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

U.12 - Technologie culinaire et pâtissière

Session 2005 • Code sujet : **U.12** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Technologie culinaire** (22 questions) — **Page 3**

2. **Technologie pâtissière** (9 questions) — **Page 14**

3. **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/2005/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Technologie culinaire

Cette partie porte sur l'organisation d'une brigade et les techniques fondamentales de cuisine : corps gras, cuissons, fonds, potages et sauces. Elle évalue aussi les connaissances sur les denrées, les produits, les appellations, la culture culinaire et les accords de vins ou d'alcools.

a)

Question 1. Dans le contexte d'un grand hôtel doté d'un restaurant gastronomique, indiquez les spécificités des chefs de partie garde-manger, entremétier, tournant, saucier rôtisseur et poissonnier.

Chef de partie	Spécificité
Garde-manger	Prépare les entrées froides, salades, charcuteries et pièces de buffet.
Entremétier	Prépare potages, légumes, œufs et garnitures.
Tournant	Remplace les chefs absents et maîtrise plusieurs postes.
Saucier rôtisseur	Prépare sauces, viandes en sauce, grillades et rôtis.
Poissonnier	Prépare poissons et crustacés, leurs cuissons et leurs sauces.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Chaque chef de partie assure la production de son poste spécialisé.

b)

Question 1. Pendant le service, lorsque vous êtes au passe pour annoncer les bons, précisez quel est votre rôle.

Au passe, le chef annonce les bons et les suites, coordonne les postes, contrôle la conformité et la présentation des assiettes, puis donne le signal d'envoi au service.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Coordonner les postes, contrôler les plats et en synchroniser l'envoi.

a)

Question 2. Citez deux beurres bénéficiant d'une appellation A.O.C.

Deux beurres A.O.C. : le beurre d'Isigny et le beurre Charentes-Poitou.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Beurre d'Isigny et beurre Charentes-Poitou.

b)

Question 2. Indiquez deux corps gras adaptés à la friture des préparations à la carte et justifiez vos choix.

La graisse de bœuf résiste bien à la friture et donne un résultat croustillant. L'huile d'arachide, au goût neutre et au point de fumée élevé, convient aussi aux fritures à la carte sans masquer la saveur des aliments.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Graisse de bœuf et huile d'arachide : bonne tenue à la chaleur et goût adapté.

a)

Question 3. Décrivez les modifications que la chaleur entraîne sur les protides, les lipides, les glucides à sucre rapide et les glucides à sucre lent.

Nutriment	Modification sous l'effet de la chaleur
Protides	Coagulation, puis durcissement selon la cuisson.
Lipides	Ils fondent et peuvent se décomposer ou fumer s'ils sont trop chauffés.
Sucre rapide	Caramélisation.
Sucre lent, amidon	Gélatinisation en présence d'eau ; dextrinisation à chaleur sèche.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Protides : coagulation. Lipides : fonte et dégradation. Sucres rapides : caramélisation. Amidon : gélatinisation ou dextrinisation.

b.1

Question 3. Indiquez à quel type de cuisson appartient le braisage d'une viande.

Le braisage est une cuisson mixte : la viande est d'abord colorée par rissolage, puis cuite lentement, à couvert, avec une faible quantité de liquide. Le braisage à brun comporte une coloration préalable de la viande et de la garniture.

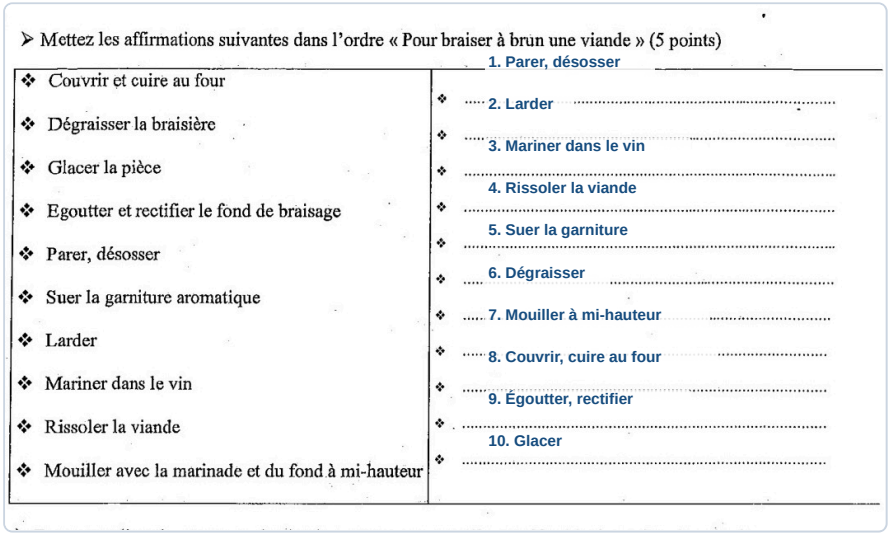
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cuisson mixte : rissolage, puis cuisson lente à couvert avec peu de liquide.

