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 2003 • Code sujet : **U.12** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Culture culinaire et évolution de la cuisine française** (1 question) — **Page 3**
2. **Cuisine régionale : spécialités, vins et alcools** (1 question) — **Page 4**
3. **Classification du veau** (1 question) — **Page 5**
4. **Cuissons, osmose et modifications organoleptiques** (3 questions) — **Page 6**
5. **Garnitures et familles de légumes** (2 questions) — **Page 8**
6. **Vocabulaire culinaire** (1 question) — **Page 10**
7. **Éléments et actions de développement des pâtes** (1 question) — **Page 11**
8. **Crèmes dérivées de la crème pâtissière** (1 question) — **Page 12**
9. **Cuisson du sucre** (1 question) — **Page 13**
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/2003/BP Cuisine - E1 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2003 - 1-Sujet.pdf

1. Culture culinaire et évolution de la cuisine française

Un tableau présente cinq périodes de l'histoire culinaire, des Romains et Grecs au XXe siècle. Il faut y associer les inventions, auteurs, ouvrages et personnages proposés.

Question 1. Placez dans les cases correspondant aux différentes époques les inventions culinaires proposées, en inscrivant seulement leurs chiffres, puis les auteurs, ouvrages et personnages, en inscrivant seulement leurs lettres.

Chaque ligne associe les inventions à leur période et les auteurs, ouvrages ou personnages à leur époque. Les chiffres et les lettres reprennent ceux de l'énoncé.

Époque	Inventions	Auteurs, ouvrages, personnages
Romains et Grecs	2	E
Moyen Âge	6	B
Renaissance, 1450 à 1700	4, 7	A, D
XIX^{e} siècle	3	F
XX^{e} siècle à nos jours	1, 5	C, G

La création du Guide Michelin est associée au XX^{e} siècle.

Tableau des périodes complété

EPOQUES	INVENTIONS	AUTEURS,OUVRAGES PERSONNAGES
Romains et Grecques	2	E
Moyen-age	6	B
La renaissance 1450 à 1700	4, 7	A, D
Le XIX siècle 1800 à 1900	3	F
Le XX siècle 1900 à nos jours	1, 5	C, G

✓ RÉPONSE À RETENIR

Romains et Grecs : 2, E ; Moyen Âge : 6, B ; Renaissance : 4, 7, A, D ; XIX^{e} siècle : 3, F ; XX^{e} siècle : 1, 5, C, G.

2. Cuisine régionale : spécialités, vins et alcools

Des listes présentent six régions, des spécialités culinaires et des vins ou alcools. Le travail consiste à établir les correspondances entre ces éléments.

Question 1. Pour chaque spécialité, vin et alcool proposés, indiquez la lettre de la région correspondante.

Les spécialités sont associées à leur région d'origine. Les vins et alcools sont classés selon leur appellation régionale : le Pineau et le Cognac sont charentais, tandis que le Riesling est alsacien. Les lettres suivent l'ordre des lignes du sujet et renvoient au tableau des régions : A, Alsace ; B, Aquitaine ; C, Bretagne ; D, Midi-Pyrénées ; E, Poitou-Charentes ; F, Provence-Côte d'Azur.

Spécialités	Lettre	Vins et alcools	Lettre
Mouclade, chaudrée	E	Pineau, Cognac	E
Bouillabaisse, pissaladière	F	Cidre, chouchen	C
Cassoulet, salmis	D	Armagnac, Madiran	D
Flammenkuche, kouglof	A	Saint-Émilion, Sauternes	B
Cotriade, kouign-amann	C	Gigondas, pastis	F
Lamproie, piperade	B	Riesling, eau-de-vie	A

Les lettres sont reportées dans l'ordre exact des listes de spécialités et de vins du sujet.

Correspondances régionales complétées

	Régions
A	Alsace
B	Aquitaine
C	Bretagne
D	Midi Pyrénées
E	Poitou-Charentes
F	Provence côte d'azur

	Spécialités
E	Mouclade, Chaudrée
F	Bouillabaisse,Pissaladière
D	Cassoulet, Salmis
A	Flammenkuche, Kouglof
C	Cotriade, Kouing-aman
B	Lamproie, Piperade

	Vins et Alcools
E	Pineau, Cognac
C	Cidre, Suchenn
D	Armagnac, Madiran
B	St Emilion, Sauternes
F	Gigondas, Pastis
A	Riesling, Eau de vie

✓ RÉPONSE À RETENIR

Spécialités : E, F, D, A, C, B. Vins et alcools : E, C, D, B, F, A, dans l'ordre du sujet.

