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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

ATTENTION : LE BAREME PROPOSE CONDUIT A UNE NOTE SUR 80.
POUR AVOIR LA NOTE SUR 20, NE PAS OUBLIER DE DIVISER LE TOTAL PAR 4.

Question N° 1

8 points (4 x 2 pts)

Les pommes de terre :

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

DUCHESSE	**cuire, sécher, passer au tamis, assaisonner, lier sur plein feu aux jaunes d'œufs**
DAUPHINE	**2/3 de pommes de terre, 1/3 de pâte à choux, mouler en forme de bouchon (ou à la cuiller…)**
ANNA	**Parer en forme cylindrique, émincer, ranger par couches dans un récipient approprié contenant du beurre clarifié, cuire au four, presser, retourner, égoutter**
MACAIRE	**cuire, sécher au four, écraser, cuire au beurre clarifié dans un petit moule**

Question N° 2

8 points (8 x 1 pt)

Les spécialités régionales :

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

SPECIALITE	ELEMENTS PRINCIPAUX	REGION
CARBONADE	pièce de bœuf braisée à la bière brune et aux oignons	NORD PAS DE CALAIS
MOUCLADE	moules sauce crème au curry	CHARENTES
PIPERADE	tomates, oignons, poivrons fondus, jambon de Bayonne	PAYS BASQUE
POCHOUSE	différents poissons de rivière cuits au vin blanc de Bourgogne avec oignons et lardons	BOURGOGNE

Question N° 3

6 points (6 x 1 pt)

Les vins :

Citez les régions productrices de ces vins :

POUILLY FUME	LOIRE
SAUTERNES	BORDELAIS
TOKAY PINOT GRIS	ALSACE
CHATEAUNEUF DU PAPE	COTES DU RHONE
BANDOL	PROVENCE
POMMARD	BOURGOGNE

Question N° 4

9 points

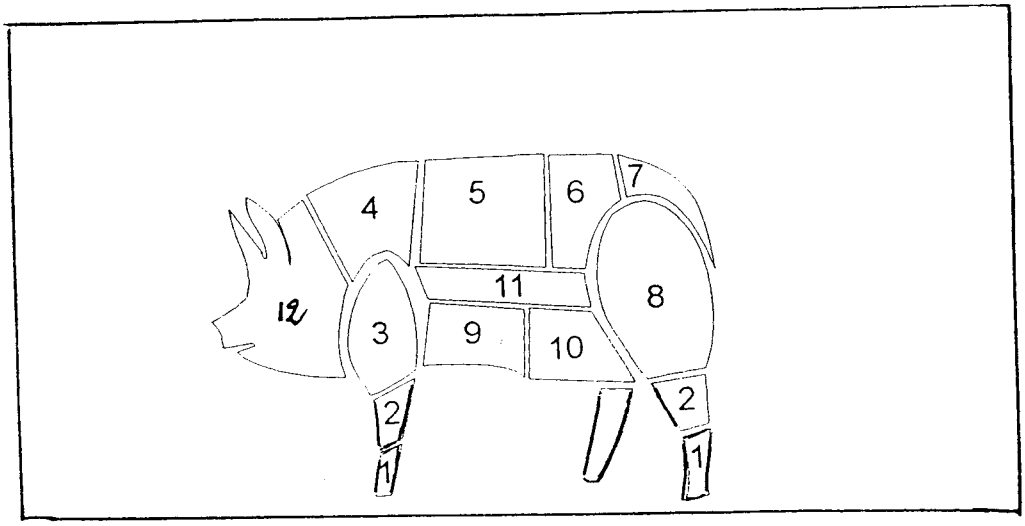
Les volailles :

Compléter le tableau ci-dessous :

