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

BP Cuisine

U12 : Technologie culinaire et pâtissière

Session 2004 • Code sujet : **U12** • Durée : **Durée non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Vocabulaire culinaire** (1 question) — **Page 3**
2. **Connaissance des produits et de leurs 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** (2 questions) — **Page 8**
6. **Aromates, épices et condiments** (1 question) — **Page 9**
7. **Les potages** (1 question) — **Page 10**
8. **Les viandes et les gibiers** (7 questions) — **Page 11**
9. **Pâtisserie** (4 questions) — **Page 14**
10. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 16**

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 - 3-Sujet.pdf

1. Vocabulaire culinaire

Cette partie porte sur le vocabulaire professionnel utilisé en cuisine. Il faut associer les termes culinaires aux gestes ou opérations qu'ils désignent.

Question 1. Associer chacun des termes culinaires proposés à sa définition ou à la technique correspondante.

Terme	Définition ou technique
Blanchir	Mélanger des jaunes d'œufs et du sucre ; enlever l'excès de sel ; raffermir ou épurer un produit carné.
Chiqueter	Faire de légères entailles au couteau d'office sur le pourtour d'une pièce feuilletée.
Crever	Plonger le riz préalablement lavé dans l'eau froide et porter à ébullition quelques minutes.
Fouler	Presser dans le fond d'un chinois à l'aide d'un pochon.

Le sens de « blanchir » dépend du produit et de la préparation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Blanchir : mélanger jaunes et sucre, dessaler, raffermir ou épurer un produit carné. Chiqueter : entailler le pourtour feuilleté. Crever : précuire le riz à l'eau froide portée à ébullition. Fouler : presser au chinois.

2. Connaissance des produits et de leurs variétés

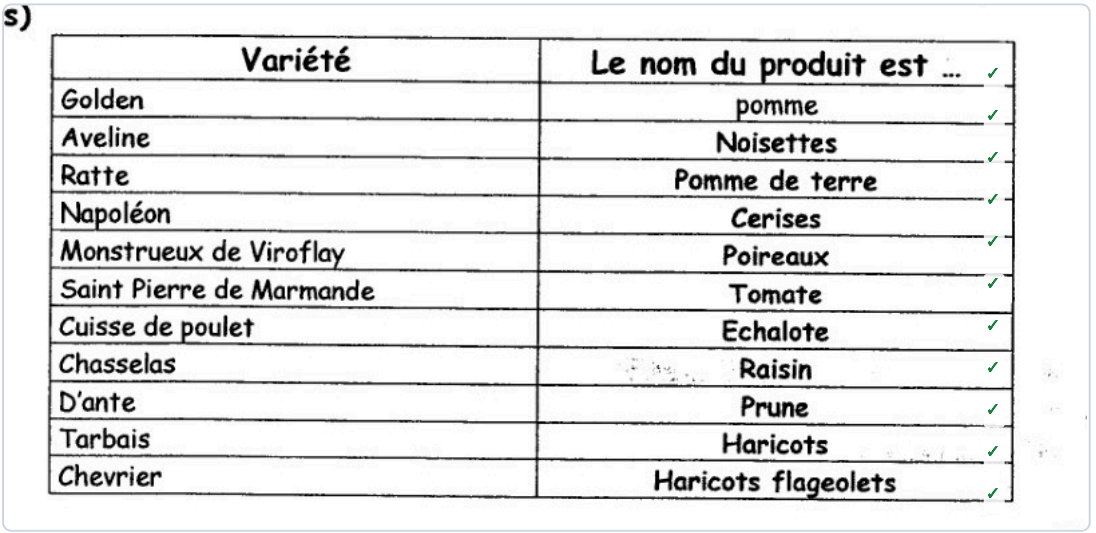
Un tableau présente des variétés ou appellations de produits alimentaires. Il faut retrouver le nom du produit correspondant à chaque variété, en suivant l'exemple donné.

Question 2. Compléter le tableau en indiquant le nom du produit correspondant à chaque variété proposée.

Voici les correspondances indiquées dans le tableau du corrigé, avec l'exemple fourni.