b.2

Question 3. Remettez dans l'ordre les dix opérations proposées pour braiser une viande à brun : parer et désosser, larder, mariner dans le vin, rissoler la viande, suer la garniture aromatique, dégraisser la braisière, mouiller avec la marinade et du fond à mi-hauteur, couvrir et cuire au four, égoutter et rectifier le fond de braisage, puis glacer la pièce.

1. Parer et désosser.
2. Larder.
3. Mariner dans le vin.
4. Rissoler la viande.
5. Suer la garniture aromatique.
6. Dégraisser la braisière.
7. Mouiller avec la marinade et le fond à mi-hauteur.
8. Couvrir et cuire au four.
9. Égoutter la viande et rectifier le fond de braisage.
10. Glacer la pièce avec le fond réduit.

Ordre du braisage à brun



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Parer, larder, mariner, rissoler, suer, dégraisser, mouiller, cuire, rectifier le fond, glacer.

b.3

Question 3. Parmi les morceaux proposés, entourez ceux qu'il est préférable de braiser : carré d'agneau, côte de bœuf, épaule d'agneau, aiguillette de bœuf, noix de veau, tendron de veau, jambon et tournedos.

On braise de préférence les morceaux riches en tissus conjonctifs, qui s'attendrissent pendant une cuisson longue et humide. Dans la liste proposée, retenir l'épaule d'agneau, l'aiguillette de bœuf et le tendron de veau.

Morceaux à braiser

➢ Dans cette liste de morceaux de viande, entourez ceux qu'il est préférable de Braiser (2 points).

À entourer : épaule d'agneau

Carré d'agneau	Cote de bœuf	Epaule d'agneau
À entourer : aiguillette de bœuf	Noix de veau	À entourer : tendron de veau
Jambon	Tournedos	

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Épaule d'agneau, aiguillette de bœuf et tendron de veau.

a)

Question 4. Complétez les phases manquantes de la réalisation d'un fonds brun dans l'ordre indiqué. Précisez également les durées maximales de conservation d'un fonds à +3 °C et à -18 °C dans un établissement ayant obtenu la marque de salubrité relative aux PCEA.

1. Concasser les éléments de base.
2. Colorer les os au four.
3. Aux deux tiers de la coloration, ajouter la garniture aromatique.
4. Débarrasser les os et la garniture dans une marmite.
5. Déglacer la plaque et réduire le déglaçage.
6. Verser le déglaçage sur les os et compléter à l'eau froide.
7. Porter progressivement à ébullition.
8. Dégraisser, écumer et ajouter le reste de la garniture.
9. Cuire longuement à frémissement.
10. Passer au chinois.

Conservation maximale : 3 jours à +3 °C et 3 mois à -18 °C.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

+3 °C : 3 jours. -18 °C : 3 mois.

b)

Question 4. Donnez deux utilisations possibles d'un fumet de poisson clarifié.

Le fumet clarifié s'utilise comme consommé de poisson, servi nature ou avec une garniture. Il peut aussi servir de base à une sauce de poisson, par exemple un velouté ou une sauce normande.