APPELLATIONS	PARTICULARITES	CUISSONS
CANARD ROUENNAIS	canard étouffé : sa chair est rouge et possède un goût léger de sauvage	pocher, rôtir, poêler, sauter, ragoût
MULARD	principalement élevé et engraissé pour la production de foie gras et confit de canard	confir, griller, sauter
CHAPON	mâle ayant subi une castration	pocher, poêler, rôtir
	3 x 1 pt	3 x 2 pts

Question N° 5 — 6 points (0,5 pt par ligne entièrement juste)

Le porc :



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

	MORCEAUX	CUISSONS	REALISATIONS CULINAIRES
1	**Pied**	**pocher, sauter, griller**	
2	**Jambonneau**	**pocher**	
3	**Epaule**	**pocher, rôtir, ragoût**	
4	**Echine**	**pocher, rôtir, ragoût**	
5	**Carré**	**rôtir, poêler, sauter, griller**	
6	**Filet**	**rôtir, poêler, griller, sauter**	
7	**Pointe de filet**	**pocher, rôtir, poêler**	
8	**Jambon**	**pocher, rôtir, braiser**	
9	**Plat de côtes**	**pocher, griller, braiser**	
10	**Poitrine**	**pocher, sauter, griller**	
11	**Travers**	**pocher, rôtir, griller**	
12	**Tête**	**pocher**	

laisser à l'appréciation du jury

Question N° 6 18 points

Les sauces émulsionnées semi-coagulées :

Complétez le tableau ci-dessous :

Classification	Sauce de base	Ingrédients de base	Sauces dérivées	Eléments supplémentaires
SAUCE EMULSIONNEE STABLE FROIDE	**sauce mayonnaise**	**œufs jaune** **moutarde** **vinaigre (facultatif)** **sel** **poivre blanc (facultatif)** **huile**	**sauce verte** **sauce tartare** **sauce gribiche**	**purée d'aromates blanchis** **œuf dur, oignons, ciboulette** **œuf dur, cornichons, câpres, cerfeuil/persil, estragon**
SAUCE EMULSIONNEE CHAUDE	**sauce hollandaise**	**œufs jaune** **jus de citron** **sel** **mignonette** **vinaigre** **beurre**	**sauce moutarde** **sauce mousseline** **sauce maltaise**	**moutarde** **crème fouettée** **jus et zestes d'oranges sanguines**
SAUCE EMULSIONNEE CHAUDE	**sauce béarnaise**	**échalote** **mignonette** **estragon** **œufs jaune** **vinaigre** **cerfeuil** **sel fin** **beurre**	**sauce Foyot** **sauce Choron** **sauce Paloise**	**glace de viande** **purée de tomate** **menthe fraîche**
	3 x 1 pt	3 x 2 pts	9 x 0,5 pt	9 x 0,5 pt

Question N° 7

4 points

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

- saccharose, glucose, sucre inverti

- un acide

Ouestion N° 8

6 points

Les meringues :

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

APPELLATIONS	CARACTERISTIQUES
meringue française	**blancs d'œuf montés + sucre**
meringue suisse	**blancs d'œuf + sucre montés au bain marie**
meringue italienne	**blancs d'œuf montés avec sucre cuit**

Question N° 9 15 points

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

Eléments de base (8 pts)	Processus (5 pts)
ELEMENTS DE BASE **aiguillette de rumsteak** **huile** **lard gras** **cognac** **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** **parures de champignons (facultatif)** **ASSAISONNEMENT** **sel fin** **poivre du moulin** **sucre** **muscade (facultatif)**	**- Préparer le lard gras** **- Larder la pièce** **- Mettre en marinade** **- Préparer la garniture du fond de braisage** **- Préparer l'aiguillette** **- Marquer l'aiguillette en cuisson** **- Décanter la pièce de viande** **- Mise au point, dégraisser** **- Glacer l'aiguillette**

Citez les ingrédients entrant dans la garniture "Bourgeoise" :

GARNITURE (2 pts)
- pied de veau (facultatif)
- carottes
- petits oignons
- poitrine de porc salée

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.