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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BREVET PROFESSIONNEL DE CUISINIER

- SESSION 2004 - Corrigé

U 12 : TECHNOLOGIE CULINAIRE ET PATISSIERE

TECHNOLOGIE CULINAIRE

1. VOCABULAIRE CULINAIRE (4 Points)

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

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 : (2 pts)

Gestion des stocks, établir menus et cartes, organisation du travail, aboyeur...

Social : (2 pts)

Engagement du personnel, formation de perfectionnement du personnel, planning du personnel, promotion, communication entre les différents services...

4. HISTOIRE DE LA CUISINE

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

N°1 : G. Tirel dit Taillevent

N° 2 : Fernand Point

N°3 : Curnonsky

N°4 : Georges Pralus

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

5. LES CUISSONS

5.1. La cuisson poêlée. (6 points)

Expliquez la technique : (2 pts)

- 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.

Quels sont ses buts ? (2 pts)

- Garder le moelleux de la pièce par la cuisson à couvert.
- Parfumer par l'apport de la garniture aromatique.
- Ajouter couleur et brillance par le glaçage.

Donner deux exemples :

- Caneton poêlé aux olives.
- Carré de porc poêlé Choisy.

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 : (2 pts)

Planification de la production, horaires plus rigoureux, durée du temps de travail.

Economique : (2 pts)

Moins de perte (volume, portion), meilleure politique d'achat, temps de production mieux rentabilisé.

Gustatif : (2 pts)

Goût naturel du produit préservé, moelleux des préparations, moins de dessèchement.

6. AROMATES, ÉPICES ET CONDIMENTS

Complétez le tableau suivant : (6 points)

	Aromates	Condiments	Epices
Béarnaise	Estragon	Vinaigre	Poivre
	- CERFEUIL		
Champignons à la Grecque		Vin blanc	Coriandre
		- OIGNONS	
Goulasch			Paprika
Sauce charcutière		Moutarde	
		Oignons	
		Vin blanc	
Beurre grenobloise	Persil	Citron	
		Câpres	
Paella			- SAFRAN

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
Légumes frais - Légumes secs - Légumes frais et secs	Julienne - Darblay - St Germain - Crécy au riz
Crèmes - Veloutés	Crème Dubarry - Velouté Argenteuil
Liés spéciaux ou consommés liés	Germiny
Bisques	Homard

8. LES VIANDES ET LES GIBIERS (15 points)

8.1. LES VIANDES (8 points)

Complétez le tableau suivant :

plats	morceaux	animal	catégorie
Piccata lombarde	Noix, sous-nois	veau	1
Lamb chop grillé	Selle anglaise	agneau	I
Palette à la diable	Epaule	porc	
Aiguillette braisée bourgeoise	Aiguillette Baronne	Bœuf	2
Grenadin zingara	Filet mignon	veau	1
T-Bone steak béarnaise	Filet + contrefilet	bœuf	1
Châteaubriand sauce choron	Filet	bœuf	1
Osso-bucco Milanaise	Jarret	Veau	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. (2 pts)
Boucherie, établissement spécialisé agréé, chasseur.

b. A quelle période de l'année se situe l'action ? (1 pt)
De mi-septembre à mi-février en fonction des arrêtés départementaux.

c. Dans votre commande, vous préciserez :
deux gibiers de venaison : (2 pts)
Chevreuil, cerf, sanglier.

deux gibiers à plumes : (2 pts)
Col vert, perdreaux.

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

Donnez ses buts : (2 pts)
Atténuer le goût fort du gibier.
Parfumer par l'apport de sa garniture aromatique.

Donnez sa composition : (2 pts)
Carottes, oignons, ail, thym, laurier, romarin, baies de genièvre, poivre en grains, vin rouge, vinaigre, huile, sauge.

TECHNOLOGIE PATISSIERE

9. PÂTISSERIE (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 (5 pts)	Montage (2 pts)
- Réaliser la cuisson d'un riz au lait sans le lier. - Réaliser un salpicon de fruits confits ; les macérer au kirsch et marasquin. - Réaliser un appareil à bavarois au kirsch. - Mettre à point une gelée de groseille.	- Masquer de gelée de groseille un moule à bordure (style moule à bavarois à oreille). - Mélanger le riz refroidi, le salpicon et l'appareil à bavarois froid non pris. - Verser l'appareil ainsi réalisé. - Mettre en cellule de refroidissement. - Démouler.

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

a) Expliquez la démarche de fabrication (2 pts)	b) Citez deux avantages d'une meringue italienne (2 x 1 pt)
Cuire le sucre au grand boulet. Verser en filet sur blancs fouettés en neige.	- Elle se conserve bien et se tient bien. - Les blancs ainsi coagulés permettent un risque moindre point de vue bactériologique.

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

Biscuits de base (0.5 pt par biscuit juste)	Exemple de préparation (0.5 pt par exemple juste)
Biscuit roulé	Charlotte russe Bûche
Génoise	
Biscuit cuillère	
Biscuit Joconde	

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.