Variété	Nom du produit
Golden	Pomme
Aveline	Noisettes
Ratte	Pomme de terre
Napoléon	Cerises
Monstrueux de Viroflay	Poireaux
Saint Pierre de Marmande	Tomate
Cuisse de poulet	Échalote
Chasselas	Raisin
D'ante	Prune
Tarbais	Haricots
Chevrier	Haricots flageolets

Correspondances variété-produit vérifiées


s)

Variété	Le nom du produit est … ✓
Golden	pomme ✓
Aveline	Noisettes ✓
Ratte	Pomme de terre ✓
Napoléon	Cerises ✓
Monstrueux de Viroflay	Poireaux ✓
Saint Pierre de Marmande	Tomate ✓
Cuisse de poulet	Echalote ✓
Chasselas	Raisin ✓
D'ante	Prune ✓
Tarbais	Haricots ✓
Chevrier	Haricots flageolets ✓

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aveline : noisettes ; Ratte : pomme de terre ; Napoléon : cerises ; Monstrueux de Viroflay : poireaux ; Saint Pierre de Marmande : tomate ; Cuisse de poulet : échalote ; Chasselas : raisin ; D’ante : prune ; Tarbais : haricots ; Chevrier : haricots flageolets.

3. Fonctions et responsabilités du chef de cuisine

La question porte sur les responsabilités du chef de cuisine dans l'organisation d'un établissement. Les domaines technique et social sont évalués séparément.

Question 3. Présenter les fonctions et responsabilités du chef de cuisine dans les domaines technique et social.

Le chef de cuisine assume des responsabilités techniques et sociales :

Domaine	Fonctions et responsabilités
Technique	Gérer les stocks, établir les menus et les cartes, organiser le travail, assurer le rôle d'aboyeur.
Social	Engager le personnel, assurer sa formation et son perfectionnement, établir les plannings, favoriser la promotion et la communication entre les services.

Il contribue ainsi à l'organisation de la production et au fonctionnement de l'équipe.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Technique : stocks, menus et cartes, organisation du travail, rôle d'aboyeur. Social : engagement et formation du personnel, plannings, promotion, communication entre services.

4. Histoire de la cuisine

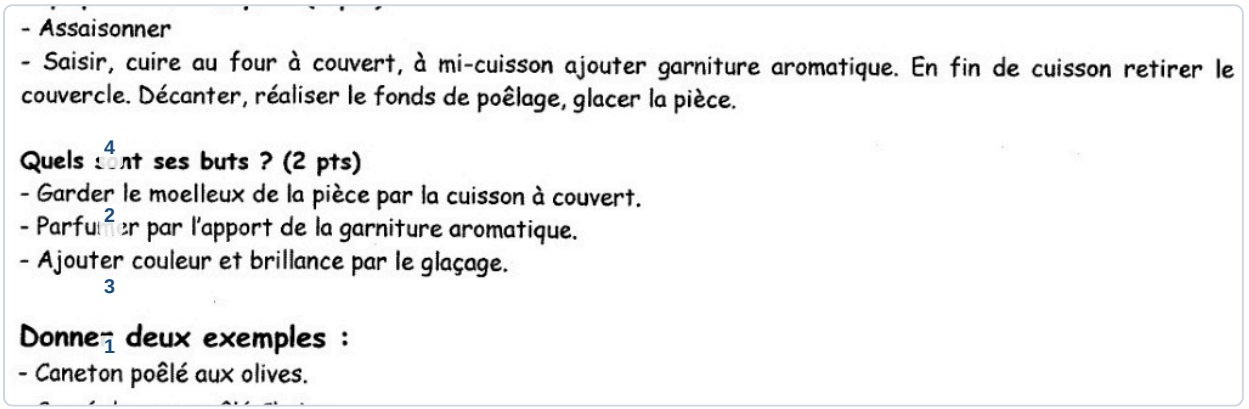
Cette partie met en relation des personnalités de l'histoire de la cuisine avec leurs contributions. Les noms sont accompagnés de numéros d'attribution à reporter.

Question 4. Associer chaque personnalité à son fait important en reportant le numéro correspondant.

Reporter dans la première colonne le numéro de la personnalité associée à chaque fait. Georges Pralus correspond à la cuisson sous vide en France. Fernand Point a contribué à l'évolution vers la cuisine nouvelle et a eu Bocuse et Troisgros pour élèves. Curnonsky est le prince des gastronomes et fonde la revue « Cuisine et Vins de France ». Enfin, G. Tirel, dit Taillevent, est l'auteur du « Viandier », premier ouvrage culinaire connu.