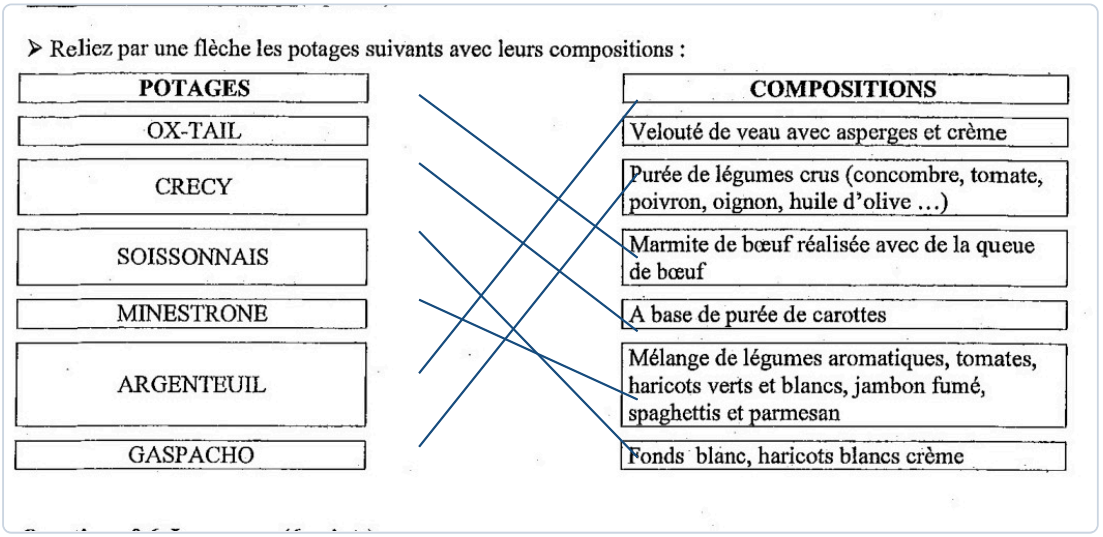
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consommé de poisson et base de sauce de poisson.

Question 5. Reliez chaque potage à sa composition : ox-tail, Crécy, soissonnais, minestrone, Argenteuil et gaspacho. Les compositions proposées comprennent notamment une marmite de bœuf à la queue de bœuf, une purée de carottes, des légumes crus et une préparation aux haricots blancs.

Chaque potage se relie à la composition correspondante :

Potage	Composition
Ox-tail	Marmite de bœuf à la queue de bœuf.
Crécy	Purée de carottes.
Soissonnais	Fonds blanc, haricots blancs et crème.
Minestrone	Légumes aromatiques, tomates, haricots verts et blancs, jambon fumé, spaghettis et parmesan.
Argenteuil	Velouté de veau, asperges et crème.
Gaspacho	Purée de légumes crus, concombre, tomate, poivron, oignon et huile d'olive.

Associations des potages



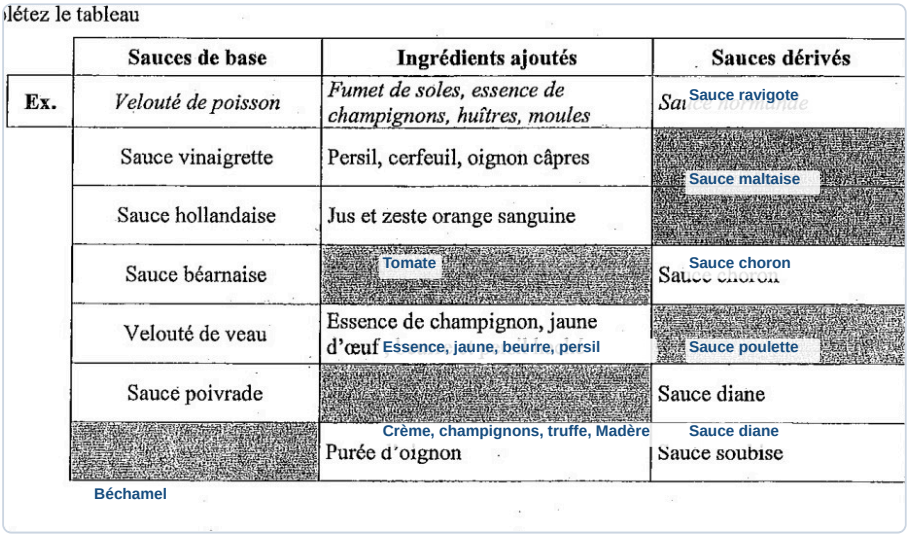
✓ RÉPONSE À RETENIR

Ox-tail : queue de bœuf. Crécy : carottes. Soissonnais : haricots blancs. Minestrone : légumes et pâtes. Argenteuil : asperges. Gaspacho : légumes crus.

Question 6. Complétez le tableau des sauces en inscrivant les éléments manquants dans les colonnes « sauces de base », « ingrédients ajoutés » et « sauces dérivées ».

