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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Technologie culinaire et pâtissière

Session 2002 • Code sujet : **U12** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Préparations à base de pommes de terre** (1 question) — **Page 3**
2. **Spécialités régionales** (1 question) — **Page 4**
3. **Régions productrices de vins** (1 question) — **Page 5**
4. **Particularités et cuissons des volailles** (1 question) — **Page 6**
5. **Morceaux et commercialisation du porc** (1 question) — **Page 7**
6. **Sauces émulsionnées stables semi-coagulées** (1 question) — **Page 9**
7. **Prévention de la cristallisation du sucre** (1 question) — **Page 10**
8. **Méthodes de fabrication des meringues** (1 question) — **Page 11**
9. **Aiguillette de bœuf braisée et garniture bourgeoise** (2 questions) — **Page 12**
10. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E1 - Technologie culinaire et pâtisserie/2002/BP Cuisine - E1 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2002 - 1-Sujet.pdf

1. Préparations à base de pommes de terre

La question porte sur quatre préparations classiques à base de pommes de terre : duchesse, dauphine, Anna et macaire. Il faut décrire la technique de réalisation de chacune dans le tableau prévu.

Question 1. Donnez la technique de réalisation des préparations à base de pommes de terre duchesse, dauphine, Anna et macaire.

Préparation	Technique
Duchesse	Réaliser une purée sèche, incorporer beurre et jaunes d'œufs, assaisonner. Dresser, dorer et cuire au four.
Dauphine	Mélanger la purée de pommes de terre à une pâte à choux. Façonner puis frire jusqu'à coloration dorée.
Anna	Disposer en couches des rondelles fines de pommes de terre dans un sautoir beurré. Assaisonner, cuire au four, presser et retourner pour obtenir une croûte dorée.
Macaire	Façonner la pulpe de pommes de terre cuites au four en galette, puis la faire dorer à la poêle au beurre clarifié.

Chaque préparation se distingue par sa technique de façonnage et son mode de cuisson.

Techniques des pommes de terre

DUCHESSE	Purée sèche, beurre, jaunes ; dresser, dorer, cuire au four.
DAUPHINE	Purée + pâte à choux ; façonner et frire.
ANNA	Rondelles en couches ; cuire, presser et retourner.
MACAIRE	Pulpe de pommes de terre au four, en galette ; dorer à la poêle.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Duchesse : purée enrichie, dressée et cuite au four. Dauphine : purée et pâte à choux, frite. Anna : rondelles en couches, cuites et retournées. Macaire : galette de pommes de terre dorée à la poêle.

2. Spécialités régionales

Un tableau présente la carbonade, la mouclade, la piperade et la pochouse. Pour chacune, il faut indiquer les éléments principaux et la région d'origine.

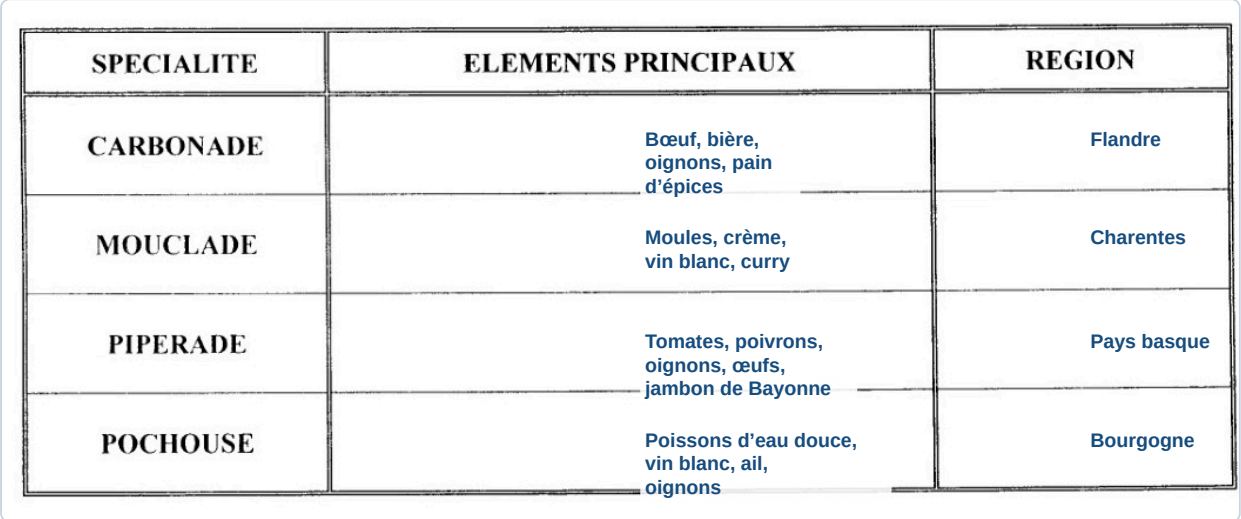
Question 1. Indiquez les éléments principaux et la région d'origine de la carbonade, de la mouclade, de la piperade et de la pochouse.

