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 2004 • Code sujet : **U12** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Vocabulaire culinaire** (1 question) — **Page 3**
2. **Noms de produits et variétés** (1 question) — **Page 4**
3. **Fonctions et responsabilités du chef de cuisine** (1 question) — **Page 6**
4. **Histoire de la cuisine** (1 question) — **Page 7**
5. **Les cuissons : poêler et sous-vide** (2 questions) — **Page 8**
6. **Aromates, épices et condiments** (1 question) — **Page 10**
7. **Classification des potages** (1 question) — **Page 11**
8. **Les viandes : morceaux, animaux et catégories** (1 question) — **Page 12**
9. **Approvisionnement et préparation du gibier** (4 questions) — **Page 13**
10. **Pâtisserie : entremets, meringue italienne et biscuits** (4 questions) — **Page 16**
11. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 19**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2004/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2004 - 1-Sujet.pdf

1. Vocabulaire culinaire

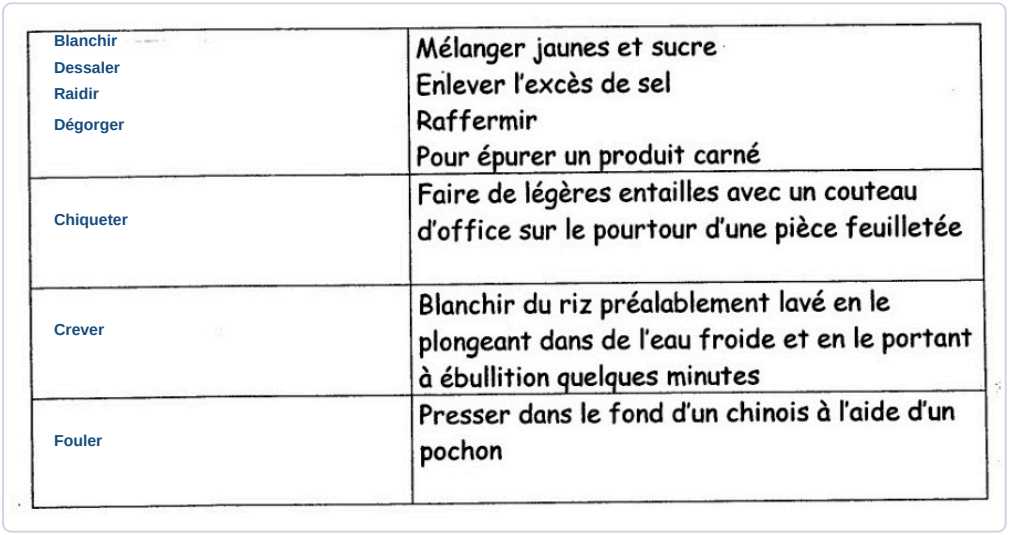
Un tableau présente des définitions de gestes et d'opérations de cuisine et de pâtisserie. Il faut inscrire le terme professionnel correspondant à chaque définition.

Question 1. Associez à chacune des définitions proposées le terme de vocabulaire culinaire correspondant.

Définition	Terme culinaire
Mélanger jaunes et sucre	Blanchir
Enlever l'excès de sel	Dessaler
Raffermir	Raidir
Épurer un produit carné	Dégorger
Faire de légères entailles sur le pourtour d'une pièce feuilletée	Chiqueter
Blanchir le riz à l'eau froide portée à ébullition	Crever
Presser au fond d'un chinois avec un pochon	Fouler

Les termes suivent l'ordre des définitions du sujet. « Blanchir » désigne ici le mélange des jaunes et du sucre, tandis que « crever » s'applique au riz porté brièvement à ébullition au départ à froid. « Dégorger » permet d'épurer une viande, et « fouler » consiste à presser une préparation dans un chinois. « Chiqueter » concerne le bord d'une pièce feuilletée.

Vocabulaire culinaire complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Blanchir • Dessaler • Raidir • Dégorger • Chiqueter • Crever • Fouler

2. Noms de produits et variétés

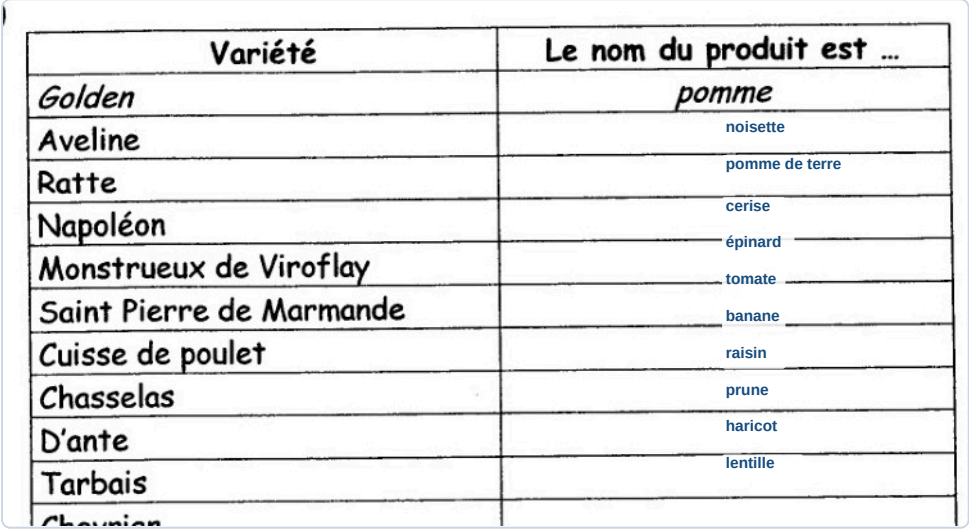
Le tableau donne des variétés ou dénominations de produits et fournit Golden comme exemple de variété de pomme. Pour chaque entrée, il faut nommer le produit correspondant.

