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. **Les grandes étapes de l’évolution de la cuisine française** (1 question) — **Page 3**
2. **La cuisine régionale** (1 question) — **Page 4**
3. **Classement des viandes de veau** (1 question) — **Page 6**
4. **Les cuissons, l’osmose et les modifications organoleptiques** (3 questions) — **Page 7**
5. **Garnitures et familles de légumes** (2 questions) — **Page 9**
6. **Vocabulaire culinaire** (1 question) — **Page 12**
7. **L’augmentation du volume des pâtes levées** (1 question) — **Page 13**
8. **Les crèmes dérivées de la crème pâtissière** (1 question) — **Page 14**
9. **Cuisson du sucre** (1 question) — **Page 15**
10. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 16**

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 - 3-Sujet.pdf

1. Les grandes étapes de l’évolution de la cuisine française

Un tableau chronologique présente cinq périodes, de l’Antiquité au XXe siècle. Il faut y associer des inventions culinaires et des auteurs, ouvrages ou personnages à partir de listes numérotées et lettrées.

Question 1. Pour chacune des périodes indiquées, compléter le tableau en inscrivant seulement les chiffres des inventions culinaires et les lettres des auteurs, ouvrages et personnages correspondants.

Les associations suivent la chronologie indiquée dans le sujet. L’Antiquité regroupe les pratiques romaines et grecques ainsi qu’Apicius. Au Moyen Âge, l’usage social des épices et le Viandier de Taillevent sont à placer ensemble. La Renaissance inclut les produits venus du Nouveau Monde et les innovations culinaires de cette période. L’appertisation et Brillat-Savarin relèvent du XIXe siècle. Le sous-vide, la nouvelle cuisine, Bocuse et le Guide Michelin correspondent au XXe siècle.

Époque	Inventions	Auteurs, ouvrages, personnages
Romains et Grecs	2	E
Moyen Âge	6	B
Renaissance	4, 7	A, D
XIXe siècle	3	F
XXe siècle	1, 5	C, G

Chaque chiffre et chaque lettre est placé dans la période correspondante.

Tableau chronologique 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

Antiquité : 2-E ; Moyen Âge : 6-B ; Renaissance : 4, 7-A, D ; XIXe siècle : 3-F ; XXe siècle : 1, 5-C, G.

2. La cuisine régionale

Le sujet propose des listes de régions françaises, de spécialités culinaires et d'associations de vins ou d'alcools. Il faut relier chaque spécialité et chaque association de boissons à sa région en inscrivant la lettre correspondante.

Question 2. Pour chaque spécialité, vin ou alcool proposé, inscrire la lettre de la région correspondante parmi les régions listées.

Chaque paire de spécialités et de boissons correspond à une région :

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

Lettres des régions à inscrire

	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.

3. Classement des viandes de veau

Un tableau sur le veau met en relation les classes de conformation, les niveaux d'engraissement et les classes de couleur. Certaines cases sont déjà renseignées et les autres doivent être complétées à l'aide des repères indiqués.

Question 3. Compléter le tableau sur le veau en indiquant les classes de conformation, les niveaux d'engraissement et les classes de couleur correspondant aux lettres et chiffres proposés.

Les lettres indiquent la conformation, les chiffres de 1 à 5 l'état d'engraissement et les chiffres de 1 à 4 la couleur. Les repères déjà imprimés dans le tableau sont conservés.

Repère	Classement
Conformation	E : excellente ; U : très bonne ; R : bonne ; O : assez bonne ; P : passable
Engraissement	1 : très faible ; 2 : faible ; 3 : couvert ; 4 : gras ; 5 : très gras
Couleur	1 : blanc ; 2 : rosé clair ; 3 : rosé ; 4 : rouge

Tableau du veau complété

Lettre	CONFORMATION	Chiffre	ENGRAISSEMENT	chiffre	COULEUR
E	Excellente	1	Très faible	1	Blanc
U	Très bonne	2	Faible	2	Rosé clair
R	Bonne	3	COUVERT	3	Rosé
O	Assez bonne	4	Gras	4	ROUGE
P	PASSABLE	5	TRÈS GRAS		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conformation : E excellente, U très bonne, R bonne, O assez bonne, P passable. Engraissement : 1 très faible à 5 très gras. Couleur : 1 blanc, 2 rosé clair, 3 rosé, 4 rouge.