3. Classification du veau

Un tableau à compléter porte sur la conformation, l'engraissement et la couleur du veau. Des lettres et des chiffres sont proposés, avec certaines caractéristiques déjà inscrites comme repères.

Question 1. Complétez le tableau sur le veau en indiquant les catégories de conformation, d'engraissement et de couleur correspondant aux lettres et aux chiffres présentés.

Le tableau suit trois échelles distinctes : conformation EUROP, engraissement de 1 à 5 et couleur du veau de 1 à 4.

Critère	Classement
Conformation	E : excellente ; U : très bonne ; R : bonne ; O : assez bonne ; P : passable
Engraissement	1 : très maigre ; 2 : maigre ; 3 : couvert ; 4 : gras ; 5 : très gras
Couleur	1 : blanche ; 2 : rosée claire ; 3 : rosée ; 4 : rouge

Les mentions « passable », « couvert », « très gras » et « rouge » sont déjà inscrites dans le tableau source.

Tableau du veau complété

Lettre	CONFORMATION	Chiffre	ENGRAISSEMENT	chiffre	COULEUR
E	Excellente	1	Très maigre	1	Blanche
U	Très bonne	2	Maigre	2	Rosée claire
R	Bonne	3	COU Couvert	3	Rosée
O	Assez bonne	4	Gras	4	Rouge IGE
P	PASSABLE	5	TRÈS GRAS		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Classes renseignées : conformation E à P, engraissement 1 à 5, couleur du veau 1 à 4.

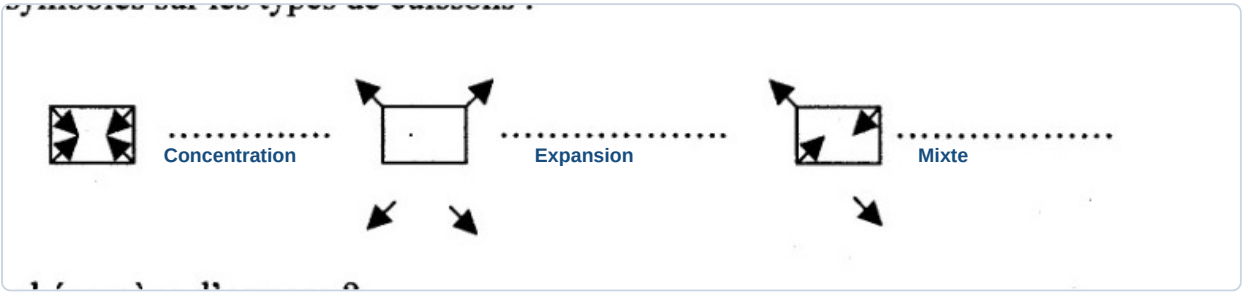
4. Cuissons, osmose et modifications organoleptiques

Cette partie porte sur des symboles représentant des types de cuisson, sur le phénomène d'osmose et sur les transformations observées lors de la cuisson. Un tableau demande de relier des modifications organoleptiques à des exemples.

Question a). Complétez les symboles en indiquant les types de cuisson représentés.

Les flèches montrent le sens des échanges entre l'aliment et le milieu de cuisson. Celles qui entrent dans l'aliment correspondent à la concentration ; celles qui en sortent, à l'expansion. Le symbole qui associe les deux sens représente une cuisson mixte.