Question 2. Complétez le tableau en indiquant le nom du produit correspondant à chaque variété proposée, selon l'exemple donné.

Associez chaque variété au produit correspondant. « Cuisse de poulet » est une variété de banane et « d'Ente » une variété de prune.

Variété	Nom du produit
Golden	pomme
Aveline	noisette
Ratte	pomme de terre
Napoléon	cerise
Monstrueux de Viroflay	épinard
Saint-Pierre de Marmande	tomate
Cuisse de poulet	banane
Chasselas	raisin
d'Ente	prune
Tarbais	haricot
Chevrier	lentille

Tableau des variétés complété



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Aveline : noisette ; Ratte : pomme de terre ; Napoléon : cerise ; Monstrueux de Viroflay : épinard ; Saint-Pierre de Marmande : tomate ; Cuisse de poulet : banane ; Chasselas : raisin ; d'Ente : prune ; Tarbais : haricot ; Chevrier : lentille.

3. Fonctions et responsabilités du chef de cuisine

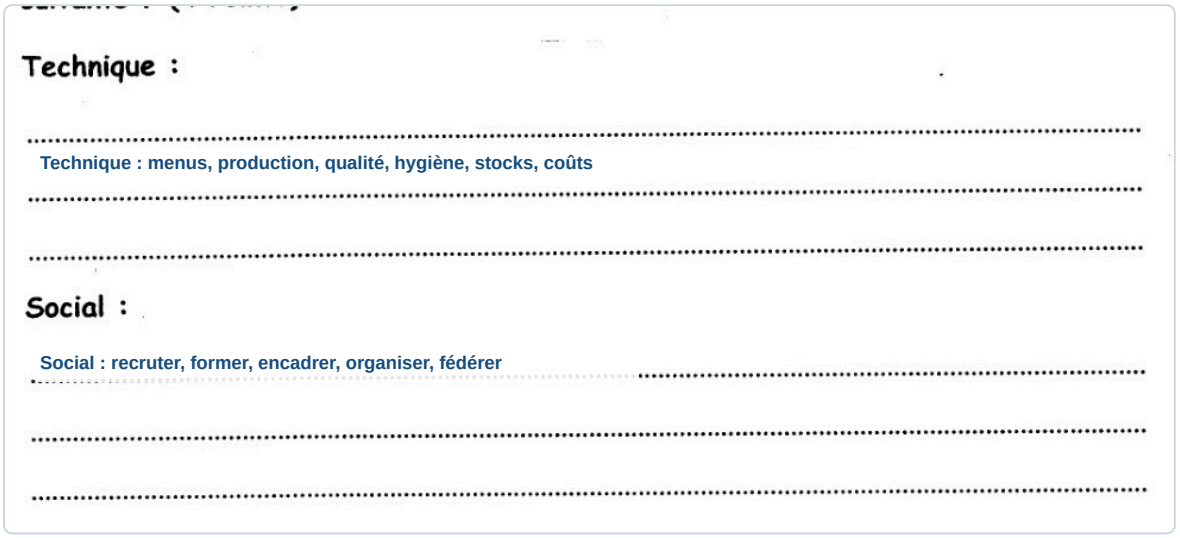
La question porte sur les fonctions et responsabilités professionnelles d'un chef de cuisine. Le sujet distingue les domaines technique et social.

Question 3. Présentez les fonctions et les responsabilités d'un chef de cuisine dans les domaines technique et social.

Technique : le chef élabore les menus, organise et supervise la production, répartit les tâches et contrôle la qualité. Il veille à l'hygiène, à la sécurité, aux approvisionnements, aux stocks, aux coûts et à l'entretien du matériel.

Social : il recrute, accueille, forme et encadre l'équipe. Il organise le travail, communique les consignes, veille au respect des règles et favorise la cohésion et de bonnes relations professionnelles.

Réponses complétées : fonctions du chef



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Technique : organiser et contrôler la production, la qualité, l'hygiène et les coûts. **Social :** recruter, former et encadrer l'équipe, organiser le travail et favoriser sa cohésion.

4. Histoire de la cuisine

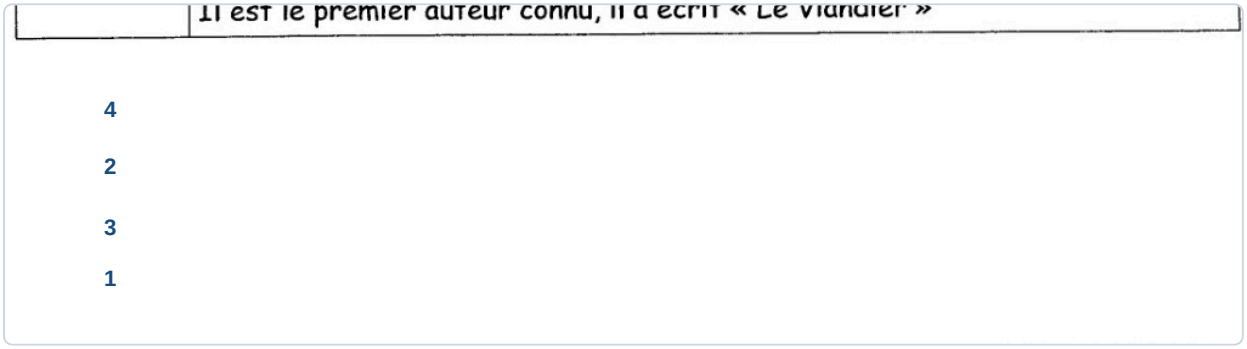
Quatre personnalités de l’histoire de la cuisine sont associées à des faits marquants. Le candidat doit faire correspondre chaque fait au numéro de la personnalité concernée.

Question 4. Associez G. Tirel dit Taillevent, Fernand Point, Curnonsky et Georges Pralus aux faits historiques correspondants en reportant leur numéro d’attribution.

Les numéros renvoient aux personnalités de l’énoncé. Georges Pralus est associé à la mise au point de la cuisson sous vide en France. Fernand Point, chef emblématique de l’évolution vers la cuisine nouvelle, a eu notamment Bocuse et les frères Troisgros comme élèves. Curnonsky, élu prince des gastronomes, fonda la revue « Cuisine et Vins de France ». G. Tirel, dit Taillevent, est l’auteur du « Viandier », premier ouvrage de cuisine connu.

Fait important	Numéro
Précurseur de la cuisine sous vide en France	4
Chef associé à la cuisine nouvelle, élève de Bocuse et des frères Troisgros	2
Prince des gastronomes, fondateur de « Cuisine et Vins de France »	3
Premier auteur connu, auteur du « Viandier »	1

Tableau d’histoire complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Sous vide : 4 ; cuisine nouvelle : 2 ; prince des gastronomes : 3 ; auteur du « Viandier » : 1.

5. Les cuissons : poêler et sous-vide

Cette partie porte sur la technique de cuisson poêler, ses buts et les exemples demandés. Elle examine aussi les avantages de la cuisson sous-vide dans les domaines organisationnel, économique et gustatif.

La cuisson poêler

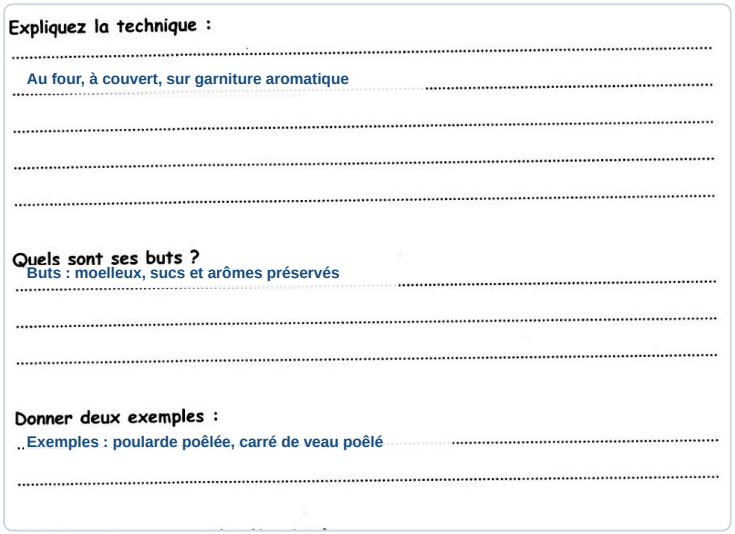
Question 5.1. Expliquez la technique de cuisson poêler, indiquez ses buts et donnez deux exemples.

La cuisson poêler s'emploie pour de grosses pièces. Elle se réalise au four, à couvert, dans un récipient avec une garniture aromatique et peu de liquide.

1. Faire suer la garniture, puis ajouter la pièce assaisonnée.
2. Couvrir et cuire au four en arrosant régulièrement. Ajouter un peu de liquide si nécessaire.
3. En fin de cuisson, réserver la pièce, dégraisser et déglacer le récipient pour préparer le jus.

Cette cuisson garde la viande moelleuse, limite son dessèchement et concentre les sucs et les arômes. Exemples : poularde poêlée et carré de veau poêlé.

Réponses à la question 5.1



✓ RÉPONSE À RETENIR

Poêler : cuire au four à couvert, sur garniture aromatique, en arrosant. Buts : préserver moelleux, sucs et arômes. Exemples : poularde poêlée, carré de veau poêlé.

