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

Sous-épreuve U.12 - Technologie culinaire et pâtissière

Session 2006 • Code sujet : **U.12** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Technologie culinaire** (14 questions) — **Page 3**
2. **Technologie pâtissière** (3 questions) — **Page 15**
3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 18**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2006/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2006 - 1-Sujet.pdf

1. Technologie culinaire

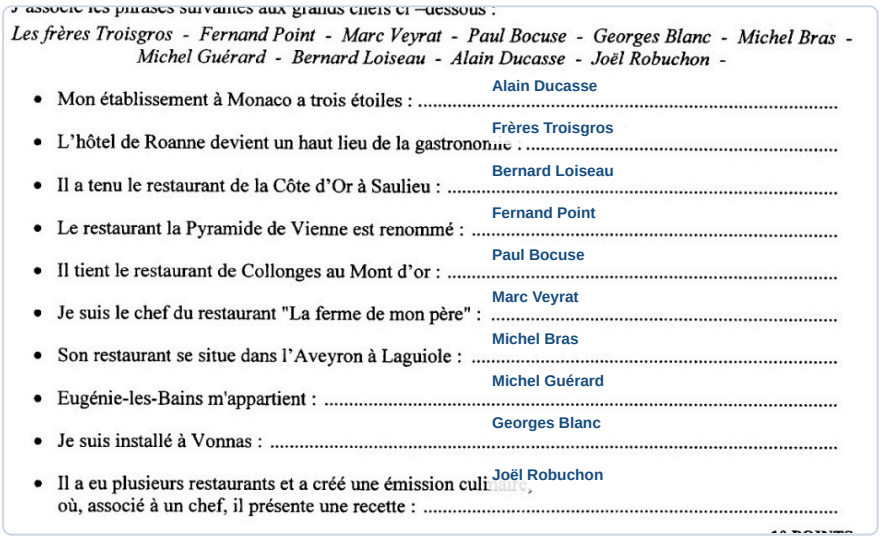
Cette partie évalue des connaissances de culture professionnelle, de brigade et de vocabulaire culinaire, ainsi que les potages, assaisonnements, garnitures et sauces. Elle porte également sur les œufs, l'identification et la composition des morceaux de viande de boucherie.

Question 1. Associez chacun des dix indices relatifs à des chefs, restaurants ou lieux de gastronomie au grand chef correