy et Florentine : **Pâtissier.**
- Chapon fermier aux morilles et vin jaune : **Chef de cuisine.**
- Mille-feuille de pommes au caramel : **Pâtissier.**
- Crème glacée au pain d'épices : **Pâtissier.**

1.3. Les termes culinaires

Résumé de la question : Définir des termes culinaires.

Démarche :

- Rédiger une définition claire et précise pour chaque terme.

Réponses :

- Châtrer : Enlever les parties indésirables d'un poisson avant cuisson.
- Contiser : Envelopper une viande avec une fine couche de gras ou de lard.
- Habiller : Préparer un poisson pour la cuisson, cela inclut le nettoyer et le vider.
- Fleurer : Saupoudrer légèrement de farine.
- Cuire « au maigre » : Cuisson d'un plat sans ajout de matières grasses.
- Tourer : Technique de manipulation de la pâte pour créer des couches (ex. pâte feuilletée).

1.4. Produits régionaux

Résumé de la question : Identifier les produits correspondant aux régions.

Démarche :

- Relier chaque plat à sa région d'origine.

Réponses :

- Morilles : **Franche-Comté**.
- Chapon : **Centre**.
- Truite : **Provence**.
- Artichauts : **Espagne**.
- Pommes de terre : **Limousin**.
- Création de ganache : **Bretagne**.

2. Les légumes

2.1. Compléter le tableau en indiquant leur classification

Résumé de la question : Classifier des légumes.

Démarche :

- Identifier le type de chaque légume selon un exemple donné.

Réponses :

- Carottes : **Légumes racines**.
- Oignons : **Légumes bulbes**.
- Concombre : **Légumes fruits**.
- Ail : **Condiment**.
- Artichauts : **Légumes fleurs**.
- Asperges : **Légumes tiges**.
- Pommes de terre Charlotte et Bintje : **Légumes tubercules**.
- Laitue : **Légumes feuilles**.

2.2. Étiquettes de couleurs

Résumé de la question : Déterminer la catégorie des légumes par couleur d'étiquette.

Démarche :

- Reformer la couleur de l'étiquette avec les caractéristiques.

Réponses :

- Rouge : **Produits de la mer, Caractéristiques** : frais, à consommer rapidement.
- Verte : **Fruits et légumes bio, Caractéristiques** : produits issus de l'agriculture biologique.
- Jaune : **Produits laitiers, Caractéristiques** : à vérifier la date limite d'utilisation.
- Grise : **Produits secs, Caractéristiques** : conserver au sec, à l'abri de l'humidité.

2.3. Variétés de pommes de terre

Résumé de la question : Choisir une variété de pommes de terre pour des préparations spécifiques.

Démarche :

- Comparer les variétés Charlotte et Bintje selon les qualités culinaires.

Réponses :

Préparation	Variété de la pomme de terre	Justification
Pomme Château	Charlotte	Tenue à la cuisson, suffisamment fondante.
Pomme Paille	Bintje	Idéale pour frire, croustillante.

2.4. Base des garnitures classiques

Résumé de la question : Énoncer les légumes pour des garnitures classiques.

Démarche :

- Identifier le légume correspondant à chaque garniture en fonction de son nom.

Réponses :

Garniture	Légume
Dubarry	Fleur de chou
Florentine	Épinard
Choisy	Carottes
Crécy	Carottes

3. Les poissons

3.1. Types de pêche

Résumé de la question : Identifier les types de pêche.

Démarche :

- Se référer à la pêche moderne et la durée des sorties en mer.

Réponses :

Nom du type de pêche	Durée de sortie en mer
pêche en mer, chalutiers	1-3 jours
Pêche artisanale	1 jour
Pêche à la ligne	1 jour

3.2. Signification de l'appellation « bar de ligne »

Résumé de la question : Définir l'appellation « bar de ligne ».

Démarche :

- Définir le terme en considérant les méthodes de pêche.

Réponse : L'appellation « bar de ligne » signifie que le poisson est pêché à la canne et au moulinet, garantissant ainsi sa fraîcheur et sa qualité.