Numéro	Fait important
4	Georges Pralus : précurseur de la cuisine sous vide en France
2	Fernand Point : acteur de la cuisine nouvelle, élève de Bocuse et Troisgros
3	Curnonsky : prince des gastronomes, fondateur de « Cuisine et Vins de France »
1	G. Tirel, dit Taillevent : auteur du « Viandier »

Numéros à reporter dans le tableau


- Assaisonner
- Saisir, cuire au four à couvert, à mi-cuisson ajouter garniture aromatique. En fin de cuisson retirer le couvercle. Décanter, réaliser le fonds de poêlage, glacer la pièce.

4
Quels sont ses buts ? (2 pts)
- Garder le moelleux de la pièce par la cuisson à couvert.
2
- Parfumer par l'apport de la garniture aromatique.
- Ajouter couleur et brillance par le glaçage.
3

1
Donner deux exemples :
- Caneton poêlé aux olives.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dans l'ordre des faits : 4, 2, 3, 1.

5. Les cuissons

Les questions portent sur les cuissons poêlée et sous vide. Elles mobilisent les techniques, leurs objectifs et leurs effets sur l'organisation, les coûts et les qualités gustatives.

La cuisson poêlée

Question 5.1. Expliquer la technique de la cuisson poêlée, préciser ses buts et donner deux exemples de préparations adaptées.

1. Assaisonner la pièce, puis la saisir.
2. La cuire au four à couvert. À mi-cuisson, ajouter la garniture aromatique.
3. En fin de cuisson, retirer le couvercle, décanter la pièce et réaliser le fond de poêlage.
4. Glacer la pièce avant le service.

La cuisson à couvert préserve le moelleux, la garniture aromatique parfume la pièce et le glaçage lui apporte couleur et brillance. Deux exemples adaptés : le caneton poêlé aux olives et le carré de porc poêlé Choisy.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Cuisson à couvert, garniture aromatique à mi-cuisson, fond de poêlage et glaçage. Exemples : caneton aux olives, carré de porc Choisy.

La cuisson sous-vide

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

La cuisson sous-vide facilite l'organisation de la production, limite les pertes et préserve les qualités gustatives. Deux avantages peuvent être cités dans chacun des domaines :

- **Organisationnel :** planifier la production et rendre les horaires plus rigoureux, tout en maîtrisant la durée du travail.
- **Économique :** réduire les pertes de volume et de portions ; améliorer la politique d'achat et mieux rentabiliser le temps de production.
- **Gustatif :** préserver le goût naturel et le moelleux des préparations ; limiter leur dessèchement.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Production mieux planifiée, pertes réduites, goût naturel et moelleux préservés.

6. Aromates, épices et condiments

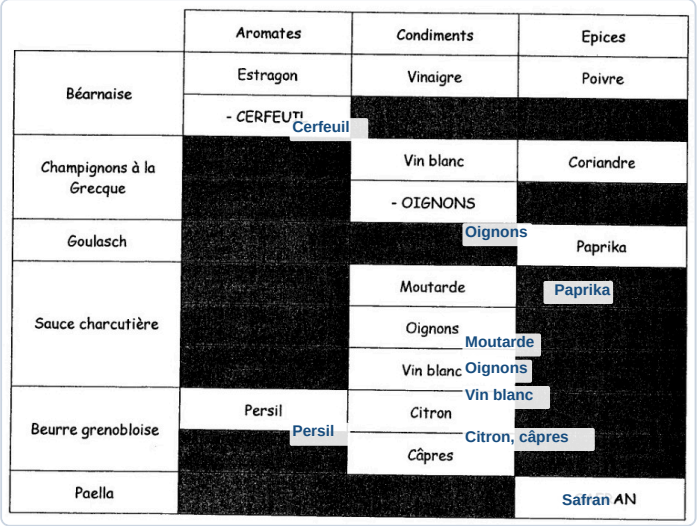
Un tableau relie des préparations culinaires à des aromates, des condiments et des épices. Il faut compléter les cases laissées à renseigner.

Question 6. Compléter le tableau en indiquant les aromates, condiments et épices associés aux préparations présentées.

Les réponses du tableau sont classées par préparation et par catégorie d'ingrédient.

