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

Ce document contient le Sujet + le corrigé

Technologie culinaire

Question n° 1. La brigade (3points)

a) Vous venez de prendre la place de Chef de cuisine dans un restaurant gastronomique avec une brigade hiérarchisée. Donnez pour chacun des chefs de parties , leurs spécificités ? (2,5 points)

Garde manger : ***réalise toutes les préparations froides (entrée froide, buffet, charcuterie,...) ainsi que l'approvisionnement des chambres froides***

Entremétier : ***réalise toutes les entrées chaudes, les œufs, les garnitures***
Tournant : ***remplace les chefs de parties pendant leurs absences***
Saucier rôtisseur : ***réalise les cuissons et les sauces des viandes***
Poissonnier : ***réalise toutes les préparations de poisson, coquillage, crustacés (habillage, cuisson, sauce,)***

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

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

a) Citez 2 beurres A.O.C : (1 point)
Isigny ou Charentes-Poitou

b) Pour frire vos préparations à la carte, quels corps gras utilisez vous ? (2 réponses souhaitées et justifier votre choix) (3 points)
Végétaline, huile de palme, huile d'arachide (résistance à la température ou au chauffage répété : point critique élevé, goût neutre, peu coûteux).

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 : ***coagulation et changement de couleur***
Lipides : ***fusion et décomposition***
Glucides (sucre rapide) : ***dissolution obtention d'un sirop puis caramélisation***
Glucides (sucre lent) : ***dextrinisation et réaction Maillard (brunissement de la croûte)***

b) Braiser une viande

- A quel type de cuisson appartient « braiser une viande » (2 points)
  (MIXTE) combinée
- Mettez les affirmations suivantes dans l'ordre « Braiser à brun une viande » (5 points)

Parer, 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
Egoutter et rectifier le fond de braisage
Glacer la pièce

Groupement interacadémique II	Session 2005		Facultatif : code	
Examen et spécialité **BP Cuisinier**				
Intitulé de l'épreuve **U12 → Technologie culinaire et pâtissière**				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée **2 heures**	Coefficient **3**	N° de page / total **Feuille : 1/6**

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

Cote de bœuf, ***aiguillette de bœuf*** ,carré d'agneau, noix de veau, ***épaule d'agneau***, ***tendron de veau*** , ***jambon***, tournedos

Question n° 4. Les fonds (3 points)

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

1) Concasser les éléments de base
2) ***Colorer au four dans une plaque à rôtir***
3) Aux 2/3 de la coloration ajouter la garniture aromatique
4) Débarrasser les os et la garniture dans une marmite
5) ***Dégraisser et déglacer la plaque***
6) Verser le déglaçage sur les os et compléter à l'eau froide
7) ***Porter à ébullition***
8) Dégraisser et écumer ajouter le reste de la garniture
9) Cuire
10) *Au terme de la cuisson passer au chinois*
11) ***Refroidir rapidement***
12) Durée maximale de conservation d'un fond dans un établissement ayant obtenu la marque de salubrité relative aux PCEA :

6 jours à + 3° C	***12 mois*** à –18° C

b) Donnez 2 utilisations d'un fumet de poisson clarifié (1 point)
Consommé de poisson ou une gelée

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	Fond blanc, haricots blancs crème

Question n° 6. Les sauces (6 points)

Complétez le tableau (6 points)

	Sauces de base	Ingrédients ajoutés	Sauces dérivés
Ex	*Velouté de poisson*	*Fumet de sole, essence de champignon, huître, moule, jaune d'œuf et beurre*	*Sauce normande*
	Sauce vinaigrette	Persil, cerfeuil, oignon câpres	**Sauce Ravigote**
	Sauce hollandaise	Jus et zeste orange sanguine	**Sauce maltaise**
	Sauce béarnaise	**Fondue de tomate**	Sauce choron
	Velouté de veau	Essence de champignon, jaune d'œuf, beurre et persil haché	**Sauce poulette**
	Sauce poivrade	**Crème**	Sauce diane
	Sauce béchamel	Purée d'oignon	Sauce soubise