Types de cuisson complétés



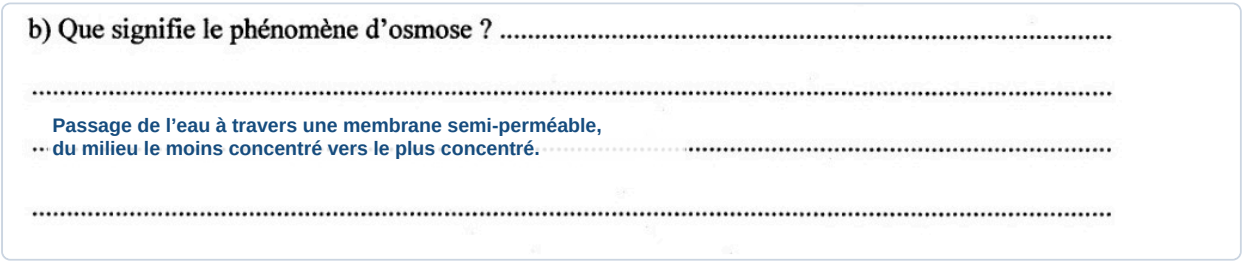
✓ RÉPONSE À RETENIR

De gauche à droite : cuisson par concentration, par expansion, puis cuisson mixte.

Question b). Expliquez ce que signifie le phénomène d'osmose.

L'osmose est le passage de l'eau à travers une membrane semi-perméable, du milieu le moins concentré en substances dissoutes vers le milieu le plus concentré, jusqu'à l'équilibre. En cuisine, le sel crée un milieu extérieur concentré : l'eau sort alors des cellules des légumes, qui rendent de l'eau.

Définition de l'osmose



✓ RÉPONSE À RETENIR

L'eau traverse une membrane semi-perméable du milieu le moins concentré vers le milieu le plus concentré, jusqu'à l'équilibre.

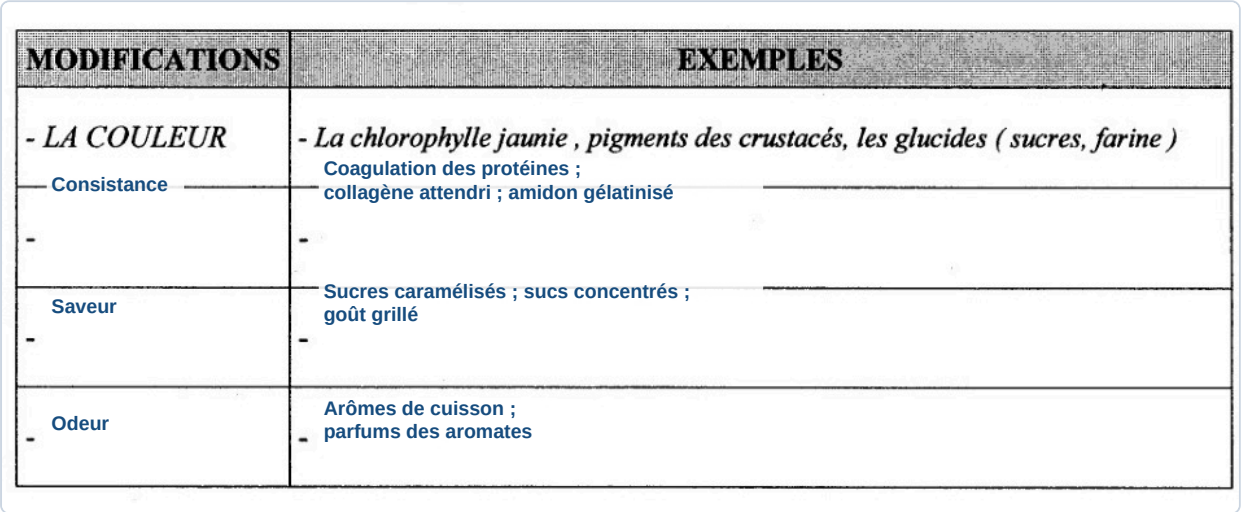
Question c). Complétez le tableau des modifications organoleptiques intervenant lors d'une cuisson et indiquez des exemples correspondants. La couleur et des exemples associés sont déjà indiqués.

Les autres modifications organoleptiques à compléter sont la consistance, la saveur et l'odeur. La cuisson peut attendrir ou raffermir les aliments, transformer leur goût et développer des arômes.

Modification	Exemples
Consistance	Coagulation des protéines ; attendrissement du collagène ; gélatinisation de l'amidon.
Saveur	Caramélisation des sucres ; concentration des sucs ; goût grillé.
Odeur	Arômes de cuisson ; parfums des aromates.

Ces exemples complètent la ligne sur la couleur déjà imprimée.