La cuisson sous-vide

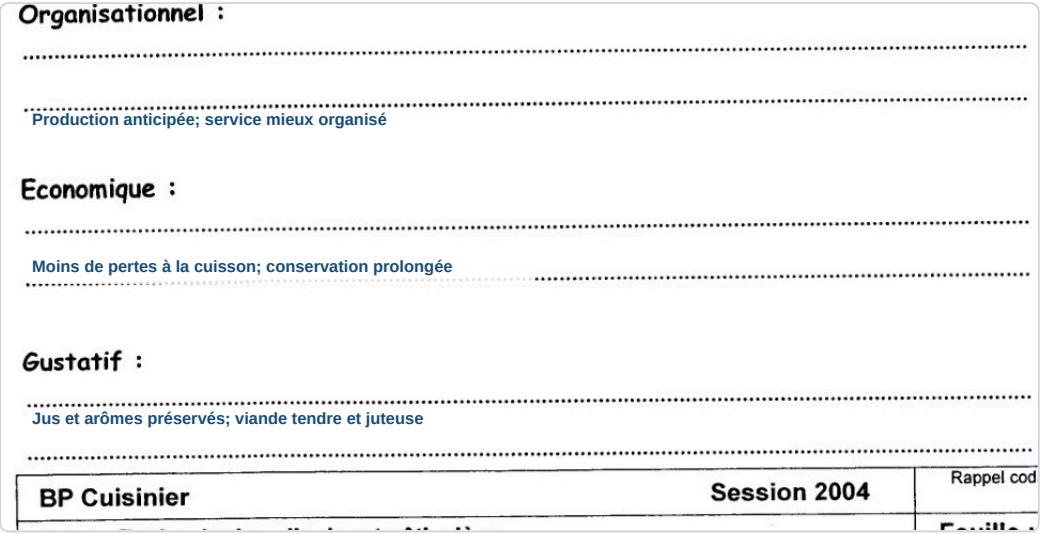
Question 5.2. Citez deux exemples d'avantages de la cuisson sous-vide dans chacun des domaines suivants : organisationnel, économique et gustatif.

Les aliments sont conditionnés en sachets étanches, puis cuits à température maîtrisée. La préparation peut être anticipée et les produits conservés dans de bonnes conditions, ce qui facilite la planification et le déroulement du service.

Domaine	Deux avantages
Organisationnel	Production anticipée; service mieux organisé.
Économique	Moins de pertes à la cuisson; conservation prolongée.
Gustatif	Jus et arômes conservés; viande tendre et juteuse.

La cuisson en sachet limite le dessèchement et réduit les pertes de matière. Le service bénéficie de produits préparés à l'avance, tandis que les qualités gustatives sont mieux préservées.

Réponses à la question 5.2



✓ RÉPONSE À RETENIR

Organisationnel : production anticipée, service mieux organisé. Économique : moins de pertes, conservation prolongée. Gustatif : jus et arômes préservés, viande tendre et juteuse.

6. Aromates, épices et condiments

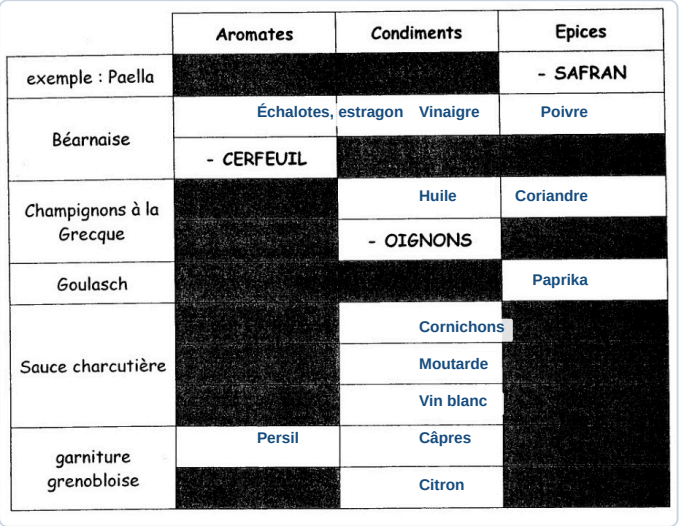
Un tableau associe des préparations culinaires aux aromates, condiments et épices correspondants. Il comporte un exemple et des éléments déjà renseignés qu'il faut prendre en compte.

Question 6. Complétez le tableau en indiquant les aromates, condiments et épices associés aux préparations proposées, en tenant compte de l'exemple et des éléments déjà inscrits.

Les réponses complètent les cases blanches du tableau. Les éléments déjà imprimés, cerfeuil et oignons, sont conservés. Les préparations sont associées à leurs aromates, condiments et épices usuels, en respectant les colonnes du sujet.

Préparation	Aromates	Condiments	Épices
Paella			Safran
Béarnaise	Échalotes, estragon, cerfeuil	Vinaigre	Poivre
Champignons à la grecque		Huile, oignons	Coriandre
Goulasch			Paprika
Sauce charcutière		Cornichons, moutarde, vin blanc	
Garniture grenobloise	Persil	Câpres, citron	

Tableau des aromates, condiments et épices complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Béarnaise : échalotes, estragon, cerfeuil, vinaigre, poivre. Grecque : huile, oignons, coriandre. Goulasch : paprika. Charcutière : cornichons, moutarde, vin blanc. Grenobloise : persil, câpres, citron.