Sauce de base	Ingrédients ajoutés	Sauce dérivée
Sauce vinaigrette	Persil, cerfeuil, oignon et câpres	Sauce ravigote
Sauce hollandaise	Jus et zeste d'orange sanguine	Sauce maltaise
Sauce béarnaise	Purée ou concassé de tomate	Sauce choron
Velouté de veau	Essence de champignon, jaune d'œuf, beurre et persil haché	Sauce poulette
Sauce poivrade	Crème, champignons, truffe et Madère	Sauce diane
Béchamel	Purée d'oignon	Sauce soubise

Tableau des sauces complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Ravigote, maltaise, choron, poulette, Diane et soubise.

a)

Question 7. Sachant qu'il y a 20 œufs sans coquille de 50 g au litre, indiquez combien de jaunes et combien de blancs vous avez au litre.

Un litre correspond à 20 œufs de 50 g. En retenant environ 20 g de jaune et 30 g de blanc par œuf, on obtient 20 × 20 = 400 g de jaunes et 20 × 30 = 600 g de blancs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Au litre : environ 400 g de jaunes et 600 g de blancs.

---

b)

Question 7. Citez six présentations commerciales d'ovoproduits.

Six formes commerciales possibles : œuf entier liquide réfrigéré, œuf entier liquide congelé, œuf entier en poudre, jaune liquide, jaune en poudre et blanc liquide.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Entier liquide réfrigéré, entier congelé, entier en poudre, jaune liquide, jaune en poudre, blanc liquide.

---

c)

Question 7. Citez quatre avantages de l'utilisation des ovoproduits.

- Gain de temps et facilité d'emploi.
- Dosage régulier et précis.
- Meilleure hygiène, sans cassage des coquilles.
- Moins de pertes et de déchets.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gain de temps, dosage précis, hygiène améliorée et réduction des pertes.

---

a)

Question 8. Indiquez la meilleure façon de conserver du poisson frais.

Conserver le poisson frais entre 0 et 2 °C, sur un lit de glace fondante, dans un bac propre et perforé afin d'évacuer l'eau de fonte. Le protéger et le séparer des autres aliments.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Au froid, sur glace fondante, avec évacuation de l'eau de fonte.

b)

Question 8. Citez trois critères de qualité indispensables à vérifier lors de l'achat d'un homard européen.

À l'achat, retenir un homard européen :

- vivant et réactif ;
- à la carapace dure et intacte ;
- lourd pour sa taille, signe d'une chair abondante.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vivant et réactif, carapace dure et intacte, lourd pour sa taille.

Question 9. Citez et justifiez quatre obligations à respecter pour obtenir l'appellation A.O.C. volaille de Bresse.

- Être élevé dans l'aire géographique de la Bresse, condition d'origine de l'appellation.
- Appartenir au type de volaille de Bresse : plumage blanc, crête rouge et pattes bleues.
- Être élevé en liberté avec accès à un parcours herbeux.
- Recevoir l'alimentation réglementée à base de céréales et de produits laitiers, puis être fini en épinette.

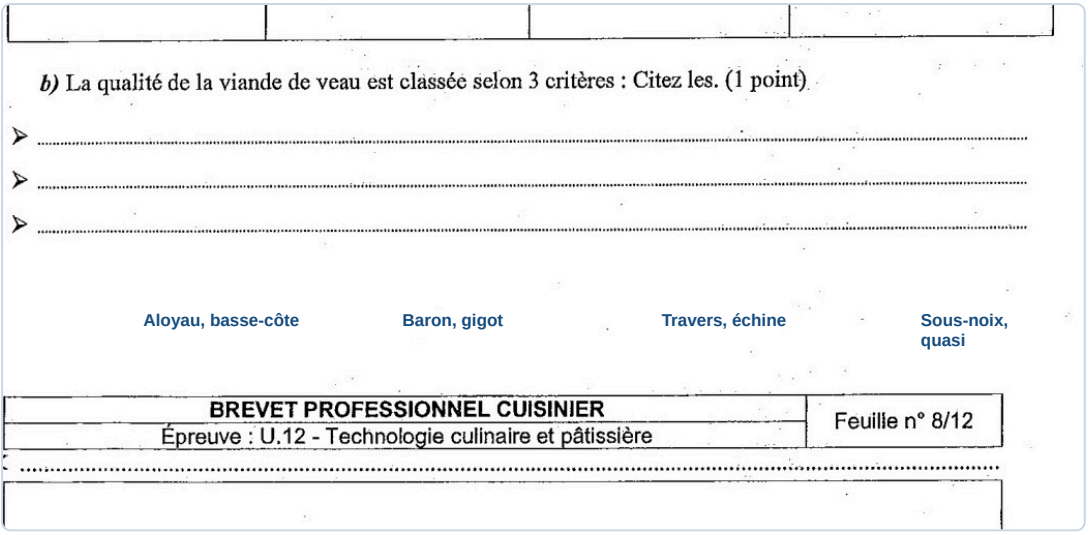
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Origine Bresse, type conforme, élevage en liberté, alimentation et finition réglementées.

a)

Question 10. Associez chacun des morceaux suivants à l'animal correspondant parmi le bœuf, l'agneau, le porc et le veau : baron, travers, aloyau, sous-noix, gigot, basse-côte, échine et quasi.