Modifications organoleptiques complétées



✓ RÉPONSE À RETENIR

Consistance : coagulation, attendrissement, gélatinisation. Saveur : caramélisation, concentration des sucs. Odeur : arômes de cuisson et des aromates.

5. Garnitures et familles de légumes

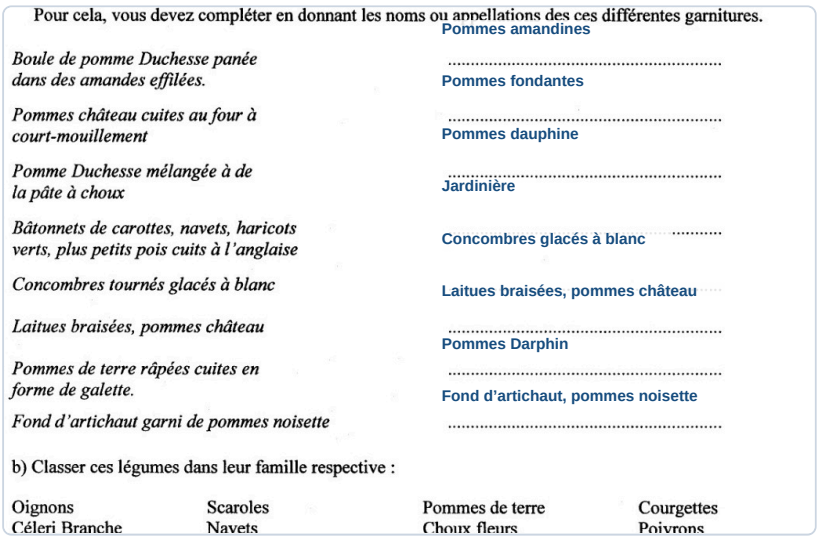
Dans un restaurant gastronomique, un second de cuisine doit renouveler les garnitures de légumes de la carte. Le sujet demande aussi de classer des légumes selon les familles indiquées.

Question a). Donnez le nom ou l'appellation de chacune des huit garnitures décrites à partir de leur composition et de leur préparation.

Préparation décrite	Appellation
Boule de pomme Duchesse panée aux amandes effilées	Pommes amandines
Pommes château cuites au four à court-mouillement	Pommes fondantes
Pommes Duchesse mélangées à de la pâte à choux	Pommes dauphine
Bâtonnets de carottes, navets, haricots verts et petits pois	Jardinière
Concombres tournés, glacés à blanc	Concombres glacés à blanc
Laitues braisées et pommes château	Laitues braisées, pommes château
Pommes de terre râpées cuites en galette	Pommes Darphin
Fond d'artichaut garni de pommes noisette	Fond d'artichaut aux pommes noisette

Les pommes Darphin sont aussi appelées pommes paillasson.

Appellations des garnitures


Pour cela, vous devez compléter en donnant les noms ou appellations des ces différentes garnitures.

Boule de pomme Duchesse panée dans des amandes effilées. — Pommes amandines

Pommes château cuites au four à court-mouillement — Pommes fondantes

Pomme Duchesse mélangée à de la pâte à choux — Pommes dauphine

Bâtonnets de carottes, navets, haricots verts, plus petits pois cuits à l'anglaise — Jardinière

Concombres tournés glacés à blanc — Concombres glacés à blanc

Laitues braisées, pommes château — Laitues braisées, pommes château

Pommes de terre râpées cuites en forme de galette. — Pommes Darphin

Fond d'artichaut garni de pommes noisette — Fond d'artichaut, pommes noisette

b) Classer ces légumes dans leur famille respective :

Oignons Scaroles Pommes de terre Courgettes
Céleri Branche Navets Choux fleurs Poivrons

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pommes amandines ; pommes fondantes ; pommes dauphine ; jardinière ; concombres glacés à blanc ; laitues braisées, pommes château ; pommes Darphin ; fond d'artichaut aux pommes noisette.