7. Classification des potages

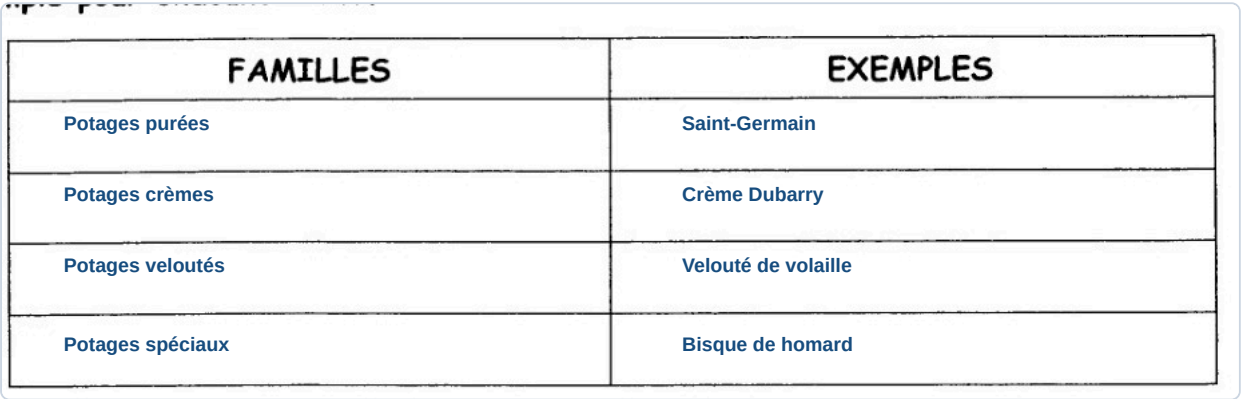
La question porte sur la classification des potages liés. Le tableau de réponse demande d'associer des exemples aux familles citées.

Question 7. Citez quatre familles de potages liés et donnez un exemple pour chacune d'elles.

Les quatre familles de potages liés peuvent être associées aux exemples suivants :

Familles	Exemples
Potages purées	Potage Saint-Germain
Potages crèmes	Crème Dubarry
Potages veloutés	Velouté de volaille
Potages spéciaux	Bisque de homard

Tableau des familles de potages complété



FAMILLES	EXEMPLES
Potages purées	Saint-Germain
Potages crèmes	Crème Dubarry
Potages veloutés	Velouté de volaille
Potages spéciaux	Bisque de homard

✓ RÉPONSE À RETENIR

Potage purée : Saint-Germain ; crème : Dubarry ; velouté : volaille ; potage spécial : bisque de homard.

8. Les viandes : morceaux, animaux et catégories

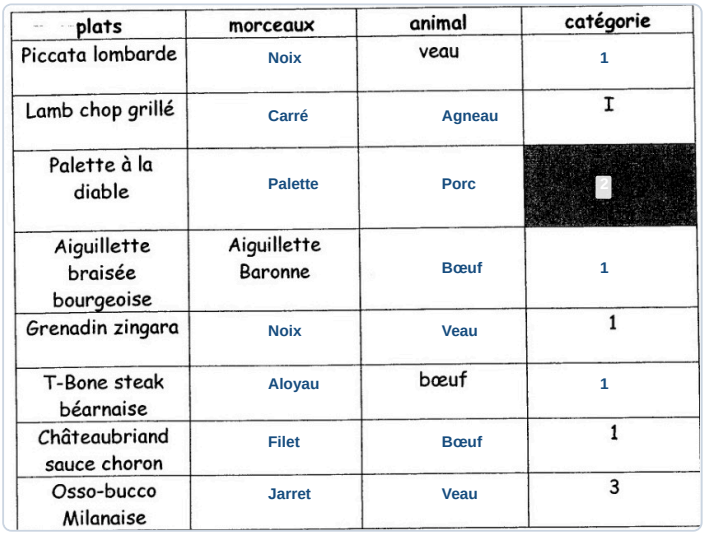
Un tableau présente huit plats et comporte les colonnes plats, morceaux, animal et catégorie. Certaines cases sont déjà renseignées : il faut compléter les autres informations demandées.

Question 8.1. Complétez le tableau en indiquant, pour chaque plat, le morceau, l'animal et la catégorie, en tenant compte des informations déjà fournies.

Les morceaux indiqués correspondent aux découpes classiques utilisées pour ces préparations. Les catégories 1, 2 et 3 désignent respectivement les pièces adaptées aux cuissons rapides, les morceaux intermédiaires et les morceaux demandant une cuisson longue. Le tableau conserve les réponses déjà imprimées sur le sujet. La palette de porc relève de la deuxième catégorie.

Plat	Morceau	Animal	Catégorie
Piccata lombarde	Noix	Veau	1
Lamb chop grillé	Carré	Agneau	1
Palette à la diable	Palette	Porc	2
Aiguillette braisée bourgeoise	Aiguillette baronne	Bœuf	1
Grenadin zingara	Noix	Veau	1
T-Bone steak béarnaise	Aloyau	Bœuf	1
Châteaubriand sauce choron	Filet	Bœuf	1
Osso-buco milanaise	Jarret	Veau	3

Tableau des viandes complété



plats	morceaux	animal	catégorie
Piccata lombarde	Noix	veau	1
Lamb chop grillé	Carré	Agneau	I
Palette à la diable	Palette	Porc	
Aiguillette braisée bourgeoise	Aiguillette Baronne	Bœuf	1
Grenadin zingara	Noix	Veau	1
T-Bone steak béarnaise	Aloyau	bœuf	1
Châteaubriand sauce choron	Filet	Bœuf	1
Osso-bucco Milanaise	Jarret	Veau	3

✓ RÉPONSE À RETENIR

Piccata : noix, veau, 1. Lamb chop : carré, agneau, 1. Palette : porc, 2. Aiguillette : bœuf, 1. Grenadin : noix, veau, 1. T-Bone : aloyau, bœuf, 1. Châteaubriand : filet, bœuf, 1. Osso-buco : jarret, veau, 3.