4. Les cuissons, l’osmose et les modifications organoleptiques

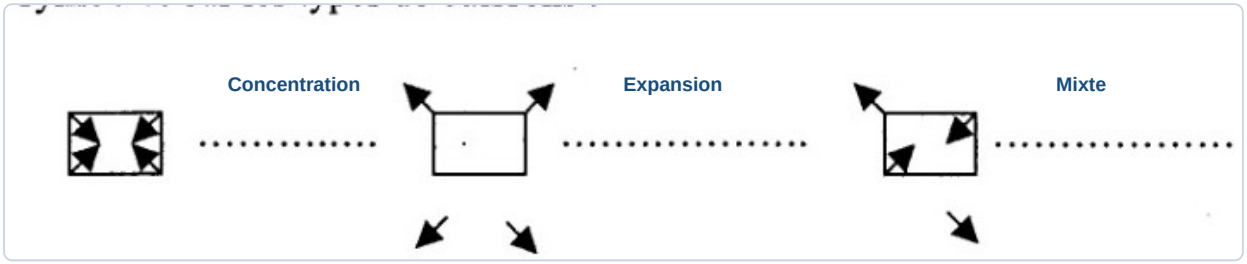
Cette partie porte sur les types de cuisson représentés par des symboles, sur la définition de l’osmose et sur les transformations dues à la cuisson. Un tableau demande d’associer des modifications organoleptiques à des exemples, la ligne de la couleur étant amorcée.

Types de cuisson

Question a). Compléter les trois symboles en indiquant le type de cuisson représenté par chacun.

Le rectangle représente l’aliment. Sur le premier symbole, les flèches entrent dans le rectangle : c’est une cuisson par concentration. Sur le deuxième, elles s’en éloignent : c’est une cuisson par expansion. Le troisième associe les deux mouvements, donc les deux modes de cuisson : c’est une cuisson mixte.

Types de cuisson indiqués



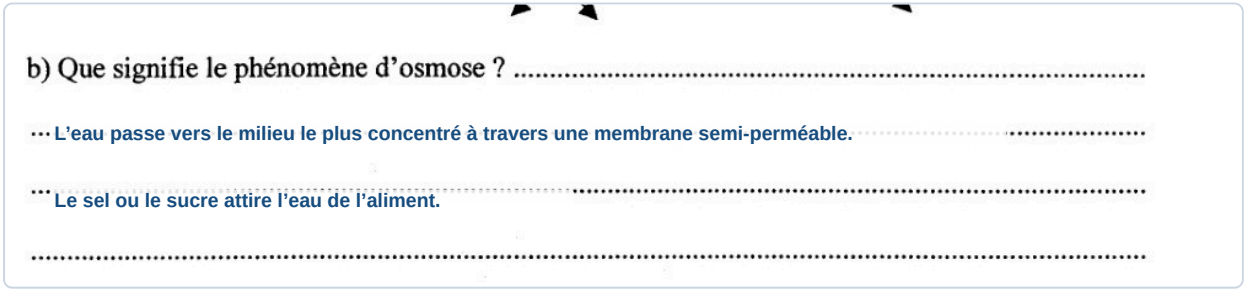
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> De gauche à droite : concentration, expansion, cuisson mixte.

Osmose

Question b). Expliquer 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 ou le sucre présent à l’extérieur d’un aliment peut ainsi attirer l’eau contenue dans celui-ci.

Définition de l’osmose



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> L’eau traverse une membrane semi-perméable vers le milieu le plus concentré en substances dissoutes.

Modifications organoleptiques

Question c). Compléter le tableau sur les modifications organoleptiques provoquées par les phénomènes physiques et chimiques de la cuisson, en proposant les modifications et des exemples correspondants.

Les trois lignes à compléter portent sur la saveur, l'odeur et la consistance. Les exemples ci-dessous illustrent des transformations observables pendant la cuisson.

Modification	Exemples
Couleur	La chlorophylle jaunit ; les pigments des crustacés rougissent ; les glucides brunissent.
Saveur	La cuisson développe les saveurs, par exemple par la caramélisation des sucres.
Odeur	Des arômes se forment, par exemple lors de la cuisson d'une viande rôtie.
Consistance	Les légumes s'attendrissent ; les protéines coagulent.

Modifications organoleptiques complétées

MODIFICATIONS	EXEMPLES
- LA COULEUR	*- La chlorophylle jaunie , pigments des crustacés, les glucides (sucres, farine)*
Saveur	- Saveurs développées, ex. caramélisation des sucres
Odeur	- Arômes formés, ex. viande rôtie
Consistance	- Légumes attendris ; protéines coagulées

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saveur : développée. Odeur : arômes formés. Consistance : légumes attendris et protéines coagulées.

5. Garnitures et familles de légumes

Dans un restaurant gastronomique, un second de cuisine doit renouveler les garnitures de légumes de la carte à partir de descriptions de préparations. Il doit aussi répartir une liste de légumes dans les familles indiquées par le sujet.

Appellations des garnitures

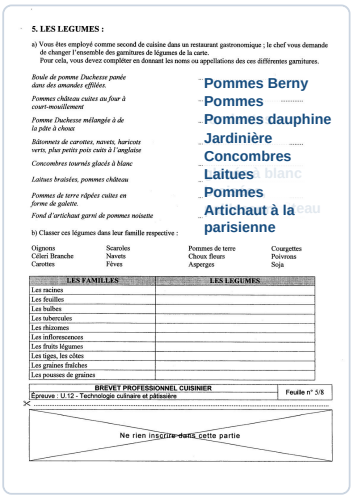
Question a). Pour chacune des huit descriptions de garnitures proposées, donner le nom ou l'appellation correspondante.

Les appellations s'appuient sur la forme des pommes de terre, leur composition ou leur cuisson. Pour les légumes, on reprend l'appellation usuelle de la garniture ou la préparation décrite.

Description	Appellation
Boule de duchesse panée aux amandes effilées	Pommes Berny
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, pommes château	Laitues braisées, pommes château
Pommes de terre râpées en galette	Pommes paillasson
Fond d'artichaut garni de pommes noisette	Artichaut à la parisienne

Les pommes Berny sont panées aux amandes, les pommes dauphine associent duchesse et pâte à choux, et les pommes paillasson sont râpées puis cuites en galette. Le court-mouillement au four donne des pommes fondantes.

Appellations des garnitures complétées



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 Berny
Pommes château cuites au four à court-mouillement — Pommes
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
Laitues braisées, pommes château — Laitues
Pommes de terre râpées cuites en forme de galette. — Pommes
Fond d'artichaut garni de pommes noisette — Artichaut à la parisienne

b) Classer ces légumes dans leur famille respective :

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

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Feuille n° 5/8
Epreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtissière

Ne rien inscrire dans cette partie

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pommes Berny ; pommes fondantes ; pommes dauphine ; jardinière ; concombres glacés à blanc ; laitues braisées, pommes château ; pommes paillasson ; artichaut à la parisienne.

Familles de légumes

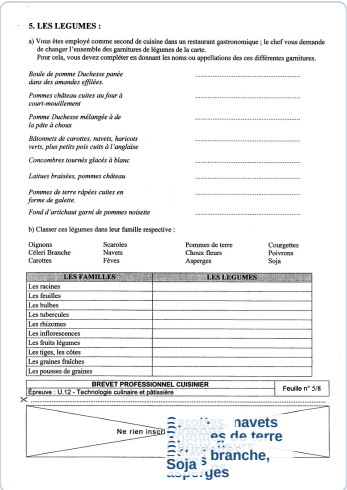
Question b). Classer les légumes proposés dans les familles indiquées : racines, feuilles, bulbes, tubercules, rhizomes, inflorescences, fruits légumes, tiges ou côtes, graines fraîches et pousses de graines.

Classez chaque légume selon la partie consommée. Les racines, feuilles, bulbes, tubercules, fleurs, fruits, tiges et graines correspondent aux familles botaniques ou culinaires indiquées dans le tableau.

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

Les carottes et les navets sont des racines, tandis que les pommes de terre sont des tubercules. Le chou-fleur est classé parmi les inflorescences ; les fèves sont des graines fraîches et le soja est rangé parmi les pousses de graines. Aucune espèce de la liste ne relève des rhizomes.

Familles de légumes classées



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	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER — Feuille n° 5/8
Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtissière

Ne rien inscri

navets
es de terre
branche,
Soja
ges

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

6. Vocabulaire culinaire

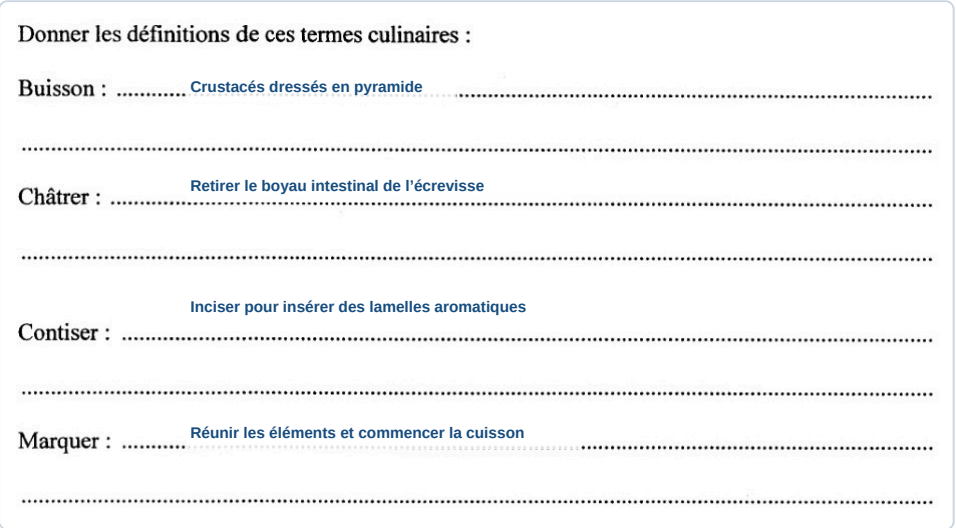
Cette partie vérifie la connaissance de quatre termes professionnels de cuisine. Il faut définir buisson, châtrer, contiser et marquer.

Question 6. Donner la définition des termes culinaires suivants : buisson, châtrer, contiser et marquer.

Les quatre termes décrivent une présentation ou une opération de préparation et de cuisson :

- **Buisson** : crustacés dressés en pyramide sur un plat.
- **Châtrer** : retirer le boyau intestinal d'une écrevisse en tirant sur la nageoire centrale de la queue.
- **Contiser** : pratiquer des incisions dans une pièce de viande ou un poisson pour y glisser des lamelles aromatiques, par exemple de truffe.
- **Marquer** : réunir dans le récipient de cuisson les éléments nécessaires et commencer la cuisson prévue.

Vocabulaire culinaire complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Buisson : crustacés dressés en pyramide. Châtrer : retirer le boyau de l'écrevisse. Contiser : inciser pour insérer des lamelles aromatiques. Marquer : réunir les éléments nécessaires et commencer la cuisson.