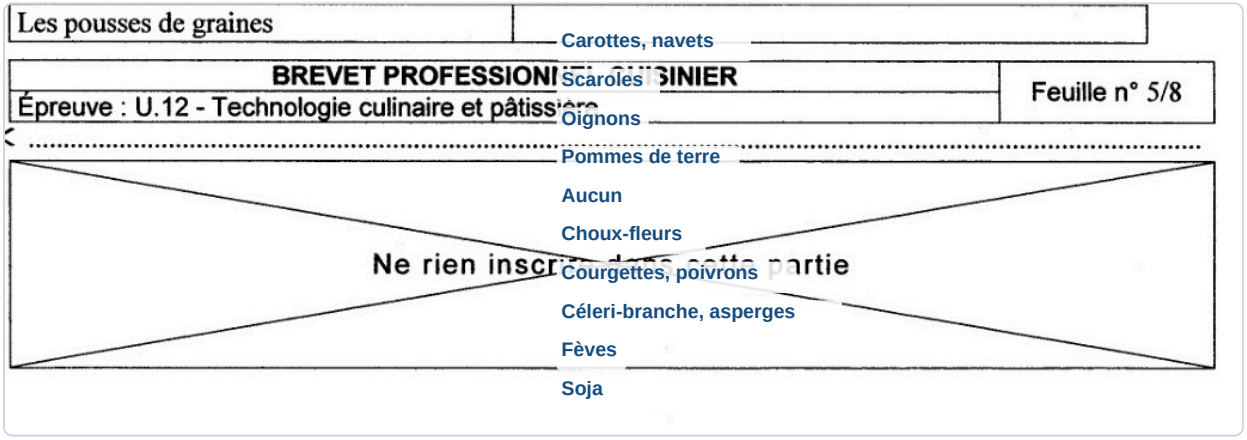
Question b). Classez les légumes proposés dans les familles correspondantes : racines, feuilles, bulbes, tubercules, rhizomes, inflorescences, fruits-légumes, tiges ou côtes, graines fraîches et pousses de graines.

Classement selon la partie consommée du légume :

Famille	Légumes correspondants
Racines	Carottes, navets
Feuilles	Scaroles
Bulbes	Oignons
Tubercules	Pommes de terre
Rhizomes	Aucun
Inflorescences	Choux-fleurs
Fruits-légumes	Courgettes, poivrons
Tiges ou côtes	Céleri-branche, asperges
Graines fraîches	Fèves
Pousses de graines	Soja

Aucun légume proposé ne relève des rhizomes.

Classement des légumes



✓ RÉPONSE À RETENIR

Racines : carottes, navets ; feuilles : scaroles ; bulbes : oignons ; tubercules : pommes de terre ; rhizomes : aucun ; inflorescences : choux-fleurs ; fruits-légumes : courgettes, poivrons ; tiges ou côtes : céleri-branche, asperges ; graines fraîches : fèves ; pousses de graines : soja.

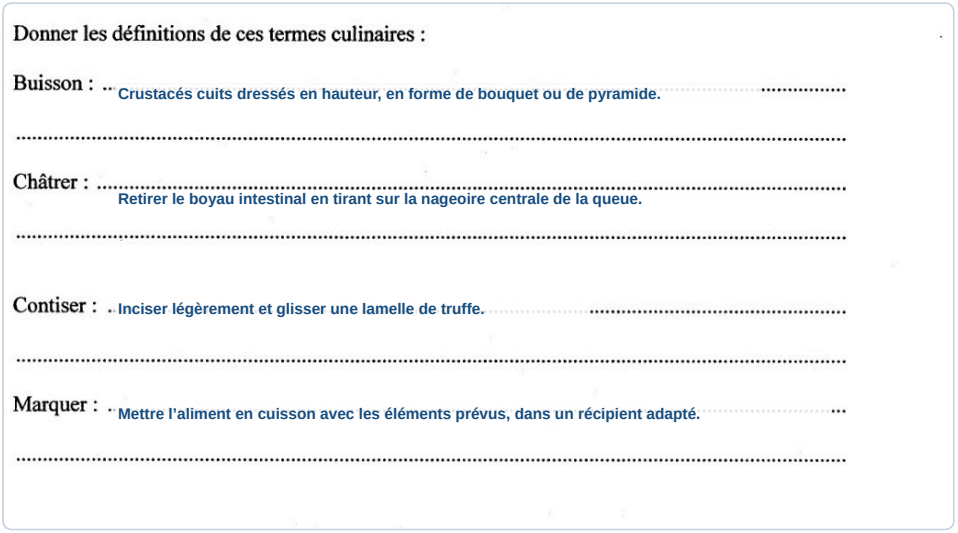
6. Vocabulaire culinaire

Cette partie porte sur quatre termes de vocabulaire professionnel en cuisine. Il faut fournir une définition pour chacun d’eux.