Bœuf	Agneau	Porc	Veau
Aloyau Basse-côte	Baron Gigot	Travers Échine	Sous-noix Quasi

Classement des morceaux par animal



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Bœuf : aloyau, basse-côte. Agneau : baron, gigot. Porc : travers, échine. Veau : sous-noix, quasi.

b)

Question 10. Citez les trois critères selon lesquels la qualité de la viande de veau est classée.

La qualité de la viande de veau est classée selon la couleur de la chair, la conformation de la carcasse et l'état d'engraissement.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Couleur, conformation et état d'engraissement.

Question 11. Complétez le tableau en associant les noms proposés, Appert, Vatel, Carême, Escoffier, Bocuse et Point, aux dates ou descriptions correspondantes.

Date ou description	Nom correspondant
1631-1671, célèbre pour sa conscience professionnelle	Vatel
1748-1841, méthode de stérilisation	Appert
1847-1935, auteur du Guide culinaire	Escoffier
1897-1955, chef de La Pyramide à Vienne	Fernand Point
Plus illustre cuisinier du XIXe siècle, auteur du Pâtissier royal	Carême
Célèbre cuisinier du XXe siècle, surnommé « Monsieur Paul »	Bocuse

Noms des cuisiniers

Complétez le tableau suivant en choisissant le nom qui correspond :

Appert – Vatel – Carême – Escoffier – Bocuse – Point.

1631-1671 célèbre pour sa conscience professionnelle	Vatel
1748-1841 a mis au point une méthode de stérilisation	Appert
1847-1935 Auteur du Guide Culinaire	Escoffier
1897-1955 Chef du restaurant « La Pyramide » à Vienne – formateur de grands chefs	Fernand Point
Le plus illustre cuisinier du XIX è siècle – Passionné d'architecture – auteur du Pâtissier Royal	Carême
Célèbre cuisinier du XX è siècle surnommé Mr Paul	Bocuse

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Vatel, Appert, Escoffier, Point, Carême, Bocuse.

Question 12. Pour chacune des recettes suivantes, indiquez le vin ou l'alcool utilisé : steak au poivre, bar au fenouil flambé, œuf en meurette, canard à l'orange, côte de veau Vallée d'Auge et carbonade flamande.

Associer chaque recette à son vin ou alcool :

1. Steak au poivre : cognac.
2. Bar au fenouil flambé : pastis.
3. Œuf en meurette : vin rouge.
4. Canard à l'orange : Grand Marnier.
5. Côte de veau Vallée d'Auge : calvados.
6. Carbonade flamande : bière.

Vins et alcools des recettes

alcools. Retrouvez les différents alcools ou vins utilisés dans les recettes suivantes :

Recettes	Vins ou Alcools
Steak au poivre	Cognac
Bar au fenouil flambé	Pastis
Œuf en meurette	Vin rouge
Canard à l'orange	Grand Marnier
Côte de veau Vallée d'Auge	Calvados
Carbonade Flamande	Bière

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Cognac, pastis, vin rouge, Grand Marnier, calvados, bière.

2. Technologie pâtissière

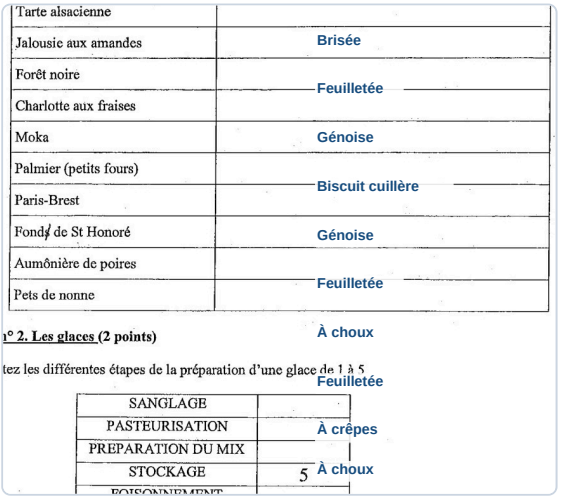
Cette partie examine les pâtes, les étapes de préparation d'une glace, les crèmes et les appareils de base. Elle porte également sur les phénomènes de levée des pâtes ainsi que sur les techniques, les particularités et les utilisations des différentes meringues.