Les éléments principaux permettent de reconnaître chaque préparation et son ancrage régional. Les recettes connaissent des variantes, mais les produits dominants et les régions ci-dessous correspondent aux appellations culinaires classiques.

Spécialité	Éléments principaux	Région
Carbonade	Bœuf braisé, bière, oignons, pain d'épices	Flandre
Mouclade	Moules, vin blanc, crème, curry	Charentes
Piperade	Tomates, poivrons, oignons, œufs, jambon de Bayonne	Pays basque
Pochouse	Poissons d'eau douce, vin blanc, ail, oignons	Bourgogne

La carbonade flamande mijote à la bière; la mouclade est une préparation charentaise de moules; la piperade est basque et la pochouse bourguignonne. Pour cette dernière, on retient des poissons d'eau douce cuits au vin blanc avec des aromates.

Tableau des spécialités régionales complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Carbonade : Flandre; mouclade : Charentes; piperade : Pays basque; pochouse : Bourgogne, préparée avec des poissons d'eau douce.

3. Régions productrices de vins

La question porte sur six vins : Pouilly-Fumé, Sauternes, Tokay Pinot Gris, Châteauneuf-du-Pape, Bandol et Pommard. Il faut citer la région productrice correspondant à chacun.

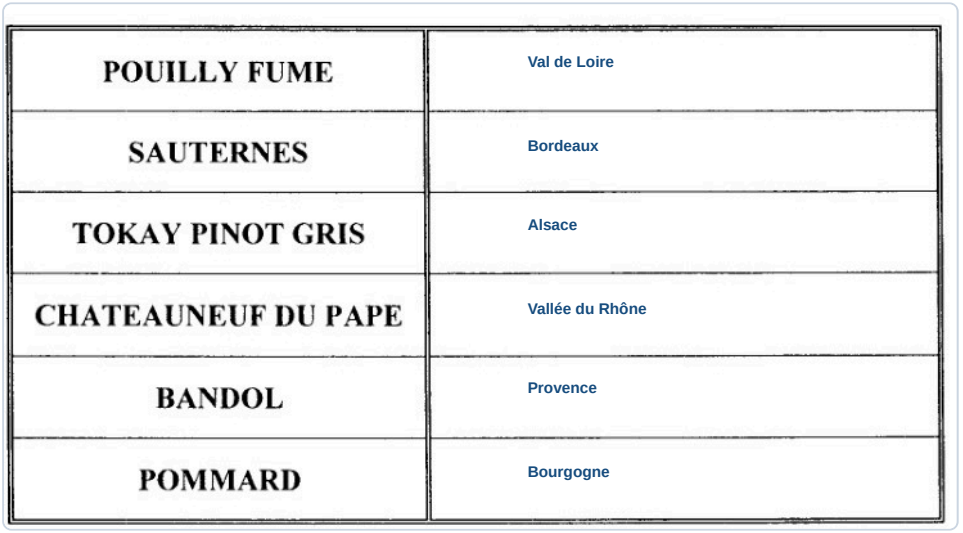
Question 1. Citez les régions productrices du Pouilly-Fumé, du Sauternes, du Tokay Pinot Gris, du Châteauneuf-du-Pape, du Bandol et du Pommard.

