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

Technologie culinaire et pâtissière

Session 2003 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • 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. **Les viandes : appréciation du veau** (1 question) — **Page 5**
4. **Les cuissons** (3 questions) — **Page 6**
5. **Les légumes : garnitures et familles** (2 questions) — **Page 8**
6. **Vocabulaire culinaire** (1 question) — **Page 11**
7. **Les pâtes levées** (1 question) — **Page 12**
8. **Les crèmes dérivées de la crème pâtissière** (1 question) — **Page 13**
9. **Cuisson du sucre** (1 question) — **Page 14**
10. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 15**

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 - 4-Sujet.pdf

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

Le candidat étudie l’évolution de la cuisine française, des Romains et des Grecs au XXe siècle. Un tableau met en relation les époques, des inventions culinaires et des auteurs, ouvrages ou personnages.

Question 1. Replacez dans les cases correspondant aux époques les inventions culinaires, en inscrivant uniquement leurs chiffres, puis les auteurs, ouvrages et personnages, en inscrivant uniquement leurs lettres.

Classement des inventions et des personnages par époque :

Époque	Inventions	Auteurs, ouvrages ou personnages
Romains et Grecs	2	E
Moyen Âge	6	B
Renaissance, 1450 à 1700	4	A, D
XIXe siècle, 1800 à 1900	3, 7	F
XXe siècle, 1900 à nos jours	1, 5	C, G

Le numéro 4 correspond à l’arrivée en Europe des produits du Nouveau Monde, notamment le chocolat, le café, les tomates et le maïs.

Classement chronologique complété

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

2. La cuisine régionale

L’exercice porte sur des spécialités culinaires ainsi que sur des vins et alcools associés aux régions françaises. Des listes de régions, de spécialités et de boissons sont proposées pour être mises en correspondance.

Question 2. Pour chaque spécialité, vin et alcool proposés, indiquez la lettre de la région correspondante.

Lettre	Région	Spécialités	Vins et alcools
A	Alsace	Flammekueche, kouglof	Riesling, eau-de-vie
B	Aquitaine	Lamproie, piperade	Saint-Émilion, Sauternes
C	Bretagne	Cotriade, kouign-amann	Cidre, chouchen
D	Midi-Pyrénées	Cassoulet, salmis	Armagnac, Madiran
E	Poitou-Charentes	Mouclade, chaudrée	Pineau, cognac
F	Provence-Côte d’Azur	Bouillabaisse, pissaladière	Gigondas, pastis

Les associations se vérifient par les produits et appellations emblématiques de chaque terroir. En Alsace, la flammekueche et le kouglof accompagnent Riesling et eau-de-vie ; en Aquitaine, lamproie, piperade et grands vins bordelais. Bretagne réunit cotriade, kouign-amann, cidre et chouchen. Midi-Pyrénées associe cassoulet, salmis, Armagnac et Madiran. Mouclade, chaudrée, Pineau et cognac désignent le Poitou-Charentes ; bouillabaisse, pissaladière, Gigondas et pastis renvoient à la Provence-Côte d’Azur.

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : Alsace ; B : Aquitaine ; C : Bretagne ; D : Midi-Pyrénées ; E : Poitou-Charentes ; F : Provence-Côte d’Azur.

