



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](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2016

---

## Proposition de correction

---

### | Diplôme : Brevet Professionnel Cuisinier

Matière : Technologie Culinaire et Pâtisserie

Session : 2016

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

### | Correction exercice par exercice / question par question

#### 1. Culture culinaire (4 points)

**1.1** Parmi ces 6 chefs, lequel a totalisé six macarons au Michelin en mettant la cuisine et les produits méditerranéens à l'honneur. (Entourez la bonne réponse).

Réponses possibles : Paul Bocuse, Régis Marcon, Alain Ducasse, Michel Troisgros, Frédéric Anton, Christian Constant.

Réponse correcte : **\*\*Alain Ducasse\*\*** - Ce chef est reconnu pour sa cuisine méditerranéenne et a obtenu plusieurs étoiles au Michelin.

**1.2** Citer 2 guides « critiques gastronomiques » qui permettent le classement des restaurants en France :

- Michelin
- Gault & Millau

**1.3** Donner la définition des termes culinaires suivants et justifier votre réponse par un exemple :

- **Cardinaliser** : Concerne le fait de mettre en valeur un plat avec une garniture colorée, par exemple, des herbes fraîches.
- **Contiser** : Découper un poisson pour enlever des filets tout en préservant la peau, exemple : filet de dorade.
- **Lutter** : Mettre un couvercle étanche sur un contenu, par exemple, lors de la cuisson à l'étouffée.
- **Chiqueter** : Découper l'extrémité d'un rectangle de pâte pour lui donner une finition régulière, par exemple, une pâte feuilletée pour tarte.

#### 2. Approvisionnement en produits frais (30,5 points)

**2.1** Listez les critères de fraîcheur d'un poisson :

- Odeur : Ne doit pas être nauséabonde.
- Écailles : Doivent être brillantes et adhérentes.
- Œil : Doit être clair et bombé.
- Ouïes : Doivent être rouges et humides.
- Abdomen : Ne doit pas être enflé ou souple.
- Anus : Ne doit pas être décoloré ou pourri.

**2.2** Stockage du poisson :

---

Réponse : Dans un réfrigérateur à une température de 0 à 2°C.

2.3 Signification de l'étiquette apposée sur les caisses de livraison :

- **France** : D'origine française.
- **62** : Numéro du département d'origine.
- **160** : Code de l'entreprise.
- **186** : Code de lot de production.
- **CEE** : Conformité aux normes européennes.

2.4 Complétez le tableau sur les crustacés :

Crustacés	Utilisation culinaire précise
Langouste	Thermidor (en demi-carapaces, tailler en escalopes et napper de sauce Bercy réduite moutardée, sauce Mornay. Glacer)
Langoustines	En entrée ou sautées à l'ail et au persil.
Gambas	Grillées au barbecue avec marinades.
Etrilles	Coulis de crustacés en entrée.
Ecrevisses	Utilisées dans les soupes et les bisques.

2.5 Quatre poissons de Méditerranée pour le cappuccino de bouillabaisse :

1. Sole
2. Rouget
3. Rascasse
4. Congre

2.6 Cocher les légumes en fonction de leur partie comestible :

LEGUMES FEUILLES	LEGUMES FRUITS	RACINES	BULBES	RHIZOME	TUBERCULES	INFLORESCENCES	GRAINES
CAROTTES		✓					
PETIT POIS							✓
ECHALOTE			✓				
POMME DE TERRE					✓		
TOMATE	✓						
POIVRON	✓						
ASPARAGES				✓			
ARTICHAUT						✓	
COURGETTE						✓	
FLEUR						✓	
LAITUE	✓						

