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 CUISINIER

SOUS EPREUVE U.12-Technologie culinaire et pâtissière

**Durée : 2 heures**

**Coefficient : 2**

**Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.**

**Vous devrez remettre la totalité du document a la fin de l'épreuve, sans en détacher aucune page.**

| BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | | | N° d'anonymat |
|---|---|---|---|
| Épreuve : U.12 | Feuille n° 1/12 | | |

| Sujet | Session 2005 | N° d'anonymat : | |
|---|---|---|---|
| Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER | | | |
| Intitulé de l'épreuve : Technologie culinaire et pâtissière | | | |
| Nom et prénom : ..... | Durée 2 heures | Coefficient 2. | Feuille n° 1/12 |

# Technologie culinaire

**Question n° 1. La brigade (3points)**

*a)* Vous venez de prendre la place de Chef de cuisine dans un grand hôtel comportant un restaurant gastronomique avec une brigade constituée. Donnez pour chacun des chefs de partie leurs spécificités. (2,5 points)

Garde-manger

.....

.....

Entremétier

.....

.....

Tournant

.....

.....

Saucier rôtisseur

.....

.....

Poissonnier

.....

.....

*b)* Pendant le service vous vous tenez au passe pour annoncer les bons. Quel est votre rôle ? (0,5 point)

.....

.....



.....

Ne rien inscrire dans cette partie

**Question n° 2. Les corps gras (4 points)**

*a)* Citez 2 beurres A.O.C. (1 point)

.....

.....

*b)* Pour frire vos préparations à la carte, quels corps gras utilisez vous ?
(2 réponses souhaitées et justifier votre choix) (3 points)

.....

.....

.....

.....

**Question n° 3. Les cuissons (13 points)**

*a)* Sous l'action de la chaleur, quelles sont les modifications que subissent les nutriments suivants ? (4 points)

Protides : .....

.....

Lipides : .....

.....

Glucides (sucre rapide) : .....

.....

Glucides (sucre lent) : .....

*b)* Braiser une viande. (9 points)

➢ À quel type de cuisson appartient « braiser une viande»? (2 points)

.....



.....

Ne rien inscrire dans cette partie

➢ Mettez les affirmations suivantes dans l'ordre « Pour braiser à brun une viande » (5 points)

| | |
|---|---|
| ❖ Couvrir et cuire au four | ❖ ..... |
| ❖ Dégraisser la braisière | ❖ ..... |
| ❖ Glacer la pièce | ❖ ..... |
| ❖ Egoutter et rectifier le fond de braisage | ❖ ..... |
| ❖ Parer, désosser | ❖ ..... |
| ❖ Suer la garniture aromatique | ❖ ..... |
| ❖ Larder | ❖ ..... |
| ❖ Mariner dans le vin | ❖ ..... |
| ❖ Rissoler la viande | ❖ ..... |
| ❖ Mouiller avec la marinade et du fond à mi-hauteur | ❖ ..... |

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

| | | |
|---|---|---|
| Carré d'agneau | Cote de bœuf | Epaule d'agneau |
| Aiguillette de bœuf | Noix de veau | Tendron de veau |
| Jambon | Tournedos | |



✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

**Question n° 4. Les fonds (3 points)**

*a)* Réalisation d'un fonds brun, complétez les différentes phases manquantes : (2 points)

1) Concasser les éléments de base

*2)* .....

3) Au 2/3 de la coloration ajouter la garniture aromatique

4) Débarrasser les os et la garniture dans une marmite

*5)* .....

6) Verser le déglaçage sur les os et compléter à l'eau froide

*7)* .....

8)Dégraisser et écumer ajouter le reste de la garniture

9) Cuire

**10)** .....

11) Durée maximum de conservation d'un fond dans un établissement ayant obtenu la marque de salubrité relative aux PCEA :

| ..... à + 3° C | ..... à –18° C |
|---|---|

*b)* Donnez 2 utilisations d'un fumet de poisson clarifié (1 point).

.....

.....



✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

**Question n° 5. Les potages (6 points)**

➢ Reliez par une flèche les potages suivants avec leurs compositions :

| POTAGES | COMPOSITIONS |
|---|---|
| OX-TAIL | Velouté de veau avec asperges et crème |
| CRECY | Purée de légumes crus (concombre, tomate, poivron, oignon, huile d'olive …) |
| SOISSONNAIS | Marmite de bœuf réalisée avec de la queue de bœuf |
| MINESTRONE | A base de purée de carottes |
| ARGENTEUIL | Mélange de légumes aromatiques, tomates, haricots verts et blancs, jambon fumé, spaghettis et parmesan |
| GASPACHO | Fonds blanc, haricots blancs crème |

