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 CUISINIER

SOUS ÉPREUVE U.12 - Technologie culinaire et pâtissière

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

CRDP de l'académie de Caen

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.

Vous devrez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans en détacher aucune page.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat
Épreuve : **U.12**	Feuille n° 1/11	

✂ .....

SUJET	Session 2009	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité :	**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**		
Intitulé de l'épreuve :	Technologie culinaire et pâtissière		
Nom et prénom :	Durée 2 heures	Coefficient 2	Feuille n° 1/11

Technologie culinaire

Votre apprentissage terminé, vous répondez à une annonce d'emploi de commis dans une grande brasserie d'une ville du centre-ouest.

La carte propose plusieurs formules, dont un buffet de fruits de mer.

Pendant la période d'essai le chef teste vos connaissances.

Répondez aux questions suivantes :

CRDP de l'académie de Caen

I) Les produits semi élaborés :

Malgré une cuisine Française traditionnelle, les produits semi-élaborés ont une place de plus en plus importante :
En connaissez-vous les caractéristiques ?

a) Proposer une définition :

.....

.....

.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

b) Lister les moyens de conservation utilisés en citant des exemples :

Techniques de conservation	Exemples
➢	➢
➢	➢
➢	➢
➢	➢
➢	➢
➢	➢

II) La cuisine régionale :

L'entreprise propose dans le menu « formule », une spécialité des régions de France.
Pouvez-vous les retrouver ?

Associer une région aux différentes spécialités ci-dessous :

Bouillabaisse	➢
Piperade	➢
Œuf en meurette	➢
Pissaladière	➢
Tarte des Demoiselles Tatin	➢
Tablier de sapeur	➢

CRDP de l'académie de Caen

III) Les appellations culinaires :

Attribuer à chaque garniture son composant principal :

Freneuse : _____ Crécy : _____

Argenteuil : _____ Dubarry : _____

Clamart : _____ Doria : _____

Ne rien inscrire dans cette partie

IV) Les modes de cuisson :

La cuisson « braiser à brun » n'est pas la plus pratiquée, mais une des plus savoureuses, à condition d'en respecter la technique.

1) Rédiger en termes professionnels la mise en cuisson d'un " ***braiser à brun*** " à partir d'une pièce que vous aurez déterminée :

Techniques
➢
➢
➢
➢
➢
➢
➢
➢
➢
➢

CRDP de l'académie de Caen

Ne rien inscrire dans cette partie

V) Les potages :

Même si les potages n'ont plus la place qu'ils avaient dans l'histoire de la cuisine Française, vous devez en connaître la classification.

Classer les potages par familles et citez deux exemples :

Familles	Exemples
1)	
2)	
3)	
4)	
5)	
6)	
7)	
8)	

CRDP de l'académie de Caen

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

VI) Les mollusques et crustacés :

Le restaurant comporte un buffet de fruits de mer.
Vous avez travaillé les produits de la mer particulièrement :

a) Définir le terme " ***Demoiselles de Cherbourg*** " :

.....

b) La fonction approvisionnement est stratégique pour la satisfaction des clients :
Citer les critères de fraîcheur des crustacés :

* _____

* _____

* _____

* _____

* _____

c) Classer chacun des mollusques suivants dans sa famille :

Huîtres, St Jacques, ormeaux, bulots, calamars, seiches, clams, bigorneaux, couteaux, poulpes.

CRDP de l'académie de Caen

Lamellibranches	Céphalopodes	Gastéropodes

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

VII) Les volailles :

a) Énumérer les spécificités de la présentation commerciale d'une volaille de **Bresse :**

1) Critères	➢
	➢
	➢
2) Mentions sorties	➢
	➢
	➢

b) Préciser l'action particulière de l'abatage d'un "canard rouennais "?

➢

c) Lors de l'abattage, les volailles sont classées, sous la responsabilité de l'abatteur, en trois classes.
Préciser les critères d'appréciation de la classe A.

➢

CRDP de l'académie de Caen

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

VIII) Histoire de la cuisine :

Vous avez eu pendant cet apprentissage à connaître et à respecter tous les grands noms de l'histoire de la cuisine qui font aujourd'hui référence.

Indiquer le nom des personnages suivants :

- Fernand POINT, Nicolas APPERT, Brillat SAVARIN, Auguste ESCOFFIER, Guillaume TIREL dit TAILLEVENT.

Retrouver en face de chaque définition le nom du personnage correspondant.

➢	Créateur de la « **Pêche Melba** », auteur du guide culinaire (1846-1935)
➢	Codifie la cuisine de son époque dans son livre « **Le viandier** »
➢	Cuisinier, puis confiseur, met au point une méthode de stérilisation reconnue officiellement en 1810
➢	Chef de la « **Pyramide** » à Vienne, il a eu pour élèves Bocuse, Troisgros, Chapel.
➢	Auteur du livre encore édité de nos jours : « **La physiologie du goût** »

CRDP de l'académie de Caen

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

IX) Les accords mets et vins :

Chaque préparation à des vins qui lui conviennent particulièrement. Retrouver les associations idéales ci-dessous.

Associer les vins suivants aux différentes spécialités :

- Loupiac,
- Château Chalon,
- Madiran,
- Muscadet,
- Pinot blanc,
- Châteauneuf du Pape

Spécialité	Vin	Région
Tarte à l'oignon	➢	➢
Cassoulet de Castelnaudary	➢	➢
Foie gras au vin moelleux	➢	➢
Brochet au beurre blanc	➢	➢
Poularde au vin jaune	➢	➢
Gigot d'agneau de Sisteron	➢	➢

CRDP de l'académie de Caen

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

Technologie pâtissière

X) Le sucre : Compléter le tableau suivant :

Étapes de cuisson du sucre

Dénomination	Température	Préparations culinaires
	107	
Petit boulé		
	125	
Grand cassé		
Caramel		

XI) Les pâtes : Compléter le tableau suivant :

Citer pour chacune des cinq familles deux exemples de pâte et deux utilisations culinaires.

Familles	Exemples	Préparations culinaires
Pâtes sèches	* *	
Pâtes montées	* *	
Pâtes poussées	* *	
Pâtes molles	* *	
Pâtes levées	* *	

CRDP de l'académie de Caen

Ne rien inscrire dans cette partie

XII) Les glaces et sorbets :

Différencier un sorbet d'un granité :

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen

.....

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.