9. Approvisionnement et préparation du gibier

Dans un restaurant situé en Sologne, le second de cuisine doit commander des gibiers sauvages pour réapprovisionner le stock. Les questions portent sur l'approvisionnement, la période de l'année, le choix des gibiers et la marinade crue des venaisons.

Approvisionnement

Question a. Citez deux sources possibles d'approvisionnement en gibiers sauvages.

Deux sources possibles sont les chasseurs et les fournisseurs professionnels spécialisés en gibier, tels que les grossistes ou les établissements de traitement agréés. Dans les deux cas, l'approvisionnement destiné à la restauration doit respecter la réglementation sanitaire et assurer la traçabilité du gibier.

Approvisionnement complété

a. Quelles sont les différentes sources d'approvisionnement possibles ? Citez en deu

Chasseurs

.....

Fournisseurs spécialisés

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sources possibles : les chasseurs et les fournisseurs professionnels spécialisés en gibier, dans une filière réglementaire et traçable.

Période de l'année

Question b. Indiquez à quelle période de l'année se situe l'action décrite.

> L'action se situe pendant la saison de chasse, qui se déroule généralement en automne et en hiver. Les dates d'ouverture varient selon les espèces et les territoires.

Période complétée

b. À quelle période de l'année se situe l'action ?

Automne et hiver : saison de chasse

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Période : automne et hiver, pendant la saison de chasse, selon les dates d'ouverture propres aux espèces et aux territoires.

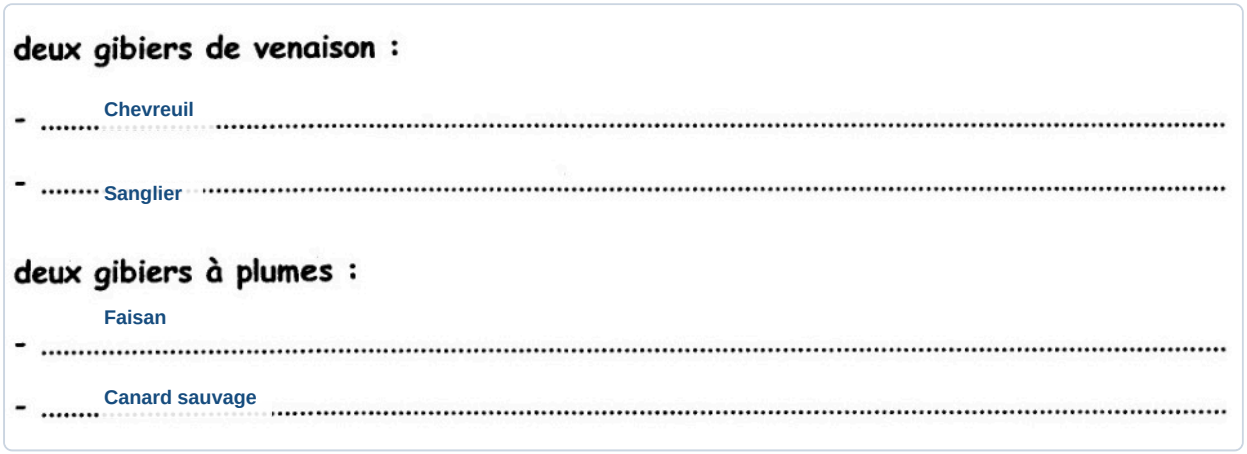
Commande de gibiers

Question c. Indiquez deux gibiers de venaison et deux gibiers à plumes à inscrire dans la commande.

Catégorie	Exemples à commander
Gibiers de venaison	Chevreuil, sanglier
Gibiers à plumes	Faisan, canard sauvage

Ces exemples conviennent à une commande de gibier sauvage en Sologne, sous réserve des disponibilités et des périodes de chasse autorisées.

Commande de gibiers complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Venaison : chevreuil et sanglier. Gibiers à plumes : faisan et canard sauvage.

Marinade crue

Question d. Pour les venaisons commandées, donnez les buts d'une marinade crue et indiquez sa composition.

La marinade crue parfume et attendrit la venaison, tout en atténuant son goût prononcé. Elle est préparée sans cuisson et la viande marine au froid.

- **Composition :** vin rouge, vinaigre et huile.
- **Garniture aromatique :** carotte, oignon, échalote, ail, thym, laurier et persil.
- **Épices :** poivre en grains et baies de genièvre.

Marinade crue complétée


(4 points)

Donnez ses buts :

Attendrit et parfume la venaison

Donnez sa composition :

Vin rouge, vinaigre, huile

Carotte, oignon, échalote, ail

Thym, laurier, persil, poivre, genièvre

✓ RÉPONSE À RETENIR

Buts : attendrir et parfumer la venaison. Composition : vin rouge, vinaigre, huile, légumes, aromates et épices.

10. Pâtisserie : entremets, meringue italienne et biscuits

Affecté au poste de pâtissier, le candidat doit décrire la réalisation et le montage d'un riz à l'impératrice. Il doit également expliquer la fabrication et les avantages d'une meringue italienne, puis citer des biscuits de base et des exemples de préparations.