7. L’augmentation du volume des pâtes levées

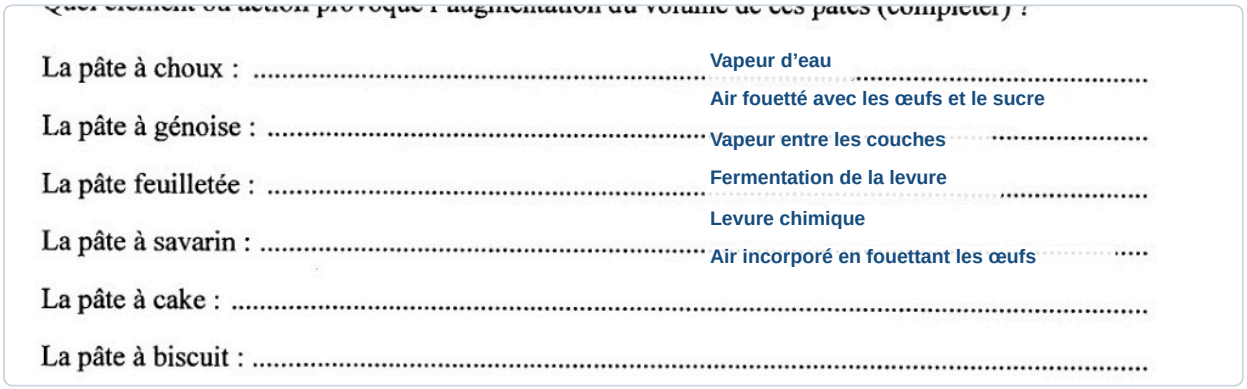
Le sujet compare six pâtes de pâtisserie : pâte à choux, génoise, feuilletée, à savarin, à cake et à biscuit. Pour chacune, il faut identifier l’élément ou l’action responsable de l’augmentation du volume.

Question 7. Pour chacune des pâtes à choux, à génoise, feuilletée, à savarin, à cake et à biscuit, indiquer l’élément ou l’action qui provoque l’augmentation de son volume.

Pâte	Cause de l’augmentation du volume
À choux	Vapeur d’eau
À génoise	Air incorporé en fouettant les œufs et le sucre
Feuilletée	Vapeur d’eau entre les couches
À savarin	Fermentation de la levure
À cake	Levure chimique
À biscuit	Air incorporé en fouettant les œufs

La vapeur fait lever les pâtes à choux et feuilletée. Pour les autres, le volume provient de l’air incorporé ou d’un agent levant.

Réponses aux pâtes levées



✓ RÉPONSE À RETENIR

Choux : vapeur ; génoise : air fouetté ; feuilletée : vapeur ; savarin : fermentation ; cake : levure chimique ; biscuit : air incorporé.

8. Les crèmes dérivées de la crème pâtissière

Un tableau présente des compositions de crèmes dérivées de la crème pâtissière et les noms de certaines préparations. Il faut compléter les cases manquantes en retrouvant les noms ou les compositions correspondants.

Question 8. Compléter le tableau en donnant le nom des crèmes correspondant aux compositions indiquées et la composition des crèmes dont le nom est fourni, notamment la crème Paris-Brest et la crème mousseline.

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

La crème Paris-Brest est une crème mousseline parfumée au praliné.

Tableau complété : crèmes dérivées

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Diplomate ; Paris-Brest : mousseline au praliné ; Chiboust ; mousseline : pâtissière et beurre.

