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

Épreuve U12 : Technologie culinaire et pâtissière

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Technologie culinaire et pâtissière (9 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 8**

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 - 2-Sujet.pdf

1. Technologie culinaire et pâtissière

Cette épreuve de technologie culinaire et pâtissière porte sur les préparations à base de pommes de terre, les spécialités régionales, les vins et les produits carnés. Elle évalue aussi les connaissances sur les sauces, la cuisson du sucre, les meringues et les procédés de préparation d'une aiguillette de bœuf braisée.

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

Préparation	Technique
Duchesse	Cuire, sécher, passer au tamis, assaisonner et lier sur plein feu aux jaunes d'œufs.
Dauphine	Mélanger 2/3 de pommes de terre et 1/3 de pâte à choux, puis mouler en bouchons ou à la cuillère.
Anna	Parer en cylindre, émincer et ranger en couches dans un récipient beurré au beurre clarifié. Cuire au four, presser, retourner et égoutter.
Macaire	Cuire, sécher au four, écraser et cuire au beurre clarifié dans un petit moule.

Retenir les proportions propres à la dauphine et la cuisson en couches de l'Anna. Pour la duchesse, la liaison se fait sur plein feu aux jaunes d'œufs.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Duchesse : pommes de terre tamisées, liées aux jaunes. Dauphine : 2/3 pommes de terre et 1/3 pâte à choux. Anna : couches au beurre clarifié. Macaire : pommes de terre écrasées cuites au beurre.

Question 2. Pour la carbonade, la mouclade, la piperade et la pochouse, indiquer les éléments principaux et la région d'origine de chaque préparation.

Spécialité	Éléments principaux	Région
Carbonade	Bœuf braisé à la bière brune et aux oignons	Nord-Pas-de-Calais
Mouclade	Moules, sauce à la crème et au curry	Charentes
Piperade	Tomates, oignons, poivrons fondus et jambon de Bayonne	Pays basque
Pochouse	Poissons de rivière cuits au vin blanc de Bourgogne, avec oignons et lardons	Bourgogne

Les ingrédients distinctifs permettent de reconnaître ces plats : bière brune dans la carbonade, curry dans la mouclade, jambon de Bayonne dans la piperade et poissons de rivière dans la pochouse.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carbonade : bœuf, bière brune, oignons, Nord-Pas-de-Calais. Mouclade : moules, crème, curry, Charentes. Piperade : légumes, jambon de Bayonne, Pays basque. Pochouse : poissons de rivière, vin blanc de Bourgogne, oignons, lardons.

Question 3. Citer les régions productrices des vins suivants : Pouilly-Fumé, Sauternes, Tokay Pinot Gris, Châteauneuf-du-Pape, Bandol et Pommard.

Chaque vin correspond à une région productrice précise. Pouilly-Fumé relève de la Loire, tandis que Sauternes est bordelais et Pommard bourguignon.

Vin	Région
Pouilly-Fumé	Loire
Sauternes	Bordelais
Tokay Pinot Gris	Alsace
Châteauneuf-du-Pape	Côtes du Rhône
Bandol	Provence
Pommard	Bourgogne

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pouilly-Fumé : Loire ; Sauternes : Bordelais ; Tokay Pinot Gris : Alsace ; Châteauneuf-du-Pape : Côtes du Rhône ; Bandol : Provence ; Pommard : Bourgogne.

Question 4. Compléter le tableau sur les volailles en précisant, pour le canard rouennais, le mulard et le chapon, leurs particularités et les cuissons adaptées.

Volaille	Particularités	Cuissons adaptées
Canard rouennais	Canard étouffé, chair rouge et léger goût de sauvage	Pocher, rôtir, poêler, sauter, ragoût
Mulard	Élevé et engraissé principalement pour le foie gras et le confit de canard	Confire, griller, sauter
Chapon	Mâle ayant subi une castration	Pocher, poêler, rôtir

Les cuissons sont celles du corrigé. Pour le mulard, le confit est également une destination principale, avec la production de foie gras.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rouennais : chair rouge, goût légèrement sauvage ; pocher, rôtir, poêler, sauter, ragoût. Mulard : foie gras et confit ; confire, griller, sauter. Chapon : mâle castré ; pocher, poêler, rôtir.