Question 1. Donnez les définitions des termes culinaires suivants : buisson, châtrer, contiser et marquer.

Buisson : présentation de crustacés cuits empilés en bouquet, généralement en forme de pyramide. **Châtrer :** retirer le boyau intestinal d’une écrevisse en tirant sur la nageoire centrale de sa queue. **Contiser :** inciser légèrement une viande, une volaille ou un poisson pour y glisser une lamelle de truffe. **Marquer :** mettre un aliment en cuisson dans un récipient adapté, avec les ingrédients et le liquide prévus par la recette.

Définitions complétées


Donner les définitions de ces termes culinaires :

Buisson : Crustacés cuits dressés en hauteur, en forme de bouquet ou de pyramide.

Châtrer : Retirer le boyau intestinal en tirant sur la nageoire centrale de la queue.

Contiser : Inciser légèrement et glisser une lamelle de truffe.

Marquer : Mettre l’aliment en cuisson avec les éléments prévus, dans un récipient adapté.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Buisson : crustacés dressés en hauteur. Châtrer : retirer le boyau de l’écrevisse. Contiser : inciser et garnir. Marquer : mettre en cuisson.

7. Éléments et actions de développement des pâtes

Le sujet compare la pâte à choux, la pâte à génoise, la pâte feuilletée, la pâte à savarin, la pâte à cake et la pâte à biscuit. Pour chacune, il faut identifier ce qui provoque l'augmentation de volume.

Question 1. Pour chacune des six pâtes proposées, indiquez l'élément ou l'action qui provoque l'augmentation de son volume.

Le mécanisme varie selon la pâte : certains volumes proviennent de l'air incorporé au fouettage, d'autres de la vapeur d'eau, de la fermentation ou de la levure chimique. Pour la génoise et le biscuit, le fouettage emprisonne l'air dans la préparation. Pour la pâte feuilletée, la vapeur sépare les couches. Pour les pâtes à choux et à savarin, elle agit respectivement à la cuisson et après fermentation.

Pâte	Élément ou action de développement
À choux	Vapeur d'eau
À génoise	Air incorporé par fouettage des œufs et du sucre
Feuilletée	Vapeur d'eau entre les couches de pâte
À savarin	Fermentation de la levure
À cake	Levure chimique
À biscuit	Air incorporé par fouettage des œufs

Réponses complétées : développement des pâtes



✓ RÉPONSE À RETENIR

Choux : vapeur ; génoise : air incorporé ; feuilletée : vapeur entre les couches ; savarin : fermentation ; cake : levure chimique ; biscuit : air incorporé au fouettage des œufs.