9. Cuisson du sucre

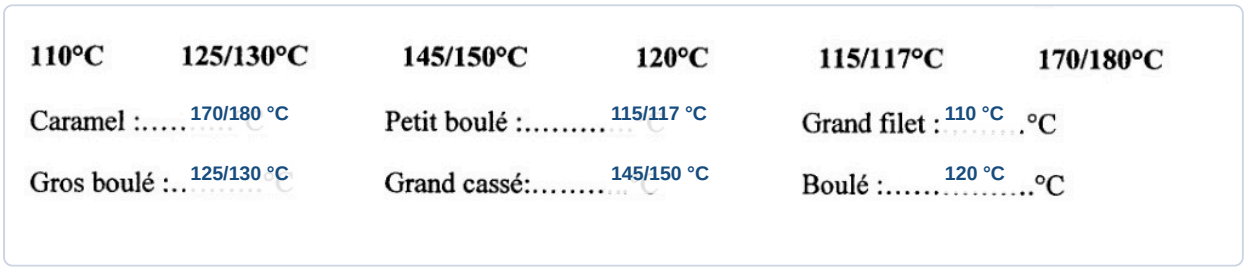
La dernière partie porte sur les stades de cuisson du sucre et leurs températures. Six températures ou plages de températures sont à mettre en correspondance avec les aspects physiques proposés.

Question 9. Associer les températures proposées aux aspects physiques correspondants de la cuisson du sucre : caramel, petit boulé, grand filet, gros boulé, grand cassé et boulé.

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

À mesure que le sirop chauffe, l'eau s'évapore et sa concentration en sucre augmente. Les stades se succèdent du grand filet au petit boulé, puis au boulé et au gros boulé. Le grand cassé précède le caramel, obtenu à température plus élevée lorsque le sucre commence à se colorer.

Températures de cuisson du sucre complétées



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve U 12 de technologie culinaire et pâtissière du BP Cuisinier, session 2003, code U.12, d'une durée de 2 heures et de coefficient 2. Le sujet couvre l'histoire culinaire, les spécialités régionales, le classement du veau, les cuissons, les légumes et la pâtisserie. Il évalue l'identification, le classement, la définition et l'explication de notions professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les grandes périodes de l'histoire culinaire sont associées à des inventions, des auteurs, des ouvrages et des personnages.
- Les légumes se classent selon la partie consommée : racine, feuille, bulbe, tubercule, inflorescence, fruit, tige ou graine.
- Les pâtes augmentent de volume par des mécanismes différents, notamment la vapeur, l'air incorporé, la fermentation ou les agents levants.
- Chaque stade de cuisson du sucre correspond à une température et à un aspect physique caractéristiques.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter la consigne d'inscrire uniquement les chiffres ou les lettres lorsqu'elle le précise.
- Lire les flèches des symboles de cuisson avant d'identifier les types représentés.
- Pour chaque famille de légumes, classer les éléments proposés d'après la partie consommée.
- Vérifier les correspondances entre appellations, compositions et températures sans confondre les termes proches.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment expliquer simplement l'osmose dans une réponse d'examen ?

L'osmose est le passage de l'eau à travers une membrane semi-perméable entre deux milieux de concentrations différentes en solutés. Il faut préciser le sens du déplacement de l'eau et ne pas le confondre avec celui des solutés.

Q : Comment identifier ce qui fait augmenter le volume d'une pâte ?

Pour chaque pâte, nommez le mécanisme responsable : vapeur, air incorporé, fermentation ou action d'un agent levant. Répondez en indiquant l'élément ou l'action demandé, plutôt qu'en décrivant seulement l'aspect final de la pâte.

Q : Comment gérer le temps dans cette épreuve de deux heures ?

Répartissez le temps entre les neuf exercices et préservez quelques minutes pour vérifier les tableaux, les correspondances et les définitions. Vous pouvez commencer par les classements et associations, puis traiter les réponses qui demandent une explication.

Q : Quels critères de notation le sujet indique-t-il pour compléter les tableaux ?

Le sujet demande de respecter les consignes de report, d'utiliser les indications déjà présentes et de compléter les cases attendues. Aucun barème détaillé n'est imprimé dans les pages fournies, il ne faut donc pas supposer de points par réponse.

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 - 3-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.