2.7 Variétés pour chaque fruit et légume :

**Fraise :**

1. Garigette
2. Maras des Bois

**Tomate :**

1. Coeur de Boeuf
2. Roma

**Artichaut :**

1. Camus
2. Vert de Provence

**Salade :**

1. Batavia
2. Romaine

**2.8** Expliquer les actions suivantes :

- **Cuire dans un blanc** : méthode de cuisson dans un mélange d'eau, de lait et de farine pour blanchir les légumes tout en préservant leur couleur.
- **Cuire à l'anglaise des haricots verts** : cuisson rapide dans de l'eau bouillante salée, suivie d'un refroidissement sous l'eau glacée pour conserver la couleur.
- **Cuire à l'anglaise des pommes de terre** : cuisson à l'eau bouillante salée pour obtenir des pommes de terre tendres.
- **Cuire des légumes à la Grecque** : cuisson des légumes à la vapeur, puis les assaisonner avec de l'huile d'olive et du jus de citron.

**2.9** Que signifie le sigle AOP ? :

Réponse : Appellation d'Origine Protégée. Cela garantit que le produit est issu d'un territoire précis et répond à un cahier des charges strict.

**2.10** Trois autres produits AOP de la région PACA hors boisson :

- Olive de Nyons
- Cheese de Banon
- Tomates de Provence

**2.11** Signification des symboles sur la bouteille d'huile :

- AOP : Appellation d'Origine Protégée.
- AOC : Appellation d'Origine Contrôlée.
- Bio : Agriculture biologique.

**2.12** De quelle plante est issue le safran ? :

Réponse : Safran est issu du *Crocus sativus*, une plante à fleurs de la famille des Iridacées.

### 3. Préparations de base (5,5 points)

**3.1** Citez 4 sauces de base, précisez leur famille d'appartenance et une sauce dérivée :

Sauce de base		Sauce émulsionnée stable	Sauce dérivée
Vinaigrette	✓		Sauce Ravigote
Mayonnaise	✓		Sauce Tartare
Bearnaise	✓		Sauce Hollandaise
Garde			Sauce Villeroy

**3.2** Marinades pour les applications culinaires :

Marinades	Applications culinaires
Marinade au vin rouge	Coq au vin
Marinade à la moutarde	Gigot de sanglier
Marinade à l'huile d'olive et au citron	Carpaccio de loup

### 4. Les cuissons (3,5 points)

**4.1** Classer les différentes applications culinaires :

Cuisson avec brunissement	Sans brunissement départ à chaud	Sans brunissement départ à froid	Cuisson combinée
------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	---------------------

Blanquette de veau à l'ancienne

Haricots verts vapeur

Laitues braisées

Bœuf bourguignon

Brochette de gambas grillée

## 5. Les viandes (6 points)

5.1 De quel morceau est issue une souris d'agneau ? :

Réponse : De l'épaule de l'agneau.

5.2 Pour chaque morceau, proposez une garniture :

Descriptif du morceau	Proposer une garniture
Baron d'agneau	Purée de pommes de terre truffée
Coffre d'agneau	Gratin de dauphinois
Lamb chop	Riz basmati aux fruits secs
Mutton chop	Polenta et légumes grillés
Noisettes d'agneau	Sauce au vin rouge et champignons

## 6. Les pâtes (19,5 points)

6.1 Classer les pâtes de base :

**PÂTES SECHES PÂTES LEVÉES PÂTES POUSSÉES PÂTES MOLLES PÂTE MONTÉE**

Pâte à gaufre    Pâte à brioche    Pâte à choux    Pâte feuilletée

6.2 Complétez le tableau :

**PÂTE BRISÉE Application salée Application sucrée**

Pâte brisée	Tartes salées	Tartes sucrées
Pâte feuilletée	Quiches	Pain au chocolat
Pâte à choux	Gougères	Éclairs

6.3 Expliquer le phénomène de développement d'une pâte poussée :

Réponse : La pâte poussée se développe grâce à la levure qui fermente et libère du dioxyde de carbone, provoquant ainsi une expansion de la pâte, ce qui lui donne une texture aérée.

6.4 Types de meringue et techniques de fabrication :

<

© FormaV EI. Tous droits réservés.

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

Meringues

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.