Question 1. Associez une pâte à chacune des préparations suivantes : tarte alsacienne, jalousie aux amandes, forêt noire, charlotte aux fraises, moka, palmier (petits fours), Paris-Brest, fond de Saint-Honoré, aumônière de poires et pets de nonne.

Les associations ci-dessous correspondent aux pâtes traditionnellement utilisées pour ces préparations. Pour la charlotte, on retient le biscuit à la cuillère ; pour l'aumônière, une crêpe fine. Les deux préparations à base de pâte à choux sont le Paris-Brest et les pets de nonne.

Préparation	Pâte
Tarte alsacienne	Brisée
Jalousie aux amandes	Feuilletée
Forêt noire	Génoise
Charlotte aux fraises	Biscuit à la cuillère
Moka	Génoise
Palmier (petits fours)	Feuilletée
Paris-Brest	À choux
Fond de Saint-Honoré	Feuilletée
Aumônière de poires	À crêpes
Pets de nonne	À choux

Pâtes associées aux préparations



✓ RÉPONSE À RETENIR

Brisée : tarte alsacienne. Feuilletée : jalousie, palmier, fond de Saint-Honoré. Génoise : forêt noire, moka. Biscuit à la cuillère : charlotte. À choux : Paris-Brest, pets de nonne. À crêpes : aumônière.

Question 2. Numérotez de 1 à 5, dans l'ordre de préparation d'une glace, les étapes suivantes : sanglage, pasteurisation, préparation du mix, stockage et foisonnement.

Le mix est d'abord préparé, puis pasteurisé. Après refroidissement et maturation, il est sanglé dans la turbine. Le sanglage correspond à la prise au froid avec brassage ; le foisonnement est l'air incorporé pendant ce brassage. La glace est ensuite conditionnée et stockée. Le document indique déjà le numéro 5 pour le stockage, ce qui confirme sa place en dernière étape.

Ordre des étapes de préparation d'une glace



✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparation du mix : 1. Pasteurisation : 2. Sanglage : 3. Foisonnement : 4. Stockage : 5.

a)

Question 3. Expliquez comment réaliser une crème Chiboust.

Réaliser une crème pâtissière, puis la laisser tiédir. Incorporer la gélatine ramollie et fondue si la recette prévoit de la stabiliser. Préparer une meringue italienne et l'incorporer délicatement à la crème pâtissière encore souple. Mélanger sans faire retomber l'appareil et utiliser la crème Chiboust avant qu'elle ne prenne. Elle sert notamment à garnir un Saint-Honoré.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crème Chiboust : crème pâtissière mélangée délicatement à une meringue italienne, avec gélatine selon la recette.

b)

Question 3. Expliquez comment réaliser un appareil à bavarois aux œufs.

1. Cuire une crème anglaise avec le lait, les jaunes et le sucre, sans la faire bouillir.
2. Ajouter la gélatine ramollie et essorée, puis refroidir en remuant.
3. Lorsque la crème commence à prendre, incorporer délicatement la crème fouettée.
4. Mouler l'appareil et le réserver au froid jusqu'à sa prise.

Le foisonnement de la crème fouettée allège l'appareil ; la gélatine assure sa tenue après refroidissement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Crème anglaise collée à la gélatine, refroidie puis allégée avec de la crème fouettée.

c.1

Question 3. Expliquez le phénomène physico-chimique qui entraîne la levée de la pâte feuilletée.

La pâte feuilletée est constituée de couches alternées de détrempe et de matière grasse. À la cuisson, l'eau contenue dans la pâte se transforme en vapeur et se dilate. La vapeur pousse les couches les unes par rapport aux autres ; le beurre fondu les sépare et limite leur adhérence. La coagulation et le dessèchement fixent ensuite les feuillets développés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La vapeur d'eau se dilate et soulève les feuillets, que la matière grasse maintient séparés.

c.2

Question 3. Expliquez le phénomène physico-chimique qui entraîne la levée de la pâte à choux.