Associez chaque appellation à son vignoble :

Vin	Région productrice
Pouilly-Fumé	Val de Loire
Sauternes	Bordeaux
Tokay Pinot Gris	Alsace
Châteauneuf-du-Pape	Vallée du Rhône
Bandol	Provence
Pommard	Bourgogne

Les six régions correspondent aux appellations indiquées dans le sujet.

Régions productrices



✓ RÉPONSE À RETENIR

Val de Loire ; Bordeaux ; Alsace ; Vallée du Rhône ; Provence ; Bourgogne.

4. Particularités et cuissons des volailles

Un tableau porte sur le canard rouennais, le mulard et le chapon. Pour chaque appellation, il faut renseigner les particularités et les cuissons.

Question 1. Complétez le tableau pour le canard rouennais, le mulard et le chapon en indiquant les particularités et les cuissons.

Appellation	Particularités	Cuissons
Canard rouennais	Canard non saigné, utilisé pour le canard au sang.	Rôti, puis pressé.
Mulard	Hybride du canard de Barbarie et du canard commun, élevé notamment pour son foie gras.	Rôti, braisé ou confit.
Chapon	Coq castré et engraissé.	Rôti ou poêlé ; braisé s'il est gros.

Pour le canard rouennais, le pressage de la carcasse après rôtissage permet de récupérer le sang destiné à la sauce traditionnelle.

Tableau des volailles complété

Appellations	Particularités	Cuissons
CANARD ROUENNAIS	Non saigné ; canard au sang	Rôti, puis pressé
MULARD	Croisement Barbarie et canard commun ; foie gras	Rôti, braisé ou confit
CHAPON	Coq castré et engraissé	Rôti, poêlé ou braisé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rouennais : rôti puis pressé. Mulard : rôti, braisé ou confit. Chapon : rôti, poêlé ou braisé.

5. Morceaux et commercialisation du porc

Un schéma numéroté représente les morceaux du porc et accompagne un tableau comportant douze lignes. Pour chaque numéro, il faut donner le morceau, les cuissons et des réalisations culinaires selon les normes de commercialisation.

Question 1. À partir du schéma du porc, complétez les douze lignes du tableau en indiquant, pour chaque numéro, le morceau, les cuissons et les réalisations culinaires, conformément aux normes de commercialisation.

Les numéros correspondent aux morceaux indiqués sur le schéma. Les cuissons et exemples culinaires sont des usages classiques.

N°	Morceau	Cuissons	Réalisations culinaires
1	Jarret avant	Braiser, pocher	Jambonneau braisé, petit salé
2	Jarret arrière	Braiser, pocher	Jambonneau, petit salé
3	Épaule	Rôtir, braiser	Rôti, épaule farcie
4	Palette	Rôtir, braiser	Palette à la diable
5	Carré couvert	Rôtir, griller	Côtes premières, carré rôti
6	Carré découvert	Rôtir, griller	Côtes secondes, carré rôti
7	Filet	Rôtir, sauter	Filet mignon, médaillons
8	Jambon	Rôtir, braiser	Jambon rôti ou braisé
9	Poitrine	Griller, braiser	Poitrine grillée, lardons
10	Travers	Griller, braiser	Travers grillés ou braisés
11	Échine	Rôtir, griller	Rôti, côtes d'échine
12	Tête	Pocher	Fromage de tête, tête pressée

Les jarrets et les morceaux riches en tissus conjonctifs conviennent aux cuissons longues.

