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 ÉCRIREZ DIRECTEMENT VOS RÉPONSES AUX EMPLACEMENTS PRÉVUS.

VOUS DEVEZ REMETTRE LA TOTALITÉ DU DOCUMENT A LA FIN DE L'ÉPREUVE, SANS EN DÉTACHER AUCUNE PAGE

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

Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**			
Intitulé de l'épreuve : Technologie culinaire et pâtissière – U 12			
Session : 2003	Durée : 2 heures	Coefficient : 2	Feuille n° 1/8

TECHNOLOGIE CULINAIRE

1. CULTURE CULINAIRE : Les grandes étapes de l'évolution de la cuisine Française.

Replacez dans les bonnes cases les différentes inventions culinaires en inscrivant seulement leurs chiffres ainsi que les auteurs, ouvrages et personnages en inscrivant seulement leurs lettres :

EPOQUES	INVENTIONS	AUTEURS,OUVRAGES PERSONNAGES
Romains et Grecques		
Moyen-age		
La renaissance 1450 à 1700		
Le XIX siècle 1800 à 1900		
Le XX siècle 1900 à nos jours		

Inventions culinaires

1 - *Naissance du sous-vide*

2 - *Gavages des oies avec des figues*

3 - *Invention de l'appertisation*

4 - *Découverte du chocolat, café, tomates, maïs.*

5 - *Naissance de la nouvelle cuisine*

6 - *Usage des épices comme distinction sociale*

7 - *Invention de la pâte à choux, pâte feuilletée, crème Chantilly*

Auteurs, ouvrages et personnages

A - *François La varenne « le cuisinier François »*

B - *Taillevent « Le viandier »*

C - *Paul Bocuse « Cuisine du marché »*

D - *Catherine de Médicis*

E - *Apicius « l'art Magirica »*

F - *Brillat Savarin « Physiologie du goût »*

G - *Création du Guide Michelin*

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	N° d'anonymat
Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtissière Feuille n° 2/8	

✂ .....

SUJET	Session 2003	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER			
Intitulé de l'épreuve : U 12 - Technologie culinaire et pâtissière			
Nom et prénom :	Durée 2 heures	Coefficient 2	Feuille n° 2/8

2. LA CUISINE REGIONALE :

Placez pour chaque spécialité, vin et alcool, leur région correspondante en inscrivant leur lettre.

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

	Spécialités
	Mouclade, Chaudrée
	Bouillabaisse,Pissaladière
	Cassoulet, Salmis
	Flammenkuche, Kouglof
	Cotriade, Kouing-aman
	Lamproie, Piperade

	Vins et Alcools
	Pineau, Cognac
	Cidre, Suchenn
	Armagnac, Madiran
	St Emilion, Sauternes
	Gigondas, Pastis
	Riesling, Eau de vie

3. LES VIANDES :

Compléter ce tableau sur le veau :

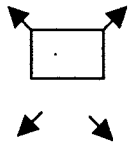
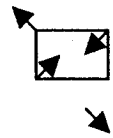
Lettre	CONFORMATION	Chiffre	ENGRAISSEMENT	chiffre	COULEUR
E		1		1	
U		2		2	
R		3	COUVERT	3	
O		4		4	ROUGE
P	PASSABLE	5	TRÈS GRAS		

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

4. LES CUISSONS :

a) Compléter ces symboles sur les types de cuissons :

TYPES :  .....  .....  .....

b) Que signifie le phénomène d'osmose ? .....

.....

.....

.....

c) Lors d'une cuisson, plusieurs phénomènes physiques et chimiques interviennent. Compléter ce tableau sur ces modifications organoleptiques :

MODIFICATIONS	EXEMPLES
- *LA COULEUR*	- *La chlorophylle jaunie , pigments des crustacés, les glucides (sucres, farine)*
-	-
-	-
-	-

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

5. LES LEGUMES :

a) Vous êtes employé comme second de cuisine dans un restaurant gastronomique ; le chef vous demande de changer l'ensemble des garnitures de légumes de la carte.
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 château cuites au four à court-mouillement .....

Pomme Duchesse mélangée à de la pâte à choux .....

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

Concombres tournés glacés à blanc .....

Laitues braisées, pommes château .....

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

Fond d'artichaut garni de pommes noisette .....

b) Classer ces légumes dans leur famille respective :

Oignons	Scaroles	Pommes de terre	Courgettes
Céleri Branche	Navets	Choux fleurs	Poivrons
Carottes	Fèves	Asperges	Soja

LES FAMILLES	LES LEGUMES
Les racines	
Les feuilles	
Les bulbes	
Les tubercules	
Les rhizomes	
Les inflorescences	
Les fruits légumes	
Les tiges, les côtes	
Les graines fraîches	
Les pousses de graines	

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

6. VOCABULAIRE CULINAIRE :

Donner les définitions de ces termes culinaires :

Buisson : .....

.....

Châtrer : .....

.....

Contiser : .....

.....

Marquer : .....

.....

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

TECHNOLOGIE PÂTISSIÈRE

7. LES PATES LEVEES :

Quel élément ou action provoque l'augmentation du volume de ces pâtes (compléter) ?

La pâte à choux : .....

La pâte à génoise : .....

La pâte feuilletée : .....

La pâte à savarin : .....

La pâte à cake : .....

La pâte à biscuit : .....

8. LES CREMES DERIVEES DE LA CREME PATISSIERE :

Compléter ce tableau :

NOM DES CREMES	COMPOSITION
-	- Crème pâtissière collée à la gélatine et additionnée de crème fouettée
- Crème Paris-Brest	-
	- Crème pâtissière collée et additionnée à chaud de blanc d'œufs meringués.
- Crème mousseline	-

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

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**

Caramel :.....°C Petit boulé :.....°C Grand filet :.....°C

Gros boulé :.....°C Grand cassé:.....°C Boulé :.....°C

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

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.