3. Les viandes : appréciation du veau

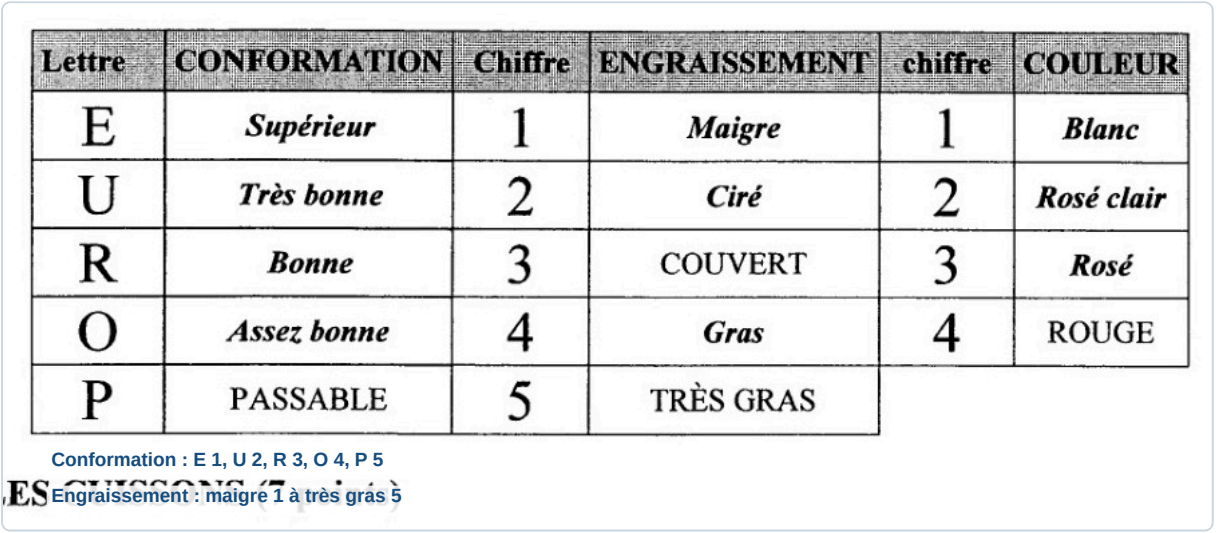
Un tableau présente des critères d'appréciation de la viande de veau. Il met en regard des catégories de conformation, des niveaux d'engraissement et des couleurs.

Question 3. Complétez le tableau sur le veau en associant les lettres et les chiffres aux catégories de conformation, aux niveaux d'engraissement et aux couleurs.

Les lettres classent la conformation et les chiffres indiquent son rang. L'engraissement suit également une échelle de 1 à 5. Les couleurs sont indiquées pour les quatre premières lignes du tableau.

Lettre	Conformation	Chiffre	Engraissement	Chiffre	Couleur
E	Supérieure	1	Maigre	1	Blanc
U	Très bonne	2	Ciré	2	Rose clair
R	Bonne	3	Couvert	3	Rosé
O	Assez bonne	4	Gras	4	Rouge
P	Passable	5	Très gras	5	Non indiqué

Tableau du veau complété



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

Conformation : E 1, U 2, R 3, O 4, P 5

Engraissement : maigre 1 à très gras 5

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conformation : E-1, U-2, R-3, O-4, P-5. Engraissement : maigre-1 à très gras-5. Couleurs indiquées : blanc, rose clair, rosé, rouge.

4. Les cuissons

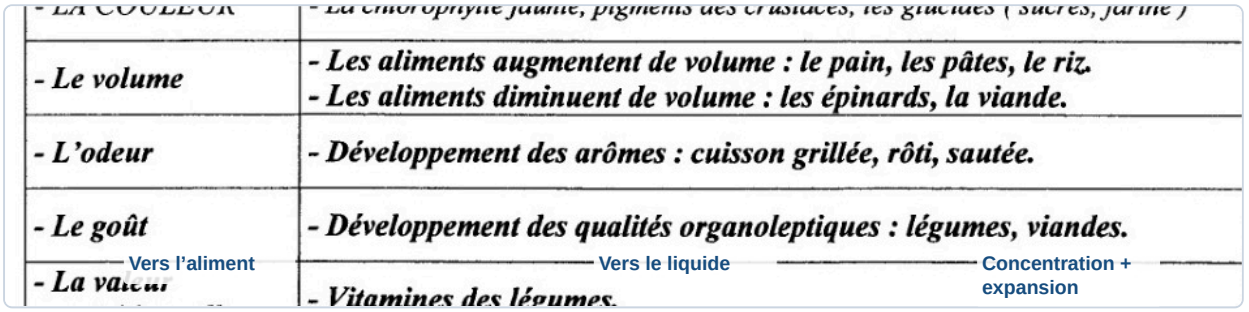
Cette partie étudie les types de cuisson et les modifications qui surviennent pendant la cuisson des aliments. Des symboles, une question sur l'osmose et un tableau de modifications physiques, chimiques et organoleptiques servent de supports.

