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

CE DOCUMENT CONTIENT LE SUJET

VOUS ECRIREZ DIRECTEMENT VOS REPONSES AUX EMPLACEMENTS PREVUS.

VOUS DEVEZ RENDRE LA TOTALITE DU DOCUMENT A LA FIN DE L'EPREUVE, SANS EN DETACHER AUCUNE PAGE.

CELUI-CI SERA INSERE DANS LA COPIE D'EXAMEN QUI VOUS SERA REMISE.

ACADÉMIE DE NICE		**SESSION 2002**
BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		
ÉPREUVE U12 : Technologie culinaire et pâtissière		
Durée : 2 heures	**Coefficient : 2**	**SUJET**

Question N° 1

Les pommes de terre :

Donnez la technique de réalisation de ces préparations à base de pommes de terre :

DUCHESSE	
DAUPHINE	
ANNA	
MACAIRE	

Question N° 2

Les spécialités régionales :

Quels sont les éléments principaux et la région d'origine de ces préparations ?

SPECIALITE	ELEMENTS PRINCIPAUX	REGION
CARBONADE		
MOUCLADE		
PIPERADE		
POCHOUSE		

Question N° 3

Les vins :

Citez les régions productrices de ces vins :

POUILLY FUME	
SAUTERNES	
TOKAY PINOT GRIS	
CHATEAUNEUF DU PAPE	
BANDOL	
POMMARD	

Question N° 4

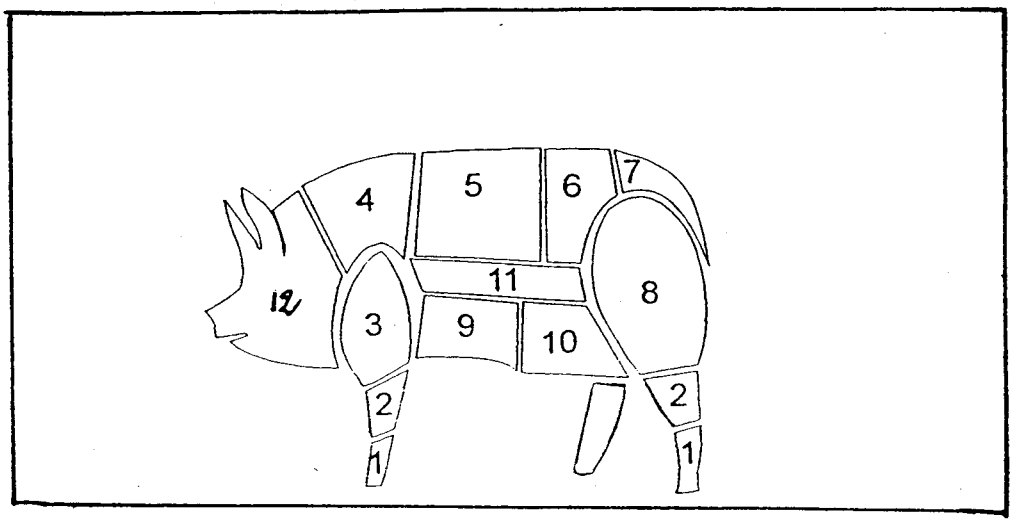
Les volailles :

Complétez le tableau ci-dessous :

Appellations	Particularités	Cuissons
CANARD ROUENNAIS		
MULARD		
CHAPON		

Question N° 5

Le porc :



Complétez le tableau ci-dessous, suivant les normes de commercialisation :

	MORCEAUX	CUISSONS	REALISATIONS CULINAIRES
1	.....	.....	.....
2	.....	.....	.....
3	.....	.....	.....
4	.....	.....	.....
5	.....	.....	.....
6	.....	.....	.....
7	.....	.....	.....
8	.....	.....	.....
9	.....	.....	.....
10	.....	.....	.....
11	.....	.....	.....
12	.....	.....	.....

Question N° 6

<u>Les sauces émulsionnées stables semi-coagulées</u> :

Complétez le tableau ci-dessous :

Classification	Sauce de base	Ingrédients de base	Sauces dérivées	Eléments supplémentaires
SAUCE EMULSIONNEE STABLE FROIDE	.....		.....→ .....→ .....→	_____ _____
SAUCE EMULSIONNEE CHAUDE	.....		.....→ .....→ .....→	_____ _____
SAUCE EMULSIONNEE CHAUDE	.....		.....→ .....→ .....→	_____ _____

Question N° 7

Lors de la cuisson du sucre, celui-ci peut masser (cristallisation).
Afin d'éviter ce phénomène, quel type de sucre et/ou d'additif utilisez-vous ?

- .....

- .....

- .....

- .....

Question N° 8

Les meringues :

Il existe 3 façons de fabriquer les meringues ; citez les :

APPELLATIONS	CARACTERISTIQUES

Question N° 9

Citez les éléments de base d'une aiguillette de bœuf braisée.
Indiquez le processus de fabrication :

Eléments de base	Processus

Citez les ingrédients entrant dans la garniture "Bourgeoise" :

.....

.....

.....

.....

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.