8. Crèmes dérivées de la crème pâtissière

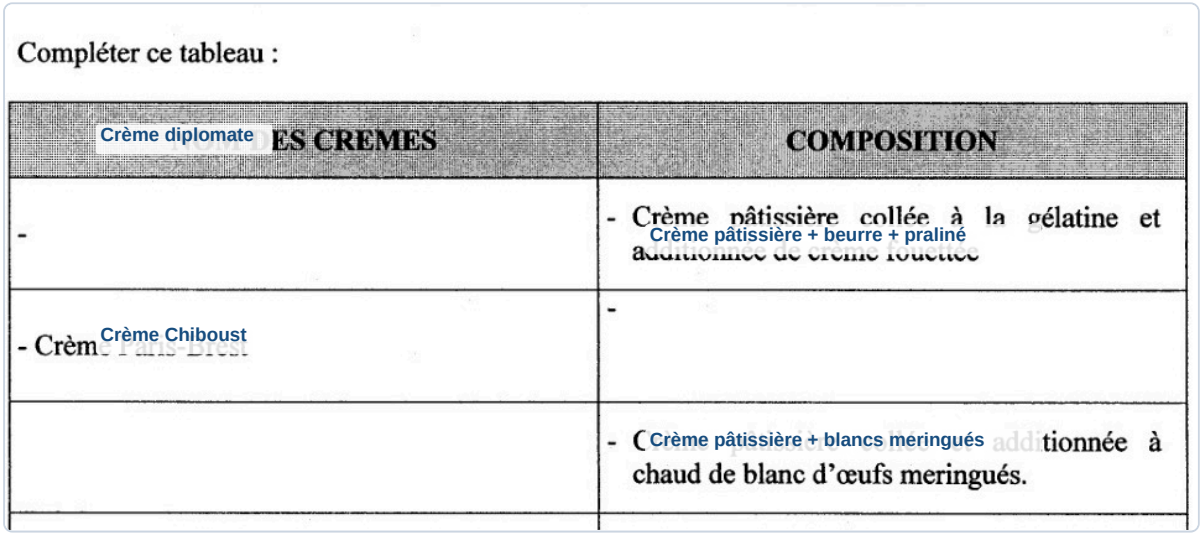
Un tableau présente des crèmes dérivées de la crème pâtissière et leur composition. Certaines cases donnent la composition à reconnaître, tandis que d'autres demandent la composition d'une crème nommée.

Question 1. Complétez le tableau en indiquant le nom des crèmes correspondant aux compositions décrites et la composition des crèmes dont le nom est fourni.

Nom de la crème	Composition
Crème diplomate	Crème pâtissière collée à la gélatine et additionnée de crème fouettée
Crème Paris-Brest	Crème pâtissière additionnée de beurre et de praliné
Crème Chiboust	Crème pâtissière collée et additionnée à chaud de blancs d'œufs meringués
Crème mousseline	Crème pâtissière additionnée de beurre

Les deux lignes à nommer sont la diplomate et la Chiboust. Dans la première, la gélatine assure la tenue et la crème fouettée apporte de la légèreté. La Chiboust associe la crème pâtissière à une meringue incorporée à chaud. La Paris-Brest se parfume au praliné et s'enrichit de beurre; la mousseline est une crème pâtissière montée au beurre. Ces distinctions permettent de compléter les deux colonnes sans confondre les préparations.

Tableau des crèmes dérivées complété


Compléter ce tableau :

ES CREMES	COMPOSITION
-	- Crème pâtissière collée à la gélatine et
- Crèm	-
	- C tionnée à chaud de blanc d'œufs meringués.

Crème diplomate
Crème pâtissière + beurre + praliné
Crème Chiboust
Crème pâtissière + blancs meringués

✓ RÉPONSE À RETENIR

Diplomate : crème pâtissière, gélatine et crème fouettée. Paris-Brest : crème pâtissière, beurre et praliné. Chiboust : crème pâtissière collée et blancs meringués. Mousseline : crème pâtissière et beurre.

9. Cuisson du sucre

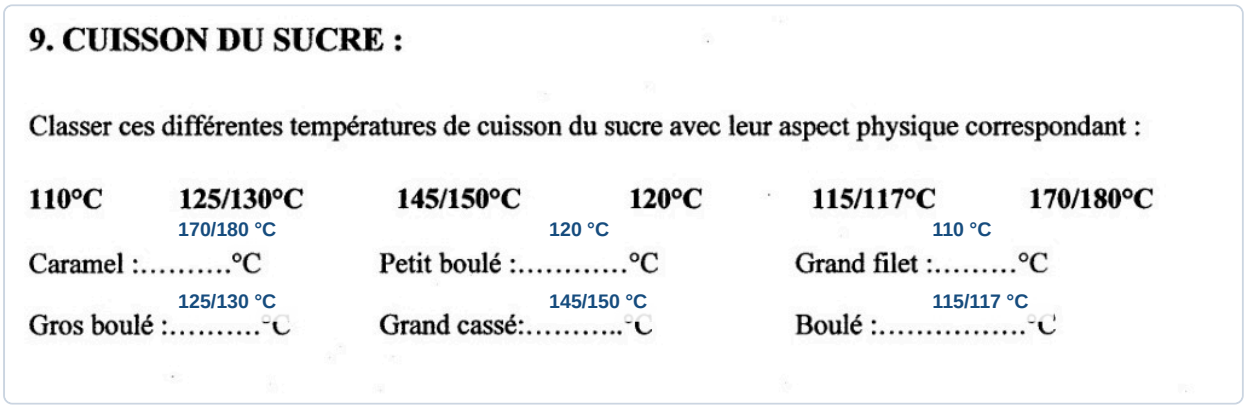
Six températures de cuisson du sucre sont proposées. Il faut les associer aux stades et aspects physiques nommés dans le sujet.