À la cuisson, l'eau contenue dans la pâte à choux produit de la vapeur. Celle-ci se dilate et fait gonfler la pâte, en formant une cavité intérieure. La chaleur coagule les protéines des œufs et dessèche progressivement la pâte ; la croûte ainsi formée fixe le volume développé. Une cuisson suffisante est nécessaire pour éviter que les choux ne retombent.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La vapeur d'eau fait gonfler la pâte ; la coagulation et le dessèchement fixent sa forme creuse.

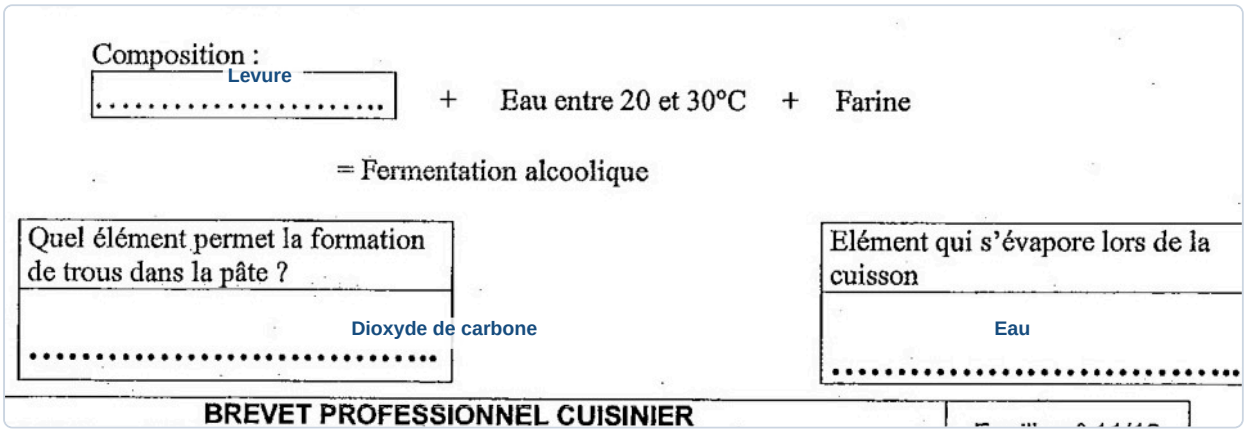
c.3

Question 3. Pour les pâtes levées, complétez la composition indiquée dans le schéma, puis précisez quel élément permet la formation de trous dans la pâte et quel élément s'évapore lors de la cuisson.

Le schéma relie la levure, l'eau tiède et la farine à la fermentation alcoolique. La levure fermente les sucres et produit notamment du dioxyde de carbone, qui forme les alvéoles et les trous dans la pâte. Lors de la cuisson, l'eau s'évapore. Les libellés complétés sur le schéma précisent ces éléments et conservent la température d'eau indiquée dans le sujet.

Élément demandé	Réponse
Composition	Levure + eau entre 20 et 30 °C + farine
Formation des trous	Dioxyde de carbone
Élément qui s'évapore à la cuisson	Eau

Schéma des pâtes levées complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Composition : levure + eau entre 20 et 30 °C + farine. Trous : dioxyde de carbone. Évaporation : eau.

c.4

Question 3. Expliquez le phénomène physico-chimique qui entraîne la levée des pâtes montées, notamment la génoise, les pâtes à biscuit et les pâtes à frire.

Le fouettage des œufs, souvent avec le sucre, incorpore de l'air dans les pâtes montées. À la cuisson, cet air se dilate et la vapeur d'eau contribue également à la levée. La chaleur coagule les protéines des œufs et gélatinise l'amidon, ce qui fixe la structure. Pour les pâtes à frire, l'air incorporé au mélange, notamment par des blancs montés lorsqu'ils sont utilisés, favorise aussi le développement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L’air incorporé au fouettage et la vapeur se dilatent à la cuisson ; la structure se fixe ensuite par coagulation et gélatinisation.

