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

Barème de notation récapitulatif

(Document à destination des correcteurs)

Références de la question				Nombre de points attribués à la question	Notation du candidat
Technologie Culinaire / 60					
1	La brigade	**a)** Donnez pour chacun des chefs de partie leurs spécificités		**2,5 pts**	
		b) Quel est votre rôle ?		**0,5 pt**	
2	Les corps gras.	**a)** Citez 2 beurres A.O.C		**1 pt**	
		b) Pour frire vos préparations à la carte, quels corps gras utilisez-vous ?		**3 pts**	
3	Les cuissons	**a)** Sous l'action de la chaleur, quelles sont les modifications que subissent les nutriments ?		**4 pts**	
		b) Braiser une viande.	A quel type de cuisson appartient "braiser une viande"	**2 pts**	
			Mettez les affirmations suivantes dans l'ordre "braiser à brun une viande"	**5 pts**	
			Dans cette liste de morceaux de viande, entourez ceux qu'il est préférable de braiser	**2 pts**	
4	Les fonds	**a)** Réalisation d'un fond brun, complétez les différentes phases manquantes		**2 pts**	
		b) Donnez 2 utilisations d'un fumet de poisson clarifié		**1 pt**	
5	Les potages			**6 pts**	
6	Les sauces			**6 pts**	
7	Les œufs et les ovoproduits	**a)** Vous avez 20 pièces d'œufs au litre		**2 pts**	
		b) Citez 6 présentations commerciales		**3 pts**	
		c) Quels sont les avantages de l'utilisation des ovoproduits ?		**2 pts**	
8	Les poissons et les crustacés	**a)** Quelle est la meilleure façon de conserver votre poisson ?		**1,5 pt**	
		b) Citez 3 critères de qualité indispensable pour acheter du homard européen ?		**1,5 pt**	
9	Les volailles			**4 pts**	
10	Les viandes de boucherie	**a)** Associez les morceaux suivants à un animal		**4 pts**	
		b) La qualité de la viande est classé selon 3 critères : citez les		**1 pt**	
11	Culture culinaire			**3 pts**	
12	Les vins et alcools			**3 pts**	
			TOTAL	**/60**	

Groupement interacadémique II	Session 2005		Facultatif : code	
Examen et spécialité **BP Cuisinier**				
Intitulé de l'épreuve **U12 ➔ Technologie culinaire et pâtissière**				
Type **BAREME DE NOTATION**	Facultatif : date et heure	Durée **2 heures**	Coefficient **2**	N° de page / total **Feuille : 1/2**

Barème de notation récapitulatif

(Document à destination des correcteurs)

Références de la question				Nombre de points attribués à la question	Notation du candidat
Technologie Pâtissière					
1	Les pâtes			**5 pts**	
2	Les glaces			**2 pts**	
3	Les crèmes et mes appareils de base	**a)** Comment réalisez vous une crème Chiboust ?		**2 pts**	
		b) Comment réalisez vous un appareil à bavarois aux œufs ?		**2 pts**	
		c) Expliquez les phénomènes physico-chimiques entraînant la lavée des pâtes	1 Pâte feuilletée	**1 pt**	
			2 Pâte à choux	**1 pt**	
			3 Pâtes levées	**1,5 pt**	
			4 Pâtes montées	**1 pt**	
		d) Citez les 3 différentes meringues, leurs particularités et une utilisation pour chacune d'entre elles		**4,5 pts**	
	TOTAL			**/20**	

TOTAL : technologie culinaire et technologie pâtissière	**/80**	

Groupement interacadémique II	**Session 2005**		Facultatif : code	
Examen et spécialité **BP Cuisinier**				
Intitulé de l'épreuve **U12 → Technologie culinaire et pâtissière**				
Type **BAREME DE NOTATION**	Facultatif : date et heure	Durée **2 heures**	Coefficient **2**	N° de page / total **Feuille : 2/2**

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.