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

U12 Technologie culinaire et pâtissière

Session 2004 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Barème récapitulatif de technologie culinaire et pâtissière** (14 questions) **Page 3**

2. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

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 - 2-Sujet.pdf

1. Barème récapitulatif de technologie culinaire et pâtissière

Le document fourni est un barème récapitulatif destiné aux correcteurs du BP Cuisinier, et non le sujet contenant les consignes détaillées. Il répartit les 80 points entre des références de connaissances culinaires, des techniques de cuisson, les viandes et gibiers, et la pâtisserie.

Question 1. Référence évaluée : vocabulaire culinaire. Le barème attribue 4 points à cette question, sans préciser la consigne détaillée.

Le barème attribue 4 points à la rubrique « Vocabulaire culinaire ». Il ne donne ni la consigne détaillée ni les éléments de réponse attendus.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Vocabulaire culinaire : 4 points. Aucun contenu de réponse n'est indiqué dans le barème.

Question 2. Référence évaluée : connaissance des produits. Le barème attribue 10 points à cette question, sans préciser la consigne détaillée.

La rubrique « Connaissance des produits » vaut 10 points. Le document ne précise pas les produits ou les connaissances qui sont évalués.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Connaissance des produits : 10 points. Le barème ne détaille pas les réponses attendues.

Question 3. Référence évaluée : fonctions et responsabilité du chef. Le barème attribue 4 points à cette question, sans préciser la consigne détaillée.

La troisième rubrique porte sur les fonctions et la responsabilité du chef. Elle est notée sur 4 points, sans sous-critères précisés.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Fonctions et responsabilité du chef : 4 points. Aucun sous-critère n'est indiqué.

Question 4. Référence évaluée : histoire de la cuisine. Le barème attribue 4 points à cette question, sans préciser la consigne détaillée.

Le barème mentionne l'histoire de la cuisine et lui attribue 4 points. Il ne précise aucune période, aucun personnage ni aucune question.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Histoire de la cuisine : 4 points. Le document ne précise pas les éléments à développer.

La cuisson poêlée

Question 5.1. Le barème prévoit l'évaluation de la technique, des buts et d'exemples concernant la cuisson poêlée. Ces éléments sont réunis pour une attribution totale de 6 points.

Pour la cuisson poêlée, les critères répertoriés sont la technique, les buts et des exemples. Le barème attribue 6 points à l'ensemble, sans ventilation entre ces trois critères.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuisson poêlée, technique, buts et exemples réunis : 6 points au total.

La cuisson sous-vide

Question 5.2. Référence évaluée : cuisson sous-vide. Le barème attribue 6 points à cette question, sans préciser la consigne détaillée.

La cuisson sous-vide constitue une rubrique distincte, notée sur 6 points. Aucun critère détaillé ni élément de réponse n'est donné sur cette page.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuisson sous-vide : 6 points. Le barème ne détaille pas le contenu évalué.

Question 6. Référence évaluée : aromates, épices et condiments. Le barème attribue 6 points à cette question, sans préciser la consigne détaillée.

Le barème regroupe les aromates, les épices et les condiments dans une rubrique de 6 points. Il ne distingue pas les points attribués à chacun.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aromates, épices et condiments : 6 points au total, sans répartition précisée.

Question 7. Référence évaluée : les potages. Le barème attribue 4 points à cette question, sans préciser la consigne détaillée.

La rubrique « Les potages » vaut 4 points. Le document ne précise ni les catégories de potages visées ni les critères de correction.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les potages : 4 points. Les catégories et critères attendus ne sont pas détaillés.

Les viandes

Question 8.1. Référence évaluée : les viandes. Le barème attribue 8 points à cette question, sans préciser la consigne détaillée.

La partie « Les viandes », repérée 8.1, est notée sur 8 points. Aucun détail n'est fourni sur les connaissances ou les sous-questions évaluées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les viandes, rubrique 8.1 : 8 points. Le barème ne précise pas les réponses attendues.

