



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 2015

Correction du sujet : Brevet Professionnel Cuisinier - Technologie Culinaire et Pâtisserie - Session 2015

Contexte de l'épreuve

Diplôme : Brevet Professionnel Cuisinier

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Correction des questions

1. La brigade de cuisine

1.1. Identifier le chef de partie pour chaque plat :

- **Velouté de carottes de Créances** : Chef de partie des légumes
- **Noix de St Jacques à la crème d'Isigny** : Chef de partie poisson
- **Paris-Brest** : Chef de partie pâtisserie
- **Fricassée de volaille, sauce vallée d'auge** : Chef de partie viande
- **Côte de bœuf** : Chef de partie viande

1.2. Qualités d'un chef de partie tournant :

Le chef de partie tournant doit être polyvalent, capable de s'adapter rapidement à différents postes, avoir un bon esprit d'équipe et de communication, ainsi qu'une connaissance approfondie des techniques culinaires.

2. Connaissance des produits : Les assaisonnements en cuisine

Classification des assaisonnements :

- **AROMATES :**
 - Basilic
 - Menthe
 - Oseille
- **EPICES :**
 - Paprika
 - Cumin
 - Clous de girofle
- **CONDIMENTS :**
 - Sel
 - Ail

- Raifort
- Cornichon

3. Connaissances des produits : Les légumes

3.1. Compléter le tableau des légumes :

LEGUMES FAMILLE DE LEGUMES UN LEGUME DE LA MEME FAMILLE

Carotte	Racine	Navet
Petits pois	Légumineuse	Haricot
Echalote	Bulbe	Ail
Salade	Feuille	Chou

3.2. Lister les fruits et légumes par gamme :

GAMME FRUITS OU LEGUMES LIEUX DE STOCKAGE

1° Gamme Tomate, Salade	Chambre froide
2° Gamme Carotte, Pomme de terre	Sécurité chez le fournisseur
3° Gamme Fruits secs	Sécherie

3.3. Étiquettes de cageots :

COULEUR DE L'ETIQUETTE CATEGORIE CARACTERISTIQUES

ROUGE	Fruits déclassés	Endommagés ou trop mûrs
VERTE	Produits frais	Produits en bon état de consommation
JAUNE	Biologique	Label bio
GRISE	Produits variés	Produits en provenance internationale

4. Les potages

4.1. Technique de réalisation du velouté de carottes de Créances :

La première étape consiste à éplucher et couper les carottes en rondelles. Ensuite, on les fait cuire dans un bouillon ou de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Après cuisson, les carottes sont mixées avec un peu de crème pour obtenir une texture lisse. On assaisonne selon le goût avec du sel, du poivre et éventuellement une pincée de muscade.

4.2. Différence entre crèmes et veloutés :

Les crèmes sont des sauces épaisses à base de crème fraîche, tandis que les veloutés sont des soupes crémeuses, généralement épaissies avec des roux ou des féculés. Les veloutés ont une consistance plus légère que les crèmes.

5. Les termes culinaires

Justifications des termes culinaires :

Techniques mises en œuvre dans le

Termes	Définitions	menu
Coucher	Déposer une préparation sur une plaque ou assiette	Utilisé pour le Paris-Brest
Clarifier	Éliminer les impuretés d'un liquide	Utilisé pour le beurre clarifié en sauces
Monder	Enlever la peau d'un fruit ou légume	Utilisé pour les tomates dans le velouté
Habiller une volaille	Préparer une volaille pour la cuisson	Avant de rôtir le carré d'agneau
Lustrer	Donner un glaçage à un plat	Pour les desserts comme le Paris-Brest
Déglacer	Dissoudre les sucs de cuisson avec un liquide	Utilisée dans la sauce marchand de vin
Ebarber	Enlever les parties non comestibles	Avant préparation des poissons
Pincer les sucs	Concentrer les saveurs en réduisant une sauce	Utilisé pour les jus de rôti
Historier	Créer une histoire autour d'un plat	Dans le menu à thèmes
Paner à l'anglaise	Couvrir de farine, œuf et chapelure avant cuisson	Pour les viandes ou légumes frits