Symboles

Question a). Complétez les symboles des types de cuisson par concentration, par expansion et mixte.

Les flèches indiquent le sens des échanges entre l'aliment et le liquide de cuisson. En concentration, les sucs se dirigent vers l'intérieur de l'aliment. En expansion, ils passent de l'aliment vers le liquide. La cuisson mixte associe les deux modes, souvent successivement : on commence par saisir l'aliment, puis on le cuit avec un liquide, comme pour un braisé.

Sens des échanges pendant la cuisson



✓ RÉPONSE À RETENIR

Concentration : sucs vers l'aliment. Expansion : sucs vers le liquide. Mixte : concentration puis expansion.

Osmose

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

L'osmose correspond à un échange de saveurs entre les sucs contenus dans l'aliment et le milieu dans lequel il cuit. Ces échanges peuvent se faire de l'aliment vers le liquide de cuisson, ou du liquide vers l'aliment. Le phénomène explique notamment que le bouillon se parfume pendant la cuisson d'un aliment qui y libère ses sucs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'osmose est l'échange de saveurs entre les sucs de l'aliment et le milieu de cuisson.

Modifications

Question c). Complétez le tableau sur les modifications observées lors d'une cuisson en donnant des exemples concernant la couleur, le volume, l'odeur, le goût, la valeur nutritionnelle et la texture.

Modification	Exemples observés à la cuisson
Couleur	La chlorophylle jaunit ; les pigments des crustacés changent ; les glucides colorent.
Volume	Il augmente pour le pain, les pâtes et le riz ; il diminue pour les épinards et la viande.
Odeur	Les cuissons grillée, rôtie ou sautée développent les arômes.
Goût	Les qualités organoleptiques des légumes et des viandes se développent.
Valeur nutritionnelle	La cuisson agit sur les vitamines des légumes.
Texture	Les pâtes, le riz et les légumes ramollissent ; la viande et le pain durcissent.

La cuisson transforme donc plusieurs caractéristiques de l'aliment. La chaleur peut modifier les pigments et les glucides, faire varier le volume, développer les arômes et le goût, agir sur les vitamines et changer la texture. Les effets dépendent de l'aliment et du mode de cuisson.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Couleur, volume, odeur, goût, valeur nutritionnelle et texture : la cuisson modifie ces six caractéristiques.

5. Les légumes : garnitures et familles

Dans un restaurant gastronomique, le second de cuisine doit renouveler les garnitures de légumes de la carte. Il doit également classer des légumes selon la famille correspondant à la partie de la plante consommée.

Garnitures

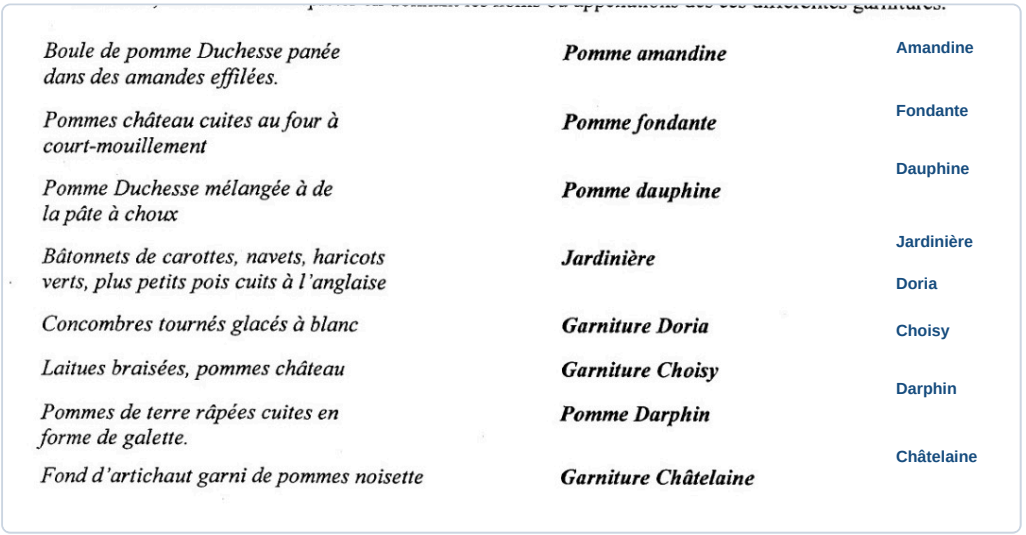
Question a). À partir des descriptions proposées, indiquez le nom ou l'appellation de chacune des garnitures de légumes et de pommes de terre.