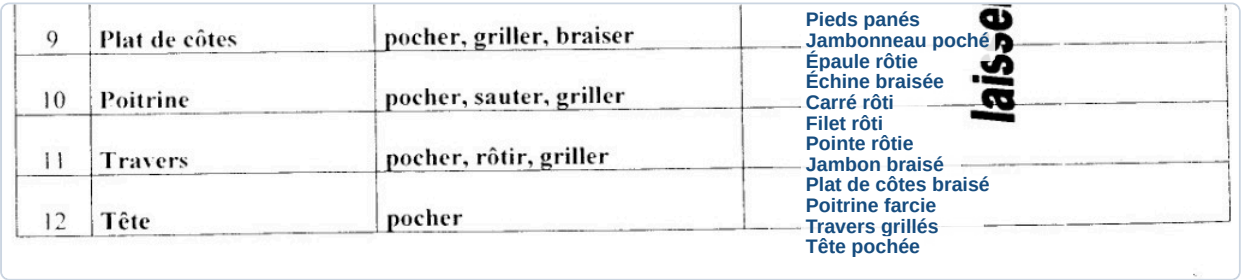
Question 5. À l'aide du schéma de découpe du porc, compléter le tableau selon les normes de commercialisation, en indiquant les morceaux, leurs modes de cuisson et les réalisations culinaires correspondantes. Les réalisations culinaires sont laissées à l'appréciation du jury.

Les numéros désignent les morceaux du schéma. Les cuissons à reporter sont indiquées dans le tableau ; les réalisations culinaires restent à l'appréciation du jury.

N°	Morceau	Cuissons	Exemples de réalisations
1	Pied	Pocher, sauter, griller	Pieds panés
2	Jambonneau	Pocher	Jambonneau poché
3	Épaule	Pocher, rôtir, ragoût	Épaule rôtie
4	Échine	Pocher, rôtir, ragoût	Échine braisée
5	Carré	Rôtir, poêler, sauter, griller	Carré rôti
6	Filet	Rôtir, poêler, griller, sauter	Filet rôti
7	Pointe de filet	Pocher, rôtir, poêler	Pointe de filet rôtie
8	Jambon	Pocher, rôtir, braiser	Jambon braisé
9	Plat de côtes	Pocher, griller, braiser	Plat de côtes braisé
10	Poitrine	Pocher, sauter, griller	Poitrine farcie
11	Travers	Pocher, rôtir, griller	Travers grillés
12	Tête	Pocher	Tête pochée

Les réalisations proposées sont des exemples uniquement. Le barème laisse leur choix à l'appréciation du jury.

Exemples de réalisations culinaires



✓ RÉPONSE À RETENIR

Numéros 1 à 12 : pied, jambonneau, épaule, échine, carré, filet, pointe de filet, jambon, plat de côtes, poitrine, travers, tête. Cuissons selon le tableau ; réalisations au choix du jury.

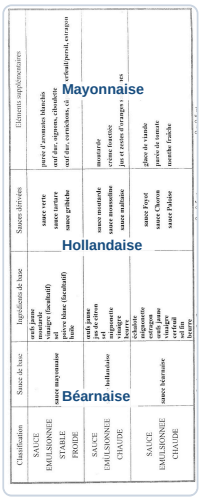
Question 6. Compléter le tableau des sauces émulsionnées semi-coagulées en précisant leur classification, leur sauce de base, les ingrédients de base, les sauces dérivées et les éléments supplémentaires.

La classification distingue une sauce émulsionnée froide stable et deux sauces émulsionnées chaudes. Les dérivées et leurs éléments supplémentaires sont à associer dans l'ordre présenté.

Classification	Sauce de base	Ingrédients de base	Sauces dérivées	Éléments supplémentaires
Émulsionnée stable froide	Mayonnaise	Jaunes d'œufs, moutarde, vinaigre facultatif, sel, poivre blanc facultatif, huile	Verte, tartare, gribiche	Verte : persil, estragon. Tartare : œuf dur, oignons, ciboulette. Gribiche : œuf dur, cornichons, câpres, cerfeuil, persil, estragon.
Émulsionnée chaude	Hollandaise	Jaunes d'œufs, jus de citron, sel, poivre, vinaigre, beurre	Moutarde, mousseline, maltaise	Moutarde ; crème fouettée ; jus et zestes d'oranges sanguines
Émulsionnée chaude	Béarnaise	Échalote, vinaigre, estragon, jaunes d'œufs, cerfeuil, sel fin, poivre	Foyot, Choron, paloise	Jus de viande ; purée de tomate ; menthe fraîche

Associer les compléments dans le même ordre que les sauces dérivées : la mousseline reçoit de la crème fouettée, la maltaise des oranges sanguines et la Choron de la tomate.

Sauces de base du tableau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Mayonnaise froide stable ; hollandaise et béarnaise chaudes. Dérivées : verte, tartare, gribiche ; moutarde, mousseline, maltaise ; Foyot, Choron, paloise, avec leurs éléments supplémentaires indiqués au tableau.