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 ? ***48***
Combien de blancs avez vous au litre ? ***32***

b) Citez 6 présentations commerciales : (3 points)
- ***Œufs pasteurisés***
- ***Jaunes pasteurisés***
- ***Jaunes surgelés***
- ***Préparation pour omelettes***
- ***Œufs durs en saumure***
- ***Œufs durs en rouleaux***
- ***Concentré d'œuf (confidoeuf)***
- ***Poudre d'œuf***
- ***Œufs cuits écalés (pochés, mollets, durs…).***

c) Quels sont les avantages de l'utilisation des ovoproduits ? (4 réponses souhaitées). (2 points)
Utilisation pratique, rationnelle, rapide, facilité d'emploi, garantie bactériologique, qualité constante, économique, facilité de stockage et conservation

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

a) Quelle est la meilleure façon de conserver votre poisson frais ? (1.5 points)
Dans un timbre spécial avec de la glace pilée réservé aux poissons muni de bacs à double fond afin d'éviter le contact avec l'eau de fusion de la glace

b) Citez 3 critères de qualité indispensable pour acheter du homard européen ?(3 réponses souhaitées). (1.5 points)
Vivant, vigoureux, lourd, carapace résistante, de couleur bleue/ **noire**

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 appellation A.O.C (justifiez votre choix).

- ***zone géographique délimitée***
- ***Race Bresse : blanche, pattes bleutées, grande crête rouge***
- ***Elevé en totale liberté***
- ***Aucune forme d'industrialisation , élevage artisanal***
- ***Alimentation naturelle (céréales et lait)***

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
aloyau **basse-côte**	**baron** **gigot**	**échine** **travers**	**sous noix** **quasi**

b) La qualité de la viande de veau est classée selon 3 critères :

La conformation de l'animal, l'état d'engraissement et la couleur de la viande (1 point)

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 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	***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***

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	*Cognac vin blanc*
Bar au fenouil flambé	*Alcool anisé (Ricard ou Pastis)*
Œuf en meurette	*Vin rouge*
Canard à l'orange	*Alcool à base d'orange (Grd-Marnier ou Cointreau)*
Côte de veau Vallée d'Auge	*Calvados*
Carbonade Flamande	*Biere*

Technologie pâtissière

Question n° 1. Les pâtes (5 points)

➢ Associez une pâte aux préparations suivantes :

PREPARATIONS	PATES
Tarte alsacienne	*Brisée ou à foncer*
Jalousie aux amandes	*Feuilletée*
Forêt noire	*Génoise*
Charlotte aux fraises	*A biscuit*
Moka	*Génoise*
Palmier (petits fours)	*Feuilletée*
Paris-Brest	*A choux*
Fonds de St Honoré	*Brisée ou à foncer*
Aumônière de poires	*A crêpe*
Pets de nonne	*A choux*

Question n° 2. Les glaces (2 points)

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

SANGLAGE	*3*
PASTEURISATION	*2*
PREPARATION DU MIX	*1*
STOCKAGE	*5*
FOISONNEMENT	*4*

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

a) Comment réalisez vous une crème Chiboust ? (2 points)
Obtenue en mélangeant une crème pâtissière collée avec une meringue (blancs montés avec du sucre)

b) Comment réalisez vous un appareil à bavarois aux œufs ? (2 points)
Obtenu en mélangeant une crème anglaise collé avec une crème fouettée et un parfum

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

1) pâte feuilletée : (1 point)

à la cuisson, l'eau contenue dans les couches de détrempe se transforme en vapeur et s'échappe en soulevant les feuillets (couches de beurre). L'amidon de la farine dextrinise, le gluten coagule et maintient les feuillets séparés.

2) pâte à choux : (1 point)

la vapeur formée par l'eau de la pâte s'échappe en soulevant la pâte. Durcissement provoqué par la coagulation du gluten et des protéines des œufs.

3) pâtes levées : (1,5 point)

levure biologique + Eau entre 20 et 30°C + Farine

=

Fermentation alcoolique

Gaz carbonique (CO2)	***Alcool éthylique***
Qui forme les trous dans la pâte	qui s'évapore lors de la cuisson

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

L'émulsion provoque des bulles d'air qui augmentent de volume à la cuisson ; puis coagulation comme les autres pâtes.

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

MERINGUE	PARTICULARITES	UTILISATION
Meringue ordinaire	***A froid***	***Œufs à la nage, vacherins, truffes, appareils meringués….***
Meringue suisse ou « sur le feu »	***Au bain-marie***	***Rochers, petits fours meringués (doigts de fées..), petites pièces décoratives…***
Meringue italienne	***Au sucre cuit***	***Pour sucrer et alléger des crèmes, des soufflés, Pour masquer des entremets, Pour omelette norvégienne…***

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.