Associez chaque description à son appellation : le mode de préparation des pommes de terre ou la composition de la garniture permet de les distinguer. Les correspondances ci-dessous suivent l'ordre des huit descriptions du document.

Description	Garniture
Boule de pomme Duchesse panée d'amandes effilées	Pomme amandine
Pommes château cuites au four à court-mouillement	Pomme fondante
Pomme Duchesse mélangée à de la pâte à choux	Pomme dauphine
Bâtonnets de carottes, navets, haricots verts et petits pois cuits à l'anglaise	Jardinière
Concombres tournés glacés à blanc	Garniture Doria
Laitues braisées et pommes château	Garniture Choisy
Pommes de terre râpées cuites en galette	Pomme Darphin
Fond d'artichaut garni de pommes noisette	Garniture Châtelaine

Les appellations sont ainsi associées à chacune des huit préparations figurant sur la page.

Appellations des garnitures



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pomme amandine ; pomme fondante ; pomme dauphine ; jardinière ; garniture Doria ; garniture Choisy ; pomme Darphin ; garniture Châtelaine.

Familles

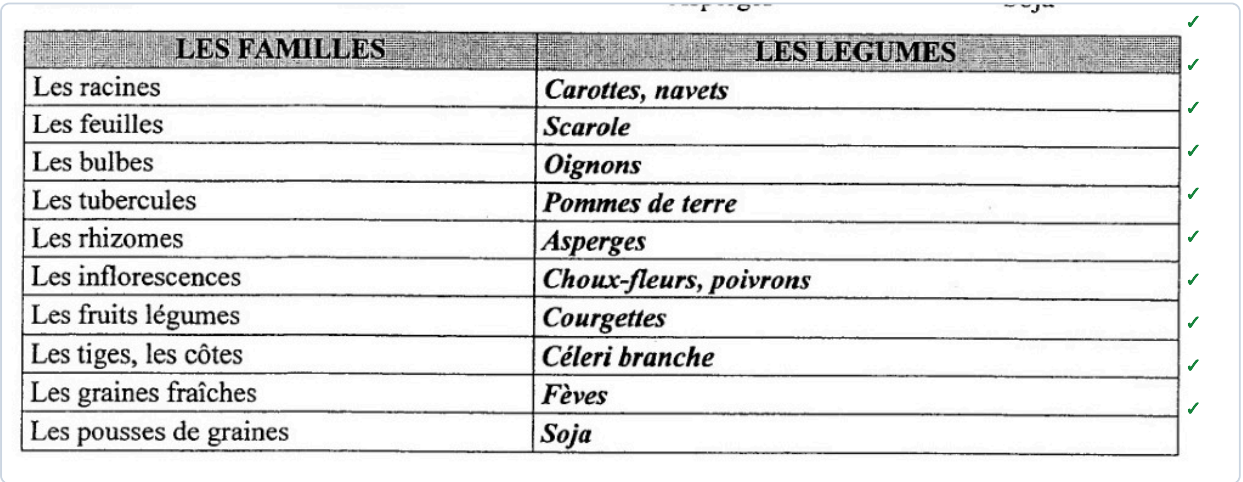
Question b). Classez les légumes proposés dans leur famille respective : racines, feuilles, bulbes, tubercules, rhizomes, inflorescences, fruits-légumes, tiges ou côtes, graines fraîches et pousses de graines.