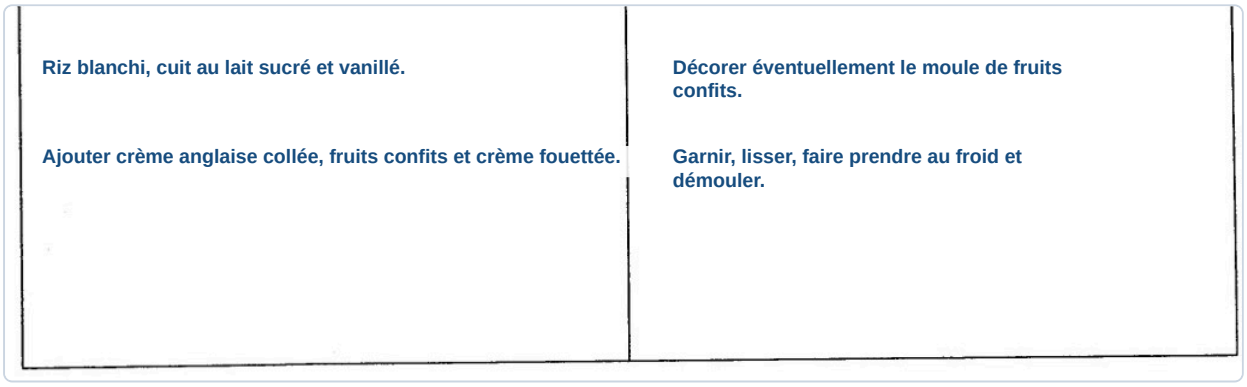
Riz à l'impératrice

Question a. Expliquez la technique de réalisation et le montage d'un riz à l'impératrice.

Technique de réalisation	Montage
Blanchir le riz, l'égoutter puis le cuire doucement dans le lait avec sucre et vanille. Incorporer une crème anglaise collée à la gélatine, les fruits confits en dés, puis la crème fouettée quand l'appareil a refroidi.	Décorer éventuellement le moule de fruits confits, le garnir avec l'appareil et lisser. Réserver au froid jusqu'à la prise, puis démouler.

Le riz doit être tendre et l'appareil homogène. La crème fouettée s'ajoute refroidie pour conserver son volume. Le passage au froid permet à la gélatine de faire prendre l'entremets et de faciliter le démoulage. Servir frais, éventuellement accompagné d'une sauce ou d'un coulis de fruits.

Riz à l'impératrice : réponse complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Riz au lait enrichi de crème anglaise collée, de fruits confits et de crème fouettée, moulé puis pris au froid.

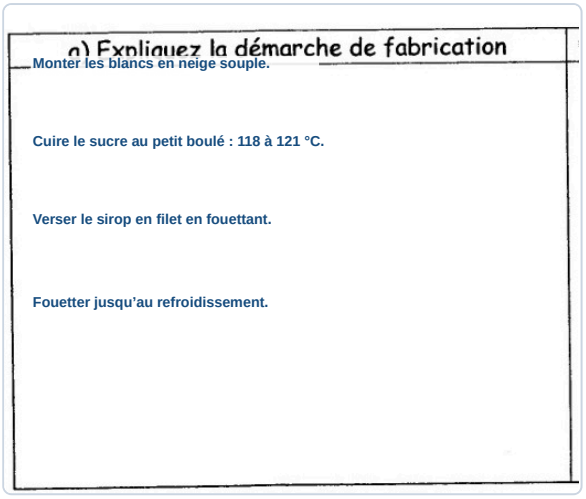
Meringue italienne : fabrication

Question b.a). Expliquez la démarche de fabrication d'une meringue italienne.

1. Mettre les blancs dans une cuve propre et les monter en neige souple.
2. Cuire le sucre avec un peu d'eau au petit boulé, autour de 118 à 121 °C.
3. Verser le sirop chaud en filet sur les blancs, tout en fouettant à vitesse moyenne.
4. Continuer de fouetter jusqu'au refroidissement complet : la meringue doit être ferme, lisse et brillante.

Le sirop doit être versé régulièrement, sans toucher le fouet ni les parois de la cuve, afin d'éviter les projections et la formation de cristaux.

Meringue italienne : fabrication



✓ RÉPONSE À RETENIR

Verser le sirop cuit au petit boulé en filet sur les blancs montés, puis fouetter jusqu'au refroidissement.

Meringue italienne : avantages

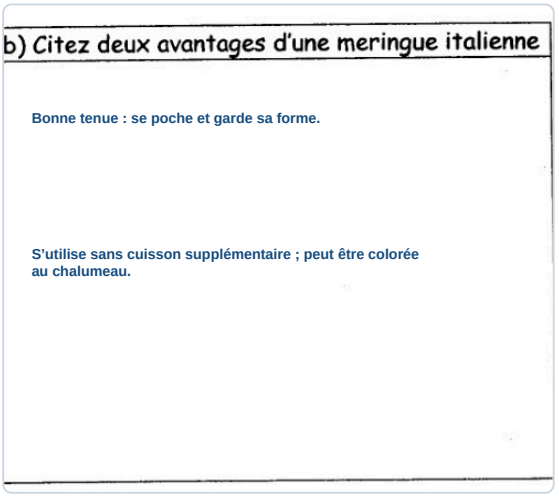
Question b.b). Citez deux avantages d'une meringue italienne.