3.3. Contrôles de fraîcheur

Résumé de la question : Identifier les contrôles à effectuer lors de la livraison.

Démarche :

- Énumérer les critères à vérifier pour chaque produit.

Réponses :

Critères de fraîcheur « Bar de ligne » « Écrevisses »

Odeur agréable	-	-
Yeux clairs	-	-
Écaille brillante	-	-

Conditions de stockage : Les poissons et crustacés doivent être conservés à une température de 0 à 4°C.

4. Les cuissons

4.1. Classer les étapes de cuisson du chapon

Résumé de la question : Ordre des étapes pour le poêlage du chapon.

Démarche :

- Classer les étapes en suivant le bon déroulement de la cuisson.

Réponses (en ordre) :

- 1 : Faire colorer le chapon au beurre.
- 2 : Suer la garniture sans coloration.
- 3 : Pincer, dégraisser.
- 4 : Chinoiser la sauce.
- 5 : Réduire le fond de poêlage.
- 6 : Mouiller à la demi-glace.
- 7 : Cuire au four à couvert.
- 8 : Déglacer au vin jaune.
- 9 : Sortir, réserver la volaille.
- 10 : Rectifier, vérifier l'assaisonnement.
- 11 : Corriger le temps de cuisson.

4.2. Estampillage et traçabilité

Résumé de la question : Expliquer les termes liés à la traçabilité.

Démarche :

- Définir chaque terme prévu dans le tableau.

Réponses :

- Chapon : Volaille castrée, élevée pour la consommation.
- Prêt à cuire : Produit prêt à être cuit sans préparation supplémentaire.
- Label rouge : Indique un produit de qualité supérieure, soumis à des contrôles rigoureux.

4.2.2. Informations demandées

Résumé de la question : Compléter le tableau avec des informations de l'étiquette.

Démarche :

- Lire attentivement le contenu de l'étiquette pour remplir le tableau.

Réponses :

Informations demandées	Renseignements
Dénomination commerciale	Chapon fermier aux morilles
Département	Val de Loire
N° INSEE de la commune	12345
N° de l'abattoir	123
N° de lot	A001

Classe AA
Pays d'origine France

5. Les vins et alcools

Accord vins et plats

Résumé de la question : Associer les vins aux plats des menus.

Démarche :

- Considérer les saveurs des plats et des vins suggérés.

Réponses :

- Gaspacho andalou : **Vin Muscadet**.
- Escargots à la Bourguignonne : **Vin Jaune**.
- Bar de ligne : **Vin blanc sec**.
- Truite poché : **Champagne**.
- Chapon fermier : **Vin d'Arbois**.
- Côte de bœuf : **Cognac**.

6. Les sauces émulsionnées

Mots croisés sur les sauces

Résumé de la question : Compléter les mots croisés avec des définitions de sauces.

Démarche :

- Utiliser les définitions pour trouver les sauces correspondantes.

Réponses :

1. Sauce hollandaise.
2. Sauce tartare.
3. Sauce nantua.
4. Sauce béarnaise.
5. Sauce orange.
6. Sauce cocktail.
7. Sauce béarnaise.
8. Sauce chantilly.
9. Vinaigrette.
10. Sauce hollandaise.
11. Sauce demi-glace.

7. Les produits laitiers

Types de lait selon les bouchons

Résumé de la question : Identifier les types de lait par couleur des bouchons.

Démarche :

- Associer chaque couleur à un type de lait et à son pourcentage de matière grasse.

Réponses :

Couleur des bouchons	Type de lait	% en MG
Bleu	Lait entier	3.5%

Rouge	Lait demi-écrémé	1.5%
Vert	Lait écrémé	0.5%

Beurres composés

Résumé de la question : Proposer des beurres composés à partir d'ingrédients crus et cuits.

Démarche :

- Sélectionner des ingrédients pour la composition de beurres.

Réponses :

**Appellation du
beurre**

Ingrédients

Beurre, persil,

Maître d'hôtel

© 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.