Question 7. Lors de la cuisson du sucre, celui-ci peut masser. Indiquer le type de sucre et/ou l'additif à utiliser pour éviter ce phénomène.

Pour éviter que le sucre masse, utiliser du saccharose, du glucose ou du sucre inverti. Un acide peut également limiter la cristallisation du saccharose pendant la cuisson.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Utiliser du saccharose, du glucose ou du sucre inverti, ou ajouter un acide.

Question 8. Citer les trois façons de fabriquer les meringues et indiquer les caractéristiques de chacune.

Meringue	Caractéristiques
Française	Blancs d'œufs montés avec le sucre.
Suisse	Blancs d'œufs et sucre montés au bain-marie.
Italienne	Blancs d'œufs montés avec du sucre cuit.

La distinction repose sur la méthode : la française est montée à froid, la suisse au bain-marie et l'italienne avec du sucre cuit.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Française : blancs montés avec le sucre. Suisse : blancs et sucre montés au bain-marie. Italienne : blancs montés avec du sucre cuit.

Question 9. Citer les éléments de base d'une aiguillette de bœuf braisée et indiquer son processus de fabrication. Citer également les ingrédients entrant dans la garniture « Bourgeoise ».

Éléments de base : aiguillette de rumsteck, huile, lard gras, cognac et persil. Fond de braisage : carottes, oignons, vin blanc, cognac, bouquet garni, huile, ail, fond brun de veau clair, fond brun de veau lié tomaté, couenne de porc et, facultativement, parures de champignons. Assaisonnement : sel fin, poivre du moulin, sucre et, facultativement, muscade.

1. Préparer le lard gras, larder la pièce et la mettre en marinade.
2. Préparer la garniture du fond de braisage, puis préparer l'aiguillette et la marquer en cuisson.
3. Décanter la viande, mettre au point et dégraisser le fond, puis glacer l'aiguillette.

La garniture « Bourgeoise » comprend des carottes, des petits oignons et de la poitrine de porc salée. Le pied de veau est facultatif.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Base : aiguillette de rumsteck, huile, lard gras, cognac, persil. Procédé : larder, mariner, préparer la garniture, cuire, décanter, dégraisser et glacer. Bourgeoise : carottes, petits oignons, poitrine salée ; pied de veau facultatif.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, épreuve U12 de technologie culinaire et pâtissière, session 2002, dure 2 heures et a un coefficient 2. Le barème est sur 80 points et se convertit sur 20 en divisant le total par 4. Le sujet couvre produits, spécialités régionales, vins, volailles, porc, sauces, sucre et pâtisserie, puis la préparation d'une aiguillette de bœuf braisée. Il évalue les connaissances technologiques et la maîtrise des procédés culinaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les pommes Anna sont réalisées avec des pommes de terre émincées, rangées en couches avec du beurre clarifié, puis cuites au four.
- Les trois meringues se distinguent par leur méthode : française, suisse montée au bain-marie et italienne préparée avec du sucre cuit.
- Le choix des cuissons du porc dépend du morceau : le tableau associe chaque découpe aux modes adaptés.
- Le braisage de l'aiguillette mobilise une garniture aromatique, un fond de braisage et des étapes de cuisson et de finition.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque spécialité régionale, associer correctement préparation, éléments principaux et région d'origine.
- Dans les tableaux, répondre à toutes les rubriques demandées : particularités, cuissons ou ingrédients selon le cas.
- Pour le porc, suivre la numérotation du schéma et compléter les lignes correspondantes du tableau.
- Le barème totalise 80 points : diviser le total obtenu par 4 pour obtenir la note sur 20.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment traiter le tableau des spécialités régionales ?

Pour chacune des quatre préparations, indiquez séparément ses éléments principaux et sa région d'origine. Vérifiez que les deux informations sont présentes et correctement associées à la spécialité concernée.

Q : Quelle différence faut-il retenir entre les trois méthodes de meringue ?

La française associe des blancs montés au sucre, la suisse monte blancs et sucre au bain-marie, et l'italienne incorpore du sucre cuit aux blancs montés. Le tableau demande aussi leurs caractéristiques.

Q : Comment convertir le résultat de l'épreuve sur 20 ?

Le barème proposé conduit à un total sur 80 points. Pour obtenir une note sur 20, divisez le total des points obtenus par 4, conformément à l'avertissement imprimé sur le sujet.

Q : Quelles informations faut-il donner pour l'aiguillette braisée ?

La question demande les éléments de base, le processus de fabrication et les ingrédients de la garniture « Bourgeoise ». Présentez ces trois éléments distinctement pour couvrir l'ensemble de la consigne.

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 - 2-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.