Tableau du porc complété

	MORCEAUX	CUISSONS	REALISATIONS CULINAIRES
1	Jarret avant	Braiser, poche	Jambonneau, petit salé
2	Jarret arrière	Braiser, poche	Jambonneau, petit salé
3	Épaule	Rôtir, braiser	Rôti, épaule farcie
4	Palette	Rôtir, braiser	Palette à la diable
5	Carré couvert	Rôtir, griller	Côtes premières, rôti
6	Carré découvert	Rôtir, griller	Côtes secondes, rôti
7	Filet	Rôtir, sauter	Filet mignon, médaillons
8	Jambon	Rôtir, braiser	Jambon rôti ou braisé
9	Poitrine	Griller, braiser	Grillée, lardons
10	Travers	Griller, braiser	Travers grillés, braisés
11	Échine	Rôtir, griller	Rôti, côtes d'échine
12	Tête	Pocher	Fromage de tête, pressée

✓ RÉPONSE À RETENIR

1 jarret avant ; 2 jarret arrière ; 3 épaule ; 4 palette ; 5 carré couvert ; 6 carré découvert ; 7 filet ; 8 jambon ; 9 poitrine ; 10 travers ; 11 échine ; 12 tête.

6. Sauces émulsionnées stables semi-coagulées

La question porte sur les sauces émulsionnées stables semi-coagulées. Le tableau demande de renseigner, pour les catégories proposées, la classification, les sauces de base, leurs ingrédients, les sauces dérivées et les éléments supplémentaires.

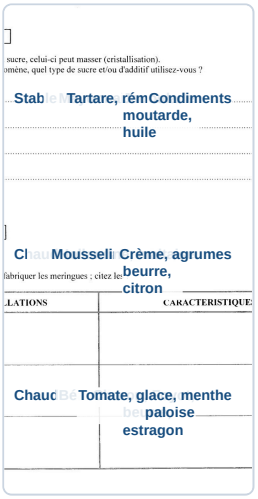
Question 1. Complétez le tableau sur les sauces émulsionnées stables semi-coagulées en renseignant les classifications, les sauces de base, leurs ingrédients de base, les sauces dérivées et les éléments supplémentaires.

Les catégories sont la sauce émulsionnée stable froide et les sauces émulsionnées chaudes semi-coagulées. Les sauces de base et leurs dérivés se complètent ainsi :

Classification	Sauce de base	Ingrédients de base	Sauces dérivées	Éléments supplémentaires
Stable froide	Mayonnaise	Jaune d'œuf, moutarde, huile, vinaigre, sel, poivre	Tartare, rémoulade, cocktail	Câpres, cornichons et fines herbes; ketchup et cognac
Chaude semi-coagulée	Hollandaise	Jaunes d'œufs, beurre, réduction vinaigrée, citron	Mousseline, maltaise, mikado	Crème fouettée; orange; pamplemousse
Chaude semi-coagulée	Béarnaise	Jaunes d'œufs, beurre, réduction vinaigrée, échalotes, estragon	Choron, Foyot, paloise	Tomate; glace de viande; menthe

Les éléments supplémentaires caractérisent les dérivés indiqués en regard.

Tableau des sauces complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Mayonnaise : stable froide. Hollandaise et béarnaise : chaudes semi-coagulées.

7. Prévention de la cristallisation du sucre

La question traite du sucre qui peut masser, c'est-à-dire cristalliser, pendant la cuisson. Il faut indiquer le type de sucre et/ou l'additif permettant d'éviter ce phénomène.

Question 1. Lors de la cuisson, le sucre peut masser par cristallisation. Indiquez le type de sucre et/ou l'additif à utiliser pour éviter ce phénomène.

Le glucose limite la cristallisation du saccharose pendant la cuisson. On peut aussi utiliser du sucre inverti ou ajouter un peu d'acide, comme du jus de citron ou de la crème de tartre. Éviter de remuer le sirop après ébullition et éliminer les cristaux présents sur les parois de la casserole.

Réponse à la question 7

Glucose ou sucre inverti

- .....

À défaut : jus de citron ou crème de tartre .....

- .....

- .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ajouter du glucose ou du sucre inverti ; à défaut, du jus de citron ou de la crème de tartre.