Le gibier

Question 8.2 a-c. Références a, b et c de la partie consacrée au gibier. Le barème attribue 7 points à l'ensemble de ces éléments, sans en préciser le contenu.

Pour « Le gibier », les lignes a, b et c sont regroupées sous une attribution de 7 points. Le document ne donne pas de répartition individuelle entre ces trois lignes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gibier, références a, b et c réunies : 7 points au total, sans ventilation indiquée.

Question 8.2 d. Référence d de la partie consacrée au gibier. Le barème lui attribue 4 points, sans préciser la consigne détaillée.

La ligne d de la rubrique « Le gibier » reçoit une attribution distincte de 4 points. Son intitulé détaillé et ses critères ne figurent pas dans le barème.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gibier, référence d : 4 points. Le contenu précis de cette référence n'est pas indiqué.

Pâtisserie

Question 9.a. Référence a de la partie pâtisserie. Le barème attribue 7 points à cet élément, sans en préciser le contenu.

La référence a de la partie « Pâtisserie » vaut 7 points. La page ne nomme pas la préparation ni les compétences évaluées.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pâtisserie, référence a : 7 points. Le barème ne détaille pas le contenu de l'évaluation.

Question 9.b. Référence b de la partie pâtisserie. Le barème attribue 4 points à cet élément, sans en préciser le contenu.

La référence b de la partie « Pâtisserie » est notée sur 4 points. Aucun intitulé de préparation ni critère de correction n'est fourni.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pâtisserie, référence b : 4 points. Les éléments de réponse attendus ne sont pas précisés.

Question 9.c. Référence c de la partie pâtisserie. Le barème attribue 6 points à cet élément, sans en préciser le contenu.

La référence c de la partie « Pâtisserie » vaut 6 points. Avec les autres rubriques, le total indiqué par le barème est de 80 points.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pâtisserie, référence c : 6 points. Total du barème : 80 points.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U12 de technologie culinaire et pâtissière du BP Cuisinier, session 2004, dure 2 heures et est affectée du coefficient 3. Le document fourni est un barème récapitulatif destiné aux correcteurs, totalisant 80 points. Il répartit l'évaluation entre le vocabulaire, les produits, les fonctions du chef, l'histoire, les cuissons, les aromates et condiments, les potages, les viandes, le gibier et la pâtisserie.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le barème attribue 6 points à la cuisson poêlée, évaluée selon la technique, les buts et des exemples.
- La cuisson sous-vide constitue une référence distincte, également notée sur 6 points.
- Les références sur le gibier distinguent les éléments a, b et c, notés ensemble sur 7 points, et l'élément d, noté sur 4.
- La pâtisserie comprend trois éléments distincts, notés respectivement sur 7, 4 et 6 points.

Points de vigilance & attentes du jury

- Le document fourni est un barème, pas le sujet détaillé : ne pas inventer le contenu des consignes.
- Respecter les regroupements et les sous-références indiqués pour la cuisson poêlée et le gibier.
- Vérifier que la répartition des points correspond au total officiel de 80 points.
- Noter les indications officielles : durée de 2 heures et coefficient 3.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment aborder la référence sur la cuisson poêlée ?

Le barème indique trois aspects à traiter : la technique, les buts et des exemples. Il attribue 6 points à l'ensemble, mais le document fourni ne précise pas les questions ni le niveau de détail attendu.

Q : Comment les points consacrés au gibier sont-ils répartis ?

Les éléments a, b et c du gibier sont regroupés pour 7 points. L'élément d est évalué séparément sur 4 points. Le barème ne précise ni les thèmes de ces éléments ni leurs consignes.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et quel est son barème total ?

L'épreuve dure 2 heures, avec un coefficient 3. Le barème récapitulatif totalise 80 points et est indiqué comme un document destiné aux correcteurs.

Q : Le barème donne-t-il les critères détaillés attendus par le jury ?

Non. Il donne les références évaluées et leurs points, mais pas les consignes complètes ni les critères détaillés de réponse. Il faut disposer du sujet correspondant pour connaître les tâches effectivement demandées.

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 - 2-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.