**Question n° 6. Les sauces (6 points)**

➢ Complétez le tableau

| | Sauces de base | Ingrédients ajoutés | Sauces dérivés |
|---|---|---|---|
| **Ex.** | *Velouté de poisson* | *Fumet de soles, essence de champignons, huîtres, moules* | *Sauce normande* |
| | Sauce vinaigrette | Persil, cerfeuil, oignon câpres | |
| | Sauce hollandaise | Jus et zeste orange sanguine | |
| | Sauce béarnaise | | Sauce choron |
| | Velouté de veau | Essence de champignon, jaune d'œuf, beurre et persil haché | |
| | Sauce poivrade | | Sauce diane |
| | | Purée d'oignon | Sauce soubise |



✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

**Question n° 7. Les œufs et les ovoproduits (7 points)**

*a)* Vous avez 20 pièces d'œuf au litre (œuf sans coquille 50 g ) (2 points).

Combien de jaunes avez vous au litre ? .....

Combien de blancs avez vous au litre ? .....

*b)* Citez 6 présentations commerciales d'ovoproduits (3 points).

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

*c)* Quels sont les avantages de l'utilisation des ovoproduits ? (4 réponses souhaitées) (2 points)

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

**Question n° 8. Les poissons et les crustacés (3 points)**

*a)* Quelle est la meilleure façon de conserver votre poisson frais ? (1,5 points)

.....

.....

.....

*b)* Citez 3 critères de qualité indispensable pour acheter du homard européen ? (3 réponses souhaitées). (1,5 points)

.....

.....

.....



.....

Ne rien inscrire dans cette partie

**Question n° 9. Les volailles (4 points)**

➢ L'appellation « A.O.C volaille de Bresse » répond à un cahier de charge très strict. Citez 4 obligations pour obtenir cette A.O.C. (justifiez votre choix).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Question n° 10. Les viandes de boucherie (5 points)**

*a)* Associez les morceaux suivants à un animal : (4 points)

Baron / travers / aloyau / sous noix / gigot / basse-côte / échine / quasi

| BŒUF | AGNEAU | PORC | VEAU |
|---|---|---|---|
| | | | |

*b)* La qualité de la viande de veau est classée selon 3 critères : Citez les. (1 point)

➢ .....

➢ .....

➢ .....



✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

**Question n° 11. Culture culinaire (3 points)**

➢ Complétez le tableau suivant en choisissant le nom qui correspond :

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

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

**Question n° 12. Les vins et alcools (3 points)**

➢ Lors de la réalisation de certaines préparations culinaires, vous êtes amené à employer divers vins et alcools. Retrouvez les différents alcools ou vins utilisés dans les recettes suivantes :

| Recettes | Vins ou Alcools |
|---|---|
| Steak au poivre | |
| Bar au fenouil flambé | |
| Œuf en meurette | |
| Canard à l'orange | |
| Côte de veau Vallée d'Auge | |
| Carbonade Flamande | |



✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

# Technologie pâtissière

**Question n° 1. Les pâtes (5 points)**

➢ Associez une pâte à chacune des préparations suivantes :

| PREPARATIONS | PATES |
|---|---|
| Tarte alsacienne | |
| Jalousie aux amandes | |
| Forêt noire | |
| Charlotte aux fraises | |
| Moka | |
| Palmier (petits fours) | |
| Paris-Brest | |
| Fonds de St Honoré | |
| Aumônière de poires | |
| Pets de nonne | |

**Question n° 2. Les glaces (2 points)**

➢ Numérotez les différentes étapes de la préparation d'une glace de 1 à 5

| | |
|---|---|
| SANGLAGE | |
| PASTEURISATION | |
| PREPARATION DU MIX | |
| STOCKAGE | 5 |
| FOISONNEMENT | |



Ne rien inscrire dans cette partie

**Question n° 3. Les crèmes et les appareils de base ( 13 points)**

*a)* Comment réalisez vous une crème Chiboust ? (2 points)

.....

.....

.....

*b)* Comment réalisez vous un appareil à bavarois aux œufs ? (2 points)

.....

.....

.....

*c)* Expliquez les phénomènes physico-chimiques entraînant la levée des pâtes : (4,5 points)

*1)* pâte feuilletée : (1 point)

.....

.....

.....

*2)* pâte à choux : (1 point)

.....

.....

.....

*3)* pâtes levées : (1,5 points)

Composition :

..... + Eau entre 20 et 30°C + Farine

= Fermentation alcoolique

| Quel élément permet la formation de trous dans la pâte ? |
| --- |
| ..... |

| Elément qui s'évapore lors de la cuisson |
| --- |
| ..... |



.....

Ne rien inscrire dans cette partie

*4)* pâtes montées : (génoise, à biscuit, à frire) (1 point)

.....

.....

.....

*d).*Citez les 3 différentes meringues, leurs particularités et une utilisation pour chacune d'entre elles. (4,5 points)

## TECHNIQUE DE REALISATION

| MERINGUE | PARTICULARITES | UTILISATION |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |



✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

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.