8. Méthodes de fabrication des meringues

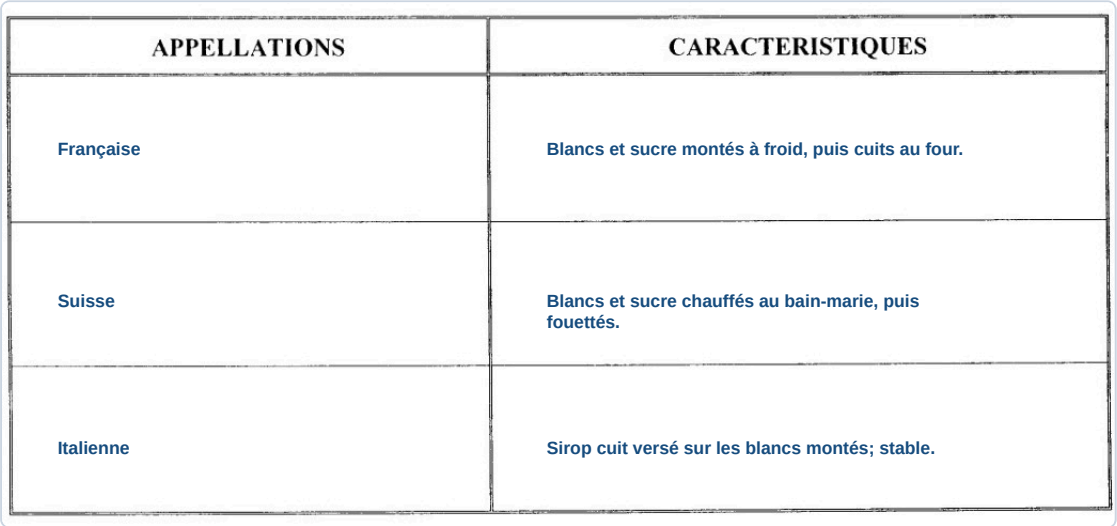
La question porte sur les trois façons de fabriquer les meringues. Le tableau demande de préciser les appellations et les caractéristiques correspondantes.

Question 1. Citez les trois façons de fabriquer les meringues et complétez le tableau en indiquant leurs appellations et leurs caractéristiques.

Les trois méthodes se distinguent par le traitement des blancs et du sucre. Pour la française, on fouette les blancs à froid en incorporant progressivement le sucre. Pour la suisse, blancs et sucre sont chauffés ensemble au bain-marie, puis fouettés jusqu'à refroidissement. Pour l'italienne, un sirop de sucre cuit est versé en filet sur les blancs déjà montés. La cuisson au four concerne surtout les deux premières; l'italienne sert souvent à garnir ou décorer.

Appellations	Caractéristiques
Française	Blancs et sucre montés à froid, puis cuits au four.
Suisse	Blancs et sucre chauffés au bain-marie, puis fouettés.
Italienne	Sirop cuit versé sur les blancs montés; meringue stable.

Tableau des meringues complété



APPELLATIONS	CARACTERISTIQUES
Française	Blancs et sucre montés à froid, puis cuits au four.
Suisse	Blancs et sucre chauffés au bain-marie, puis fouettés.
Italienne	Sirop cuit versé sur les blancs montés; stable.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Française : blancs montés à froid. Suisse : blancs et sucre chauffés au bain-marie. Italienne : sirop cuit versé sur les blancs montés.

9. Aiguillette de bœuf braisée et garniture bourgeoise

La première demande porte sur les éléments de base et le processus de fabrication d'une aiguillette de bœuf braisée. La seconde demande les ingrédients de la garniture « Bourgeoise ».

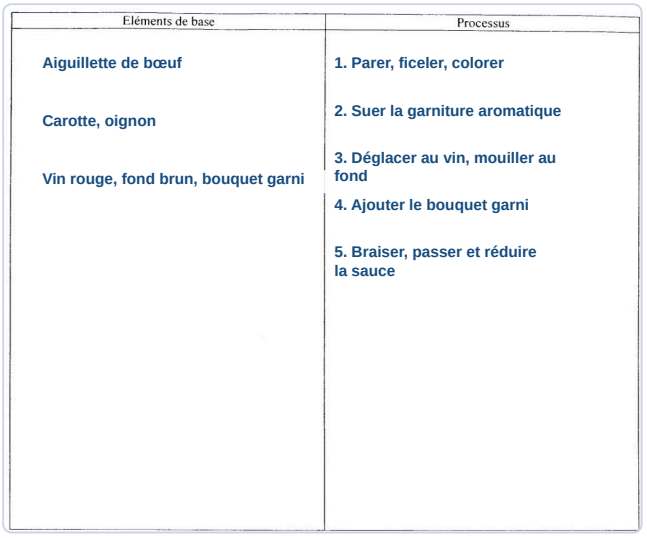
Aiguillette de bœuf braisée

Question 1. Citez les éléments de base d'une aiguillette de bœuf braisée et indiquez son processus de fabrication.

Éléments de base	Processus
Aiguillette de bœuf, carottes, oignons, bouquet garni, vin rouge et fond brun.	Parer et ficeler la viande, la colorer, puis faire suer la garniture aromatique. Déglacer au vin, ajouter le fond et le bouquet garni, puis braiser à couvert.

Cuire doucement jusqu'à ce que la viande soit tendre. Passer et réduire la sauce, puis en napper la viande.

Réponses : aiguillette de bœuf braisée



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aiguillette de bœuf braisée avec carottes, oignons, bouquet garni, vin rouge et fond brun. Sauce passée et réduite.

Garniture bourgeoise

Question 2. Citez les ingrédients entrant dans la garniture « Bourgeoise ».

La garniture bourgeoise classique réunit des légumes et des éléments de garniture préparés séparément :

- Carottes tournées ou taillées régulièrement
- Petits oignons glacés
- Champignons sautés
- Lardons blanchis puis rissolés

Garniture bourgeoise

Citez les ingrédients entrant dans la garniture "Bourgeoise" :

Carottes, petits oignons glacés, champignons sautés, lardons

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Carottes, petits oignons glacés, champignons sautés et lardons.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2002)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U12 de technologie culinaire et pâtissière du BP Cuisinier, proposée par l'académie de Nice à la session 2002, dure deux heures et a un coefficient 2. Elle évalue les techniques de cuisine et de pâtisserie à travers des préparations de pommes de terre, spécialités régionales, vins, volailles, porc, sauces, sucre, meringues et braisage.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les préparations de pommes de terre se distinguent par leur composition, leur façonnage et leur mode de cuisson.
- Le choix d'une cuisson et d'une réalisation culinaire doit correspondre au morceau et à ses caractéristiques.
- Une sauce émulsionnée associe des phases qui doivent être réunies et stabilisées selon la technique prévue.
- Le sujet associe la cristallisation du sucre à la notion de sucre qui masse et demande les moyens de l'éviter.

Points de vigilance & attentes du jury

- Complétez toutes les colonnes demandées : éléments, régions, particularités, cuissons ou réalisations culinaires.
- Pour le porc, reportez avec soin les numéros du schéma dans les douze lignes du tableau.
- Dans le tableau des sauces, renseignez chaque rubrique sans confondre sauce de base, dérivée et élément supplémentaire.
- Traitez les deux demandes de la question 9 et vérifiez que les neuf questions ont reçu une réponse.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser une réponse dans les tableaux de l'épreuve ?

Suivez les intitulés imprimés et complétez chaque colonne avec l'information demandée. Pour le porc, vérifiez la correspondance entre le numéro du schéma, le morceau, la cuisson et la réalisation culinaire.

Q : Que faut-il distinguer dans le tableau sur les sauces ?

Le tableau sépare la classification, la sauce de base, ses ingrédients de base, les sauces dérivées et les éléments supplémentaires. Répondez séparément à chaque rubrique et respectez les catégories imprimées.

Q : Le sujet donne-t-il un barème par question ?

Aucun point par question ni barème détaillé n'est indiqué sur les pages du sujet. L'épreuve dure deux heures et porte le coefficient 2 : répartissez le temps selon la densité des questions et gardez un moment pour la relecture.

Q : Quels critères de réponse sont importants dans cette épreuve ?

Employez un vocabulaire culinaire précis et répondez à toutes les parties de chaque consigne. Dans les questions de procédé, présentez les étapes dans un ordre cohérent ; dans les tableaux, respectez les rubriques fournies.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E1 - Technologie culinaire et pâtisserie/2002/BP Cuisine - E1 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2002 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Cuisine : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.