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

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2026

ÉPREUVE EG4 : EXPRESSION ET CONNAISSANCE DU MONDE

Coefficient : 3 Durée : 3 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : FRANÇAIS (10 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : HISTOIRE-GÉOGRAPHIE (10 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3, DT 4, DT 5)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : CENTRE D'EXAMEN : FRANCE

L'épreuve comporte une partie de français et une partie d'histoire-géographie. Les documents sont fournis dans le dossier documentaire. Les réponses doivent être rédigées de manière claire et organisée ; les réponses en histoire-géographie peuvent également prendre la forme d'un tableau ou d'un schéma lorsque cela est demandé.

En français, le candidat dispose de 30 minutes pour l'analyse et l'interprétation du corpus, puis d'une heure pour l'expression écrite. En histoire-géographie, le candidat dispose d'une heure et trente minutes pour traiter la situation proposée.

Le sujet est noté sur 20 points. La qualité de l'expression, la précision des références aux documents et la cohérence de l'argumentation sont prises en compte.

PARTIE 1 : FRANÇAIS (10 points)

Analyser et interpréter un corpus, puis développer une réflexion personnelle

Le corpus réunit deux documents qui interrogent la place du repas dans la vie collective. Répondez d'abord aux questions d'analyse en vous appuyant précisément sur les documents. Vous rédigerez ensuite un texte argumenté d'au moins une trentaine de lignes, en mobilisant le corpus, vos lectures de l'année et votre expérience personnelle ou professionnelle.

1.1 (1 point) Dans le document DT 1, relevez deux expressions qui montrent que le plaisir de la table peut concerner des personnes et des situations très diverses.

1.2 (1,5 point) Selon le document DT 2, quelles dimensions du repas gastronomique contribuent à en faire une pratique sociale ? Relevez et expliquez deux éléments précis.

1.3 (1,5 point) En vous appuyant sur les deux documents, montrez un point commun et une différence entre la conception du repas présentée par Brillat-Savarin et celle mise en avant par le document DT 2. Vous pouvez préparer votre réponse dans le document réponse DR 1.

1.4 (6 points) Partager un repas suffit-il à créer du lien entre les personnes ?

Vous développerez une réponse argumentée et organisée d'au moins une trentaine de lignes. Vous pourrez vous appuyer sur le corpus, vos lectures de l'année, votre culture personnelle et votre expérience personnelle ou professionnelle. Votre texte présentera une réflexion nuancée et des exemples précis.

PARTIE 2 : HISTOIRE-GÉOGRAPHIE (10 points)

Géographie : approvisionner un territoire, entre proximité et échanges lointains

Situation : la commune fictive de Valmont-sur-Rive souhaite mieux comprendre l'organisation de l'approvisionnement alimentaire de ses habitants. Les documents DT 3 à DT 5 présentent des

informations construites pour cette étude de cas. Ils constituent l'ensemble des données nécessaires pour répondre aux questions.

Appuyez vos réponses sur des informations précises des documents. Vous pouvez utiliser le document réponse DR 2 pour organiser la comparaison demandée.

2.1 (2 points) À partir du document DT 3, décrivez l'organisation spatiale de l'approvisionnement alimentaire de Valmont-sur-Rive. Distinguez les ressources produites à proximité des produits acheminés depuis des espaces plus éloignés.

2.2 (2 points) À l'aide du document DT 4, comparez les distances d'acheminement des quatre produits et les modes de transport indiqués. Quel contraste géographique cette comparaison met-elle en évidence ?

2.3 (2 points) À partir du document DT 5, identifiez deux acteurs différents de l'approvisionnement local et précisez le rôle de chacun dans l'organisation des échanges alimentaires.

2.4 (2 points) Montrez, en vous appuyant sur au moins deux documents, que l'approvisionnement de Valmont-sur-Rive repose à la fois sur des relations de proximité et sur des échanges à plus grande distance.

2.5 (2 points) La commune envisage de renforcer la part des produits provenant des exploitations situées à moins de 30 km. Proposez deux actions réalisables à l'échelle locale et expliquez, pour chacune, quel acteur ou quel lieu indiqué dans le dossier pourrait être mobilisé. Signalez une limite ou une difficulté possible de cette orientation.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : BRILLAT-SAVARIN, PHYSIOLOGIE DU GOÛT : LE PLAISIR DE LA TABLE

Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 1825. Extrait de la méditation consacrée au plaisir de la table. La numérotation des lignes est indicative.

« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte. »

[Ligne 5] Dans cette formule, l'auteur présente le plaisir de la table comme une expérience largement partagée et comme une source de réconfort.

DT 2 : LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS : UNE PRATIQUE SOCIALE

Source : UNESCO, « Le repas gastronomique des Français », inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, 2010. Extrait adapté pour le sujet.

Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments importants de la vie, comme les naissances, les mariages, les anniversaires, les réussites et les retrouvailles. Il réunit des convives autour d'un repas organisé : choix de produits, accords entre mets et boissons, décoration de la table et gestes de dégustation. La pratique valorise le partage, le goût des aliments et la transmission de connaissances et de savoir-faire liés à la cuisine.

DT 3 : VALMONT-SUR-RIVE : ORGANISATION SPATIALE DE L'APPROVISIONNEMENT

Document de synthèse construit pour le sujet. Valmont-sur-Rive est une commune fictive. Les indications de distance sont mesurées depuis le centre de la commune.

À moins de 10 km du centre se trouvent des exploitations maraîchères et une ferme laitière. À 18 km se trouve un atelier de transformation qui fabrique des yaourts à partir du lait de la ferme. À 25 km se tient un marché hebdomadaire où des producteurs du bassin de vie vendent directement leurs produits. Un entrepôt de distribution, situé à 90 km, reçoit des produits provenant de plusieurs régions. Certains produits importés arrivent par le port de commerce de la métropole régionale, située à 240 km, avant d'être acheminés vers cet entrepôt et les commerces de la commune. Le restaurant scolaire de Valmont-sur-Rive achète une partie de ses légumes aux exploitations maraîchères proches et complète ses approvisionnements auprès d'un fournisseur régional.

DT 4 : EXEMPLES DE CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE

Document de synthèse construit pour le sujet. Les distances correspondent à l'acheminement jusqu'à Valmont-sur-Rive. Les modes de transport sont ceux indiqués dans le scénario étudié.

Produits, origine et acheminement

Produit	Origine indiquée	Distance jusqu'à Valmont-sur-Rive	Mode de transport indiqué
Salades	Exploitation maraîchère locale	8 km	Camionnette
Yaourts	Lait de la ferme locale, transformation à 18 km	18 km	Camionnette
Farine	Moulin situé dans une autre région	310 km	Camion
Agrumes	Pays méditerranéen, arrivée par le port régional	1 450 km	Navire puis camion

Données fictives établies pour l'étude de cas de Valmont-sur-Rive.

DT 5 : ACTEURS ET LIEUX DES ÉCHANGES ALIMENTAIRES À VALMONT-SUR-RIVE

Document de synthèse construit pour le sujet à partir de la situation fictive de Valmont-sur-Rive.

Acteurs, lieux et fonctions

Acteur ou lieu	Fonction dans l'approvisionnement
Exploitations maraîchères	Produisent des légumes à proximité de la commune et en vendent une partie au restaurant scolaire.
Marché hebdomadaire	Permet la vente directe de produits par des producteurs du bassin de vie aux habitants.
Atelier de transformation	Transforme à 18 km le lait de la ferme locale en yaourts.
Entrepôt de distribution	Regroupe des produits issus de plusieurs régions et les redistribue aux commerces de la commune.
Restaurant scolaire	Achète des légumes à proximité et complète ses achats auprès d'un fournisseur régional.

Informations fournies pour l'étude de cas.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : confrontation des documents DT 1 et DT 2 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau en notant des idées précises et en indiquant les éléments du corpus qui les justifient. Ce tableau peut servir à préparer votre réponse à la question 1.3.

Tableau synoptique de confrontation

Document	Idée principale sur le repas	Élément précis du document	Point commun ou différence avec l'autre document
DT 1 : Brillat-Savarin	.....	.....	.....
DT 2 : UNESCO	.....	.....	.....

À compléter par le candidat.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : comparaison de circuits d'approvisionnement

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez le tableau à partir des documents DT 3 et DT 4. Une réponse rédigée équivalente est acceptée.

Comparaison des approvisionnements

Produit	Provenance ou origine	Distance	Mode de transport	Ce que le circuit montre sur l'organisation du territoire
Salades	.....	.....	.....	.....
Agrumes	.....	.....	.....	.....

À compléter par le candidat.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.