Question 1. Associez les températures proposées aux stades de cuisson du sucre indiqués : caramel, petit boulé, grand filet, gros boulé, grand cassé et boulé.

La cuisson concentre progressivement le sirop : plus la température monte, plus le sucre devient ferme. Le stade « boulé » se situe entre le grand filet et le petit boulé. Les températures proposées couvrent bien les six stades, du sirop encore souple au caramel.

Stade	Température
Grand filet	110 °C
Boulé	115/117 °C
Petit boulé	120 °C
Gros boulé	125/130 °C
Grand cassé	145/150 °C
Caramel	170/180 °C

Températures inscrites sur le sujet


9. CUISSON DU SUCRE :

Classer ces différentes températures de cuisson du sucre avec leur aspect physique correspondant :

110°C 125/130°C 145/150°C 120°C 115/117°C 170/180°C

170/180 °C — Caramel :……°C

120 °C — Petit boulé :……°C

110 °C — Grand filet :……°C

125/130 °C — Gros boulé :……°C

145/150 °C — Grand cassé:……°C

115/117 °C — Boulé :……°C

✓ RÉPONSE À RETENIR

Caramel : 170/180 °C ; petit boulé : 120 °C ; grand filet : 110 °C ; gros boulé : 125/130 °C ; grand cassé : 145/150 °C ; boulé : 115/117 °C.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U 12 de technologie culinaire et pâtissière du BP Cuisinier, session 2003, dure deux heures et a un coefficient 2. Elle couvre l'histoire culinaire, les spécialités régionales, le veau, les cuissons et les légumes, ainsi que le vocabulaire et la pâtisserie. Elle évalue l'identification, la classification et l'application de connaissances professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les grandes périodes culinaires se caractérisent par des inventions et des figures historiques qu'il faut situer chronologiquement.
- La cuisson entraîne des transformations organoleptiques, notamment de couleur, qu'il faut relier à des exemples.
- Les familles de légumes sont classées selon la partie consommée, comme la racine, la feuille, le bulbe ou le tubercule.
- Le développement des pâtes et les crèmes dérivées reposent sur des procédés et des compositions distincts.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez la consigne d'inscrire uniquement des chiffres ou des lettres lorsqu'elle le demande.
- Vérifiez les correspondances entre périodes, spécialités régionales et produits proposés.
- Lisez soigneusement les symboles et les colonnes des tableaux avant de compléter les cases.
- Pour les températures du sucre, associez chaque stade à la valeur proposée sans en ajouter d'autres.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment expliquer simplement l'osmose dans une réponse de technologie culinaire ?

L'osmose est le passage de l'eau à travers une membrane semi-perméable entre deux milieux de concentrations différentes. L'eau se déplace globalement vers le milieu le plus concentré en substances dissoutes.

Q : Que faut-il identifier pour expliquer l'augmentation du volume des pâtes ?

Il faut reconnaître le mécanisme propre à chaque pâte, par exemple la vapeur, l'air incorporé, le feuilletage ou la fermentation selon la préparation. Le sujet demande d'indiquer l'élément ou l'action responsable.

Q : Le sujet donne-t-il un barème par question ou conseille-t-il une répartition du temps ?

Le sujet indique une durée totale de deux heures et un coefficient 2, mais aucun barème par question ni aucune répartition du temps. Il faut organiser son travail en fonction du nombre de parties et garder du temps pour vérifier les tableaux.

Q : Quels critères de notation sont explicitement indiqués pour cette épreuve ?

Aucun barème détaillé ni critère de jury n'est imprimé. Les consignes demandent de réaliser les associations, classements, définitions et compléments de tableaux attendus, sans préciser de pondération.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E1 - Technologie culinaire et pâtisserie/2003/BP Cuisine - E1 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2003 - 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.