Le classement dépend de la partie de la plante consommée. Le tableau reprend les familles et les légumes tels qu'ils sont indiqués dans le corrigé du sujet, en conservant notamment le classement proposé pour les asperges et les poivrons.

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

Les dix familles couvrent les douze légumes proposés.

Familles de légumes vérifiées



LES FAMILLES	LES LEGUMES
Les racines	*Carottes, navets*
Les feuilles	*Scarole*
Les bulbes	*Oignons*
Les tubercules	*Pommes de terre*
Les rhizomes	*Asperges*
Les inflorescences	*Choux-fleurs, poivrons*
Les fruits légumes	*Courgettes*
Les tiges, les côtes	*Céleri branche*
Les graines fraîches	*Fèves*
Les pousses de graines	*Soja*

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

6. Vocabulaire culinaire

Cette partie évalue la connaissance du vocabulaire professionnel de cuisine. Les termes portent sur le dressage des crustacés, la préparation des écrevisses, l'incision d'un aliment et le démarrage d'une cuisson.

Question 6. Donnez les définitions des termes culinaires suivants : buisson, châtrer, contiser et marquer.

Chaque terme désigne une opération précise en cuisine :

- **Buisson :** dresser des crustacés en forme de pyramide, notamment des écrevisses ou des crevettes bouquet.
- **Châtrer :** retirer le boyau central d'une écrevisse.
- **Contiser :** inciser la peau d'une volaille, d'un gibier ou d'un poisson afin d'y glisser une lamelle de truffe.
- **Marquer :** démarrer la cuisson d'un aliment.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Buisson : dressage pyramidal de crustacés. Châtrer : retirer le boyau central d'une écrevisse. Contiser : inciser la peau pour y glisser une lamelle de truffe. Marquer : démarrer une cuisson.

7. Les pâtes levées

L'exercice porte sur les éléments et les actions qui contribuent à l'augmentation du volume de différentes pâtes. Les préparations citées sont la pâte à choux, la génoise, la pâte feuilletée, le savarin, le cake et le biscuit.

Question 7. Pour chacune des pâtes proposées, complétez en indiquant l'élément ou l'action qui provoque l'augmentation de son volume : pâte à choux, génoise, pâte feuilletée, savarin, cake et biscuit.

Le volume augmente par l'action des œufs et de la chaleur, de l'air incorporé, de la vapeur, ou d'un agent levant. Le mécanisme varie selon la pâte : la levure fait pousser le savarin, tandis que le tourage permet le développement du feuilletage à la cuisson. Voici les éléments et actions attendus pour chaque préparation.

Pâte	Élément ou action qui augmente le volume
À choux	Œufs et cuisson au four
Génoise	Œufs, émulsion et cuisson au four
Feuilletée	Margarine à feuilletage, tourage et cuisson au four
Savarin	Levure de boulanger, œufs, pousse et cuisson au four
Cake	Levure chimique, œufs et cuisson au four
Biscuit	Blancs montés en neige et cuisson au four

✓ RÉPONSE À RETENIR

Choux : œufs et four ; génoise : œufs, émulsion et four ; feuilletée : margarine à feuilletage, tourage et four ; savarin : levure de boulanger, œufs, pousse et four ; cake : levure chimique, œufs et four ; biscuit : blancs montés en neige et four.

8. Les crèmes dérivées de la crème pâtissière

Un tableau porte sur la composition de quatre crèmes dérivées de la crème pâtissière. Les préparations concernées sont la diplomate, la Paris-Brest, la Chiboust et la mousseline.

Question 8. Complétez le tableau en indiquant la composition correspondant à chaque crème dérivée de la crème pâtissière : diplomate, Paris-Brest, Chiboust et mousseline.