La meringue italienne présente une texture régulière et une bonne tenue, utile pour les entremets et les décors. Deux avantages à citer :

- Elle est ferme et stable : elle se poche et garde bien sa forme.
- Elle peut être utilisée sans cuisson supplémentaire, notamment pour garnir ou décorer un dessert, et peut être légèrement colorée au chalumeau.

La cuisson du sirop contribue à sa structure, mais ne garantit pas à elle seule une pasteurisation complète des blancs.

Meringue italienne : avantages



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bonne tenue pour le pochage et le décor ; utilisation sans cuisson supplémentaire, avec possibilité de coloration au chalumeau.

Biscuits de base

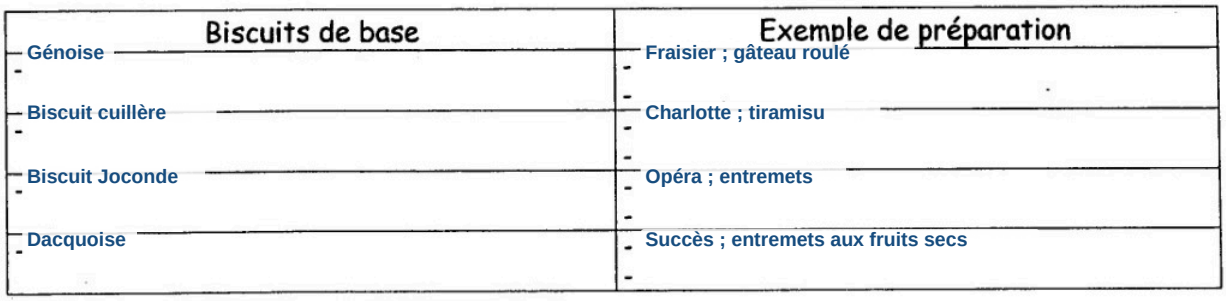
Question c. Citez les différents biscuits de base utilisés en pâtisserie et donnez deux exemples de préparation dans le tableau prévu.

Le tableau présente quatre biscuits de base couramment employés pour les entremets. Les exemples associent chaque biscuit à des préparations classiques : la génoise se prête aux gâteaux montés, le biscuit cuillère aux desserts garnis, le Joconde aux entremets à couches et la dacquoise aux desserts à base de fruits secs.

Biscuits de base	Exemples de préparation
Génoise	Fraisier ; gâteau roulé
Biscuit cuillère	Charlotte ; tiramisu
Biscuit Joconde	Opéra ; entremets
Dacquoise	Succès ; entremets aux fruits secs

Ces associations sont des exemples d'utilisation, et non une liste exhaustive des biscuits possibles.

Tableau des biscuits de base complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Génoise : fraisier, roulé. Biscuit cuillère : charlotte, tiramisu. Joconde : opéra, entremets. Dacquoise : succès, entremets aux fruits secs.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Le BP Cuisinier, épreuve U12 « Technologie culinaire et pâtissière », session 2004, dure 2 heures et porte le coefficient 3. Le sujet couvre les produits, les techniques culinaires, le gibier et la pâtisserie, notamment le riz à l'impératrice, la meringue italienne et les biscuits. Il évalue les connaissances professionnelles et leur application. Attention : la pâtisserie annonce 10 points, mais ses sous-parties affichent 7, 4 et 6 points.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le vocabulaire culinaire désigne précisément les gestes et opérations de cuisine et de pâtisserie.
- La cuisson poêler s'explique par sa technique et ses buts ; le sujet demande aussi deux exemples.
- Pour un plat de viande, distinguez le morceau, l'animal et la catégorie demandés dans le tableau.
- En pâtisserie, distinguez la réalisation d'un entremets, son montage et les techniques de base associées.

Points de vigilance & attentes du jury

- Dans les tableaux, vérifiez chaque ligne et utilisez les indications déjà fournies.
- Pour la cuisson poêler, répondez séparément sur la technique, les buts et les deux exemples demandés.
- Pour le gibier, traitez les sources, la période, les deux types de gibiers et les buts et la composition de la marinade.
- La pâtisserie indique 10 points au titre de la partie, mais les sous-parties indiquent 7, 4 et 6 points.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment structurer une réponse sur la cuisson poêler ?

Séparez la description de la technique, l'énoncé de ses buts et les deux exemples demandés. La consigne ne précise pas la nature des exemples : veillez donc à les relier clairement à la cuisson étudiée.

Q : Que faut-il présenter pour la marinade crue des venaisons ?

La consigne demande deux éléments distincts : les buts de la marinade crue et sa composition. Présentez-les dans deux réponses séparées et traitez la marinade applicable aux venaisons commandées.

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

Répartissez le temps entre les questions selon les points annoncés et gardez une marge pour vérifier les tableaux et les réponses à plusieurs volets. Notez aussi l'écart entre le total annoncé en pâtisserie et les points des sous-parties.

Q : Quel barème est indiqué pour la partie pâtisserie ?

Le titre de la partie 9 indique 10 points. Toutefois, les sous-parties affichent 7 points pour le riz à l'impératrice, 4 pour la meringue italienne et 6 pour les biscuits, soit 17 points au total.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2004/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2004 - 1-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.