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 DE CUISINIER

- SESSION 2004 -

U 12 : TECHNOLOGIE CULINAIRE ET PATISSIERE

CE DOCUMENT CONTIENT LE SUJET

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.

Celui-ci sera inséré dans la copie d'examen qui vous sera remise.

Groupement interacadémique II	Session 2004		Facultatif : code	
Examen et spécialité **BP Cuisinier**				
Intitulé de l'épreuve **U12 ➔ Technologie culinaire et pâtissière**				
Type **SUJET**	Facultatif : date et heure	Durée **2 heures**	Coefficient **3**	N° de page / total **Feuille : 1/9**

TECHNOLOGIE CULINAIRE

1. VOCABULAIRE CULINAIRE (4 Points)

	Mélanger jaunes et sucre Enlever l'excès de sel Raffermir Pour épurer un produit carné
	Faire de légères entailles avec un couteau d'office sur le pourtour d'une pièce feuilletée
	Blanchir du riz préalablement lavé en le plongeant dans de l'eau froide et en le portant à ébullition quelques minutes
	Presser dans le fond d'un chinois à l'aide d'un pochon

2. CONNAISSANCE DES PRODUITS

Noms de produits et variétés
Complétez le tableau suivant l'exemple : Golden est la variété, je suis une pomme.
(10 Points)

Variété	Le nom du produit est ...
Golden	*pomme*
Aveline	
Ratte	
Napoléon	
Monstrueux de Viroflay	
Saint Pierre de Marmande	
Cuisse de poulet	
Chasselas	
D'ante	
Tarbais	
Chevrier	

3. FONCTIONS ET RESPONSABILITÉ DU CHEF

Quelles sont les fonctions et les responsabilités d'un chef de cuisine dans les domaines suivants ? (4 Points)

Technique :

.....

.....

.....

Social :

.....

.....

.....

4. HISTOIRE DE LA CUISINE

Associez chacun des noms suivants à leur fait correspondant en reportant leur numéro d'attribution. (4 Points)

N°1 : G. Tirel dit Taillevent

N° 2 : Fernand Point

N°3 : Curnonsky

N°4 : Georges Pralus

N°	FAIT IMPORTANT
	Cuisinier précurseur de la cuisine sous vide en France
	Chef et acteur majeur de l'évolution vers la cuisine nouvelle. A eu pour élèves, Bocuse et Troisgros
	Elu prince des gastronomes, fonde la revue « Cuisine et Vins de France »
	Il est le premier auteur connu, il a écrit « Le Viandier »

5. LES CUISSONS

5.1. La cuisson "poêler". (6 points)

Expliquez la technique :

.....

.....

.....

.....

.....

Quels sont ses buts ?

.....

.....

.....

Donner deux exemples :

.....

.....

5.2. La cuisson sous-vide. (6 points)

La cuisson sous-vide apporte de nombreux avantages. Citez deux exemples d'avantages dans les domaines suivants :

Organisationnel :

.....

.....

Economique :

.....

.....

Gustatif :

.....

.....

6. AROMATES, ÉPICES ET CONDIMENTS

Complétez le tableau suivant : (6 points)

	Aromates	Condiments	Epices
exemple : Paella			- SAFRAN
Béarnaise			
	- CERFEUIL		
Champignons à la Grecque			
		- OIGNONS	
Goulasch			
Sauce charcutière			
garniture grenobloise			

7. LES POTAGES (4 points)

Dans la classification des potages, citez quatre familles de potages liés en donnant un exemple pour chacune d'elle.

FAMILLES	EXEMPLES

8.1. LES VIANDES (8 points)

Complétez le tableau suivant :

plats	morceaux	animal	catégorie
Piccata lombarde		veau	
Lamb chop grillé			I
Palette à la diable			
Aiguillette braisée bourgeoise	Aiguillette Baronne		
Grenadin zingara			1
T-Bone steak béarnaise		bœuf	
Châteaubriand sauce choron			1
Osso-bucco Milanaise			3

8.2. LE GIBIER : (a+b+c = 7 points)

Second de cuisine dans un restaurant situé en Sologne, vous êtes amené à passer une commande de gibiers sauvages pour réapprovisionner votre stock.

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

.....

.....

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

.....

c. Dans votre commande, vous préciserez :

deux gibiers de venaison :

- .....
- .....

deux gibiers à plumes :

- .....
- .....

d. Pour toutes les venaisons commandées, vous devez réaliser une marinade crue. (4 points)

Donnez ses buts :

.....

.....

Donnez sa composition :

.....

.....

.....

.....

.....

TECHNOLOGIE PÂTISSIÈRE

9. PATISSERIE (10 points)

Vous êtes affecté au poste de pâtissier. Dans votre carte des desserts, vous incluez divers entremets.

a. expliquez la technique de réalisation et de montage d'un riz à l'impératrice. (7 points)

Technique de réalisation	Montage

b. dans les entremets contemporains, la meringue italienne entre fréquemment dans la composition. (4 points)

a) Expliquez la démarche de fabrication	b) Citez deux avantages d'une meringue italienne

c. Citez les différents biscuits de base utilisés en pâtisserie et donnez deux exemples de préparation. (6 points)

Biscuits de base	Exemple de préparation
-	- -
-	- -
-	- -
-	- -

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.