La crème pâtissière est enrichie différemment selon la préparation. La Chiboust est collée à la gélatine et reçoit les blancs meringués à chaud.

Crème	Composition
Diplomate	Crème pâtissière collée à la gélatine et additionnée de crème fouettée.
Paris-Brest	Crème pâtissière additionnée de beurre pommade et émulsionnée.
Chiboust	Crème pâtissière collée et additionnée à chaud de blancs d'œufs meringués.
Mousseline	Crème pâtissière additionnée de crème fouettée.

Pour la mousseline, la composition suit ici le corrigé officiel de la page 8.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Diplomate : gélatine et crème fouettée ; Paris-Brest : beurre pommade ; Chiboust : gélatine et blancs meringués ajoutés à chaud ; mousseline : crème fouettée.

9. Cuisson du sucre

Cette partie traite des températures de cuisson du sucre et des aspects physiques associés aux différents stades. Les noms proposés comprennent grand filet, petit boulé, boulé, gros boulé, grand cassé et caramel.

Question 9. Associez les températures de cuisson du sucre proposées à leur aspect physique correspondant : grand filet, petit boulé, boulé, gros boulé, grand cassé ou caramel.

Les six valeurs proposées couvrent une cuisson progressivement plus poussée. Le grand filet marque le premier stade, puis viennent le petit boulé, le boulé et le gros boulé. Le grand cassé correspond à une température plus élevée, avant le caramel. On associe donc chaque appellation à la température indiquée dans le tableau, en conservant les plages de températures telles qu'elles figurent sur la page du corrigé.

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

Correspondance des stades de cuisson du sucre

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

Températures indiquées sur le corrigé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve de technologie culinaire et pâtissière du BP Cuisinier, session 2003, code non imprimé, durée 2 heures, coefficient 2 et barème total de 40 points. Elle aborde l'évolution de la cuisine française, les spécialités régionales, les viandes, les cuissons et les légumes, puis le vocabulaire culinaire et les bases de pâtisserie : pâtes, crèmes et cuisson du sucre. Les tâches évaluent repérage, classement et maîtrise des techniques professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les modes de cuisson étudiés sont la concentration, l'expansion et la cuisson mixte.
- Le sujet définit l'osmose comme un échange de saveurs entre les sucs de l'aliment et son milieu de cuisson.
- Les garnitures classiques se reconnaissent par leurs ingrédients, leur forme et leur mode de préparation.
- Les stades de cuisson du sucre sont associés à des températures et à des aspects physiques précis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Inscrivez uniquement les chiffres ou les lettres lorsque la consigne le demande.
- Pour classer les légumes, identifiez la partie de la plante consommée.
- Distinguez les préparations de pâtes et de crèmes selon leurs éléments constitutifs et leurs procédés.
- Vérifiez chacune des associations entre température et stade de cuisson du sucre.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment aborder l'association des températures aux stades de cuisson du sucre ?

Repérez d'abord toutes les températures proposées, puis associez chacune à l'aspect physique demandé : grand filet, boulé, petit ou gros boulé, grand cassé ou caramel. Relisez l'ensemble pour repérer d'éventuelles inversions.

Q : Comment classer les légumes dans les familles demandées ?

Classez chaque légume selon la partie principalement consommée, par exemple racine, feuille, bulbe, tubercule, tige ou graine. Comparez ensuite les exemples de chaque ligne avec les catégories indiquées dans le tableau.

Q : Comment répartir le temps pendant l'épreuve ?

L'épreuve dure deux heures et comporte neuf thèmes pour un total de 40 points. Répartissez votre temps en tenant compte des points attribués, puis gardez quelques minutes pour vérifier les tableaux et les correspondances.

Q : Quel barème et quelles règles de notation sont indiqués ?

Le barème totalise 40 points, répartis entre les neuf thèmes. Le document précise que les éléments de correction sont indicatifs et qu'ils ne peuvent engager les autorités académiques, chaque jury demeurant souverain.

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 - 4-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.