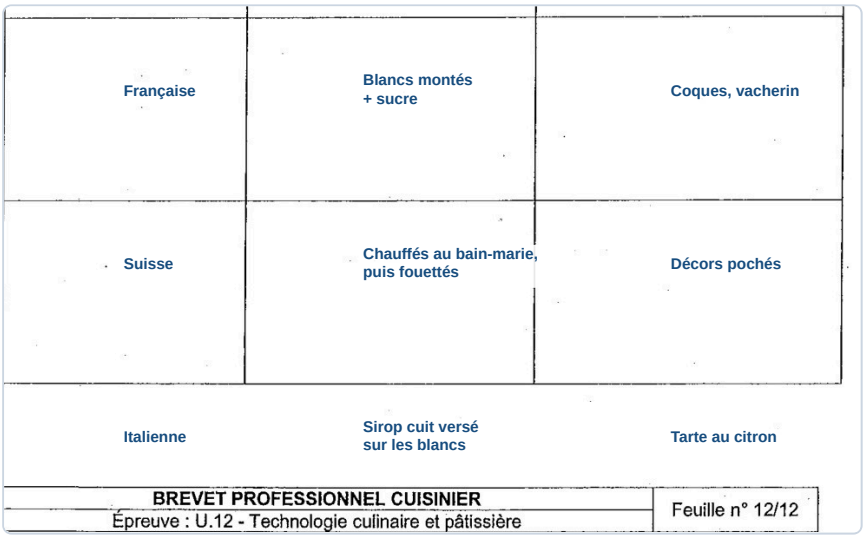
d)

Question 3. Citez les trois différentes meringues et indiquez pour chacune la technique de réalisation, ses particularités et une utilisation.

Meringue	Technique et particularités	Utilisation
Française	Blancs montés, sucre ajouté progressivement ; crue, légère et fragile.	Coques séchées, vacherin.
Suisse	Blancs et sucre chauffés au bain-marie, puis fouettés ; dense, lisse et stable.	Décors pochés, sujets séchés.
Italienne	Sirop de sucre cuit versé sur les blancs montés ; cuite, souple et stable.	Finition de tartes au citron, garnitures.

Les trois méthodes se distinguent par la manière de réunir les blancs et le sucre. Cette technique détermine la texture et la tenue de la meringue.

Tableau des meringues complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Française : blancs montés avec sucre. Suisse : blancs et sucre chauffés puis fouettés. Italienne : sirop cuit versé sur les blancs montés.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Le Brevet professionnel cuisinier, épreuve U.12 « Technologie culinaire et pâtissière », session 2005, porte le code U.12 et dure deux heures, coefficient 2. Sur 80 points, il répartit 60 points en technologie culinaire et 20 en pâtisserie. Il évalue l'organisation, les produits, les cuissons, les préparations de base, les pâtes, les glaces, les crèmes et les phénomènes de levée.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le braisage associe une coloration préalable de la pièce à une cuisson lente, à couvert, avec un mouillement adapté.
- Un fonds brun se réalise par étapes : coloration des os, ajout de la garniture, déglaçage, mouillement, écumage et cuisson.
- La levée des pâtes dépend de phénomènes propres à leur composition et à leur cuisson, notamment la vapeur ou la fermentation.
- Les meringues se distinguent par leur technique de réalisation, leurs particularités et leurs usages en pâtisserie.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez l'ordre des opérations demandé, en particulier pour le braisage et la réalisation d'un fonds brun.
- Dans un tableau d'association, vérifiez chaque correspondance avant de passer à la ligne suivante.
- Pour les calculs sur les œufs, distinguez le nombre d'œufs par litre de la répartition entre blancs et jaunes.
- Pour les phénomènes de levée, reliez clairement composition, formation des alvéoles et évaporation à la cuisson.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser mon temps sur cette épreuve de deux heures ?

Le sujet comporte 60 points de technologie culinaire et 20 points de technologie pâtissière. Repérez les questions les mieux maîtrisées, répartissez le temps selon les points et gardez quelques minutes pour vérifier les tableaux et les réponses oubliées.

Q : Comment répondre à une question qui demande de remettre des étapes dans l'ordre ?

Reconstituez la chronologie technique complète, depuis la préparation des éléments jusqu'à la finition. Vérifiez les opérations qui dépendent l'une de l'autre, comme la coloration, le déglaçage et le mouillement, puis reportez chaque étape une seule fois.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé pour chaque petite question ?

Le sujet indique des points pour chaque question principale et certaines sous-parties, mais ne répartit pas toujours ces points entre chaque élément de réponse. Le total imprimé est de 60 points en technologie culinaire et 20 points en technologie pâtissière.

Q : Que faut-il faire pour obtenir les points sur les questions de technologie pâtissière ?

Répondez à toutes les composantes demandées : technique, phénomène, particularités et utilisation selon la question. Pour les schémas et tableaux, complétez chaque case utile et employez un vocabulaire technique précis plutôt qu'une réponse générale.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2005/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2005 - 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.