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.

BARÈME DE NOTATION RÉCAPITULATIF

Références à la question		Nombre de points attribués à la question
1 – CULTURE CULINAIRE		7
2 – LA CUISINE RÉGIONALE		6
3 – LES VIANDES		2
4 – LES CUISSONS		
	a) Symboles	3
	b) Osmose	1
	c) Modifications	3
5 – LES LÉGUMES		
	a) Garnitures	2
	b) Familles	6
6 – VOCABULAIRE CULINAIRE		2
7 – LES PÂTES LEVÉES		3
8 – LES CRÈMES		2
9 – CUISSON DU SUCRE		3
TOTAL		**40 points**

TECHNOLOGIE CULINAIRE

1. CULTURE CULINAIRE : Les grandes étapes de l'évolution de la cuisine Française (7 points)

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	*2*	*E*
Moyen-âge	*6*	*B*
La renaissance 1450 à 1700	*/*	*A-D*
Le XIX siècle 1800 à 1900	*3-4-7*	*F*
Le XX siècle 1900 à nos jours	*1-5*	*C-G*

Inventions culinaires		Auteurs, ouvrages et personnages
1 - *Naissance du sous-vide*		**A** - *François La varenne « le cuisinier François »*
2 - *Gavages des oies avec des figues*		**B** - *Taillevent « Le viandier »*
3 - *Invention de l'appertisation*		**C** - *Paul Bocuse « Cuisine du marché »*
4 - *Découverte du chocolat, café, tomates, maïs.*		**D** - *Catherine de Médicis*
5 - *Naissance de la nouvelle cuisine*		**E** - *Apicius « l'art Magirica »*
6 - *Usage des épices comme distinction sociale*		**F** - *Brillat Savarin « Physiologie du goût »*
7 - Invention de la pâte à choux, pâte feuilletée, crème chantilly.		**G** - Création du guide Michelin

2. LA CUISINE REGIONALE (6 points) :

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
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

CORRIGE et BAREME		Session : 2003
Examen et spécialité : **BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**		
Intitulé de l'épreuve : Technologie culinaire et pâtissière		
Durée : 2 heures	Coefficient : 2	Feuille n° 2/6

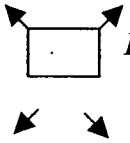
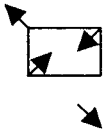
3. LES VIANDES (2 points)

Compléter ce tableau sur le veau :

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		

4. LES CUISSONS (7 points)

a) Compléter ces symboles sur les types de cuissons (3 points)

TYPES :  *Concentration.*  *Expansion*  *Mixte*

b) Que signifie le phénomène d'osmose ? (1 point)

C'est l'échange de saveurs entre les sucs de l'aliment et le milieu dans lequel il est cuit.

c) Lors d'une cuisson, plusieurs phénomènes physiques et chimiques interviennent. Compléter ce tableau sur ces modifications organoleptiques (3 points)

MODIFICATIONS	EXEMPLES
- *LA COULEUR*	- *La chlorophylle jaunie, pigments des crustacés, les glucides (sucres, farine)*
- ***Le volume***	- ***Les aliments augmentent de volume : le pain, les pâtes, le riz.*** - ***Les aliments diminuent de volume : les épinards, la viande.***
- ***L'odeur***	- ***Développement des arômes : cuisson grillée, rôti, sautée.***
- ***Le goût***	- ***Développement des qualités organoleptiques : légumes, viandes.***
- ***La valeur nutritionnelle***	- ***Vitamines des légumes.***
- ***La texture***	- ***Les aliments ramollissent : pâtes, riz, légumes.*** - ***Les aliments durcissent : viande, pain.***

5. LES LÉGUMES (8 points)

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

Boule de pomme Duchesse panée dans des 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, plus petits pois cuits à l'anglaise	***Jardinière***
Concombres tournés glacés à blanc	***Garniture Doria***
Laitues braisées, pommes château	***Garniture Choisy***
Pommes de terre râpées cuites en forme de galette.	***Pomme Darphin***
Fond d'artichaut garni de pommes noisette	***Garniture Châtelaine***

b) Classer ces légumes dans leur famille respective (6 points).

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

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***

6. VOCABULAIRE CULINAIRE :

Donner les définitions de ces termes culinaires :

Buisson : ***manière de dresser les crustacés en forme de pyramide. Écrevisses et crevettes bouquet.***

Châtrer : ***éliminer le boyau central des écrevisses.***

Contiser : ***inciser la peau d'une volaille, d'un gibier ou d'un poisson, pour pouvoir y glisser une lamelle de truffe.***

Marquer : ***démarrer la cuisson d'un aliment.***

TECHNOLOGIE PÂTISSIÈRE

7. LES PATES LEVEES (3 points)

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

La pâte à choux : ***œufs + cuisson au four.***

La pâte à génoise : ***œufs + émulsion + cuisson au four.***

La pâte feuilletée : ***margarine à feuilletage + tourage + cuisson au four.***

La pâte à savarin : ***levure de boulanger + œufs + pousse + cuisson au four.***

La pâte à cake : ***levure chimique + œufs + cuisson au four.***

La pâte à biscuit : ***blancs montés en neige + cuisson au four.***

8. LES CREMES DERIVEES DE LA CREME PATISSIERE (2 points)

Compléter ce tableau :

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

9. CUISSON DU SUCRE (3 points)

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 :***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

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.