6. Les poissons et coquillages

6.1. Classification des poissons et coquillages :

LES POISSONS ET COQUILLAGES DE LA CARTE	HABITAT	MORPHOLOGIE	NOMBRE DE FILETS
Cabillaud	Eau de mer	Rond	2 filets
St Jacques	Eau saumâtre	Plat	1 barbillon + 2 noix
Sole	Eau de mer	Plat, ovale	2 filets

6.2. Contrôles à effectuer :

Soles : Vérifier la fermeté des chairs, odeur marine fraîche, yeux brillants.

St Jacques : Odeur agréable, coquilles fermées, chair ferme au toucher.

6.3. Mise en cuisson et confection de la sauce :

Mise en cuisson : La sole bonne-femme est cuite à la vapeur ou pochée pour préserver sa délicatesse.

Confection de la sauce : Réaliser une sauce au beurre blanc avec échalotes et vin blanc, réduire et émulsionner avec du beurre froid.

7. Les œufs

7.1. Explications des étiquettes :

GAEC DES 3B : Groupement Agricole d'Exploitation Commun.

F1428801 : Numéro de producteur.

360 : Nombre d'œufs par boîte.

A55-60 : Catégorie d'œufs (Classe A).

7.2. Cinq techniques de cuisson des œufs :

Technique Exemples de plats

À la coque	Œufs à la coque
Mollet	Œufs mollets
Dur	Œufs durs
Poché	Œuf poché
Sur le plat	Œufs sur le plat

8. Les sauces

Compléter le tableau :

SAUCES	TECHNIQUES DE REALISATION
Beurre blanc	Réduction de vin blanc et échalotes avec intégration de beurre froid.
Sauce vallée d'Auge	Préparation avec crème, cidre et réductions de pommes.
Sauce marchand de vin	Déglacer avec du vin rouge, épaissir avec un roux si nécessaire.
Jus de rôti	Réduction des sucs de cuisson après rôtissage.

9. Les viandes

9.1. Appellations commercialisées :

Appellation Commerciale	Composition
Culotte d'agneau	2 gigots + 2 épaules
Coffre	Filets ou côtes de l'agneau

Agneau de pré salé : Élevé sur les prés salés où l'herbe a un goût particulier, ce qui influencera la saveur de la viande.

9.2. Le bœuf :

a) **Deux races à viandes** : Charolais, Angus.

b) **Partie de l'animal** : La côte de bœuf est prélevée dans la partie dorsale, entre les côtes et la colonne vertébrale.

c) **Catégorie** : Viande de première qualité.

10. La pâtisserie

10.1. Matières premières :

FARINE TYPE 45	EAU	OEUF ENTIER	JAUNE D'ŒUF	BLANC D'ŒUF	SEL	SUCRE	MATIERES GRASSES
Lie les particules dans de nombreuses pâtes	Peut se battre en neige	Sert pour dorure	Riche en gluten, utilisée pour la pâte viennoise	Se transforme en vapeur	Donne une saveur particulière	Contribue à la saveur	Évite le dessèchement de la croûte

10.2. Technique de fabrication de la pâte à chou :

Pour la pâte à chou, on fait chauffer l'eau avec le beurre et le sel jusqu'à ébullition, puis on ajoute la farine et on mélange vigoureusement jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ensuite, on incorpore les œufs un par un dans la préparation, en veillant à bien les absorber pour obtenir une consistance lisse. La pâte est ensuite prête à être mise en forme et cuite au four.

10.3. Les deux différentes meringues :

MERINGUE	TECHNIQUE	UTILISATION
Meringue française	Montage des blancs en neige avec sucre	Tarte au citron meringuée
Meringue italienne	Incorporation de meringue cuite avec un sirop de sucre	Pour les macarons

10.4. Techniques de réalisation des crèmes

© 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.