Préparation	Aromates	Condiments	Épices
Béarnaise	Estragon, cerfeuil	Vinaigre	Poivre
Champignons à la grecque		Vin blanc, oignons	Coriandre
Goulasch			Paprika
Sauce charcutière		Moutarde, oignons, vin blanc	
Beurre grenobloise	Persil	Citron, câpres	
Paella			Safran

Réponses du tableau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Béarnaise : estragon, cerfeuil, vinaigre, poivre. Champignons à la grecque : vin blanc, oignons, coriandre. Goulasch : paprika. Sauce charcutière : moutarde, oignons, vin blanc. Beurre grenobloise : persil, citron, câpres. Paella : safran.

7. Les potages

La question porte sur la classification des potages liés. Il faut citer quatre familles et donner un exemple pour chacune.

Question 7. Dans la classification des potages, citer quatre familles de potages liés et donner un exemple pour chacune.

Famille de potages liés	Exemples
Légumes frais, légumes secs ou légumes frais et secs	Julienne, Darblay, Saint-Germain, Crécy au riz
Crèmes et veloutés	Crème Dubarry, velouté Argenteuil
Potages liés spéciaux ou consommés liés	Germiny
Bisques	Homard

Ces quatre familles et leurs exemples correspondent au tableau du corrigé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre familles : potages de légumes, crèmes et veloutés, potages liés spéciaux ou consommés liés, bisques.

8. Les viandes et les gibiers

La partie sur les viandes demande de compléter un tableau associant plats, morceaux, animaux et catégories. La partie sur les gibiers place le candidat dans le rôle d'un second de cuisine en Sologne chargé de réapprovisionner le stock.

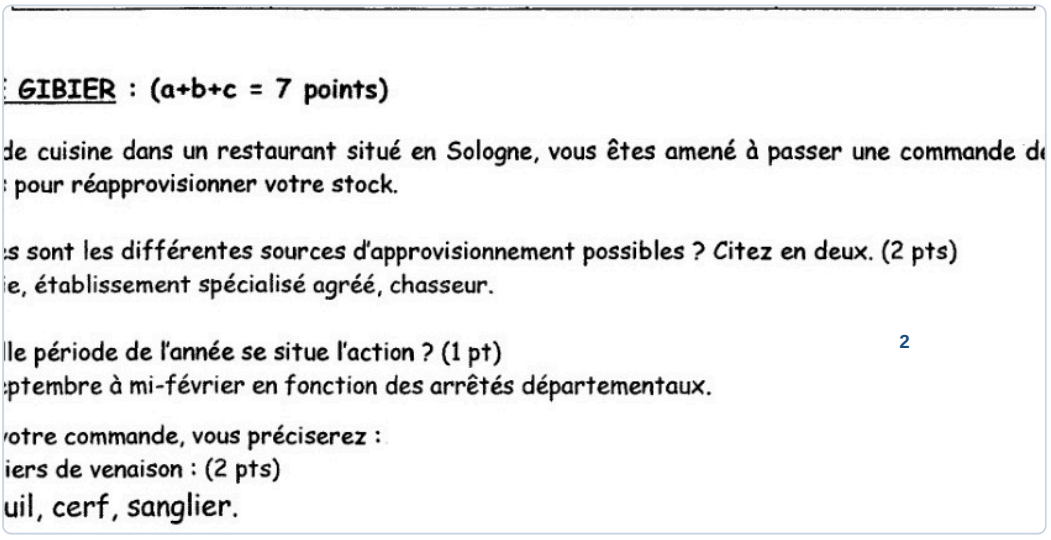
Les viandes

Question 8.1. Compléter le tableau en indiquant, pour les plats proposés, les morceaux, les animaux et les catégories correspondants.

Plat	Morceau	Animal	Catégorie
Piccata lombarde	Noix, sous-noix	Veau	1
Lamb chop grillé		Agneau	1
Palette à la diable	Épaule	Porc	2
Aiguillette braisée bourgeoise	Aiguillette baronne	Bœuf	2
Grenadin zingara	Filet mignon	Veau	1
T-bone steak béarnaise	Filet et contre-filet	Bœuf	1
Châteaubriand sauce choron	Filet	Bœuf	1
Osso-buco milanaise	Jarret	Veau	3

La catégorie manquante pour la palette à la diable est la catégorie 2. Les autres associations reprennent les morceaux, animaux et catégories indiqués dans le tableau corrigé.

Catégorie complétée dans le tableau des viandes


GIBIER : (a+b+c = 7 points)

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

s sont les différentes sources d'approvisionnement possibles ? Citez en deux. (2 pts)
e, établissement spécialisé agréé, chasseur.

2

le période de l'année se situe l'action ? (1 pt)
ptembre à mi-février en fonction des arrêtés départementaux.

otre commande, vous préciserez :
iers de venaison : (2 pts)
uil, cerf, sanglier.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La palette à la diable est préparée avec l'épaule de porc, classée en deuxième catégorie.

Le gibier

Question 8.2 a. Dans le contexte d'une commande de gibiers sauvages pour un restaurant de Sologne, citer deux sources possibles d'approvisionnement.

Le corrigé indique trois possibilités d'approvisionnement : une boucherie, un établissement spécialisé agréé ou un chasseur. Pour répondre à la consigne, qui demande deux sources, on peut retenir la boucherie et l'établissement spécialisé agréé. Le choix de ces fournisseurs permet de commander les gibiers sauvages nécessaires au réapprovisionnement du restaurant. Le chasseur constitue également une réponse recevable parmi les sources citées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux sources possibles : une boucherie et un établissement spécialisé agréé. Le chasseur est également une source citée.

Question 8.2 b. Indiquer à quelle période de l'année se situe l'action de commande des gibiers sauvages.

La commande se situe pendant la période de chasse, dont les dates sont fixées par les arrêtés départementaux.

- Début : mi-septembre.
- Fin : mi-février.

La période précise peut donc varier selon le département. Pour répondre, il faut donner ces deux repères calendaires et préciser que les arrêtés locaux déterminent les dates applicables.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La période s'étend de la mi-septembre à la mi-février, selon les arrêtés départementaux.

Question 8.2 c. Indiquer deux gibiers de venaison à inscrire dans la commande.

La venaison désigne le gibier à poil. Le corrigé propose trois espèces pouvant figurer dans la commande : chevreuil, cerf et sanglier. Il suffit d'en retenir deux pour satisfaire la consigne. Ces exemples correspondent aux gibiers de venaison demandés et se distinguent des gibiers à plumes mentionnés dans la question suivante. La commande peut donc comprendre, par exemple, les deux espèces ci-dessous.

- Chevreuil
- Cerf

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux gibiers de venaison à commander : le chevreuil et le cerf. Le sanglier est également une réponse recevable.

Question 8.2 c. Indiquer deux gibiers à plumes à inscrire dans la commande.

Pour compléter la commande en gibier à plumes, le corrigé cite le colvert et le perdreau. Ce sont deux exemples à inscrire parmi les espèces de gibier sauvage proposées. La réponse doit en donner deux, sans les confondre avec les gibiers de venaison à poil demandés séparément. Le terme « colvert » désigne ici le canard colvert, et le perdreau est le second exemple retenu.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux gibiers à plumes à commander : le canard colvert et le perdreau.

Marinade crue

Question 8.2 d. Pour les venaisons commandées, donner les buts d'une marinade crue.

La marinade crue poursuit deux objectifs pour les venaisons commandées. Elle atténue le goût fort du gibier et parfume la viande grâce à l'apport de la garniture aromatique. Ces buts concernent l'assaisonnement et l'aromatisation de la venaison avant sa préparation. Il faut donc mentionner à la fois l'adoucissement du goût caractéristique du gibier et le parfum apporté par les éléments aromatiques de la marinade.

- Atténuer le goût fort du gibier.
- Parfumer la venaison par la garniture aromatique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Atténuer le goût fort du gibier et parfumer la venaison grâce à la garniture aromatique.

Question 8.2 d. Donner la composition d'une marinade crue pour les venaisons commandées.

La composition indiquée associe des légumes, des aromates, des épices et des liquides. Elle comprend les carottes, les oignons et l'ail, complétés par le thym, le laurier, le romarin et la sauge. Les baies de genièvre et le poivre en grains apportent les épices. Le vin rouge, le vinaigre et l'huile complètent la marinade crue. Tous ces éléments sont à citer pour restituer la composition demandée.

- Légumes : carottes, oignons, ail.
- Aromates et épices : thym, laurier, romarin, baies de genièvre, poivre en grains, sauge.
- Liquides : vin rouge, vinaigre, huile.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carottes, oignons, ail, thym, laurier, romarin, baies de genièvre, poivre en grains, vin rouge, vinaigre, huile et sauge.

9. Pâtisserie

Affecté au poste de pâtissier, le candidat doit mobiliser ses connaissances sur les entremets et les préparations pâtissières. Les tâches concernent le riz à l'impératrice, la meringue italienne et les biscuits de base.

Riz à l'impératrice

Question 9. a. Expliquer la technique de réalisation et de montage d'un riz à l'impératrice.

Réaliser séparément le riz au lait, sans le lier, le salpicon de fruits confits macérés au kirsch et au marasquin, l'appareil à bavarois au kirsch et la gelée de groseille.

1. Masquer de gelée de groseille un moule à bordure.
2. Mélanger le riz refroidi, le salpicon et l'appareil à bavarois froid, non pris.
3. Verser dans le moule, refroidir en cellule, puis démouler.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Riz au lait refroidi, fruits confits macérés, bavarois au kirsch et gelée de groseille, moulés puis refroidis avant démoulage.

Meringue italienne

Question 9. b a. Expliquer la démarche de fabrication d'une meringue italienne.

Cuire le sucre au grand boulé. Verser ensuite le sucre cuit en filet sur les blancs montés en neige, en continuant de fouetter.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sucre cuit au grand boulé, versé en filet sur les blancs montés en neige tout en fouettant.

Question 9. b b. Citer deux avantages d'une meringue italienne.

La meringue italienne présente notamment ces deux avantages :

- Elle se conserve et se tient bien.
- Les blancs coagulés réduisent le risque bactériologique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bonne conservation et bonne tenue ; les blancs coagulés diminuent le risque bactériologique.

Biscuits de base

Question 9. c. Citer les différents biscuits de base utilisés en pâtisserie et donner deux exemples de préparation.

Les biscuits de base attendus sont le biscuit roulé, la génoise, le biscuit cuillère et le biscuit Joconde.

Exemple de préparation
Charlotte russe
Bûche

✓ RÉPONSE À RETENIR

Biscuits : roulé, génoise, cuillère et Joconde ; exemples de préparation : charlotte russe et bûche.

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

Bilan de l'épreuve : Le corrigé indicatif du BP Cuisinier, session 2004, concerne l'épreuve U12, Technologie culinaire et pâtissière. Le document n'indique ni durée ni coefficient. Il couvre les produits, l'organisation de cuisine, les cuissons, les potages, les viandes et gibiers, ainsi que des entremets. Les compétences évaluées associent vocabulaire professionnel, technologie culinaire et savoir-faire pâtissier.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La cuisson poêlée associe saisie, cuisson au four à couvert, garniture aromatique, réalisation du fonds et glaçage.
- La cuisson sous-vide peut faciliter la planification, limiter les pertes et préserver les qualités gustatives des préparations.
- Les familles de potages liés citées comprennent les potages de légumes, les crèmes et veloutés, les liés spéciaux et les bisques.
- Le riz à l'impératrice associe riz au lait refroidi, salpicon de fruits confits et appareil à bavarois.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour une technique de cuisson, distinguer les étapes de réalisation, les objectifs et les exemples demandés.
- Dans les tableaux, vérifier chaque association entre variété et produit, ou entre plat, morceau, animal et catégorie.
- Pour le gibier, traiter séparément les sources, la période, les espèces, puis les buts et la composition de la marinade.
- En pâtisserie, distinguer les étapes de fabrication, le montage, les avantages et les exemples de préparation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter une réponse sur la cuisson poêlée ?

Décrivez les étapes dans l'ordre : assaisonnement, saisie, cuisson au four à couvert, ajout de la garniture aromatique, puis fin de cuisson et réalisation du fonds. Distinguez cette technique de ses buts et donnez deux exemples.

Q : Quels éléments faut-il retenir pour expliquer le riz à l'impératrice ?

Présentez la préparation du riz au lait, du salpicon de fruits confits et de l'appareil à bavarois. Décrivez ensuite le montage dans un moule masqué de gelée, le refroidissement de l'entremets et son démoulage.

Q : Quelle durée et quel coefficient sont indiqués pour cette épreuve ?

Le corrigé fourni ne mentionne ni durée officielle ni coefficient. Il indique le BP Cuisinier, la session 2004 et le code U12. Le document est un corrigé indicatif et ne donne pas de consigne sur la gestion du temps.

Q : Comment interpréter les points indiqués dans ce corrigé ?

Les points affichés auprès des parties sont ceux imprimés dans le document. La pâtisserie est annoncée à 10 points, alors que ses sous-parties affichent des valeurs dont le total diffère. Il faut conserver les indications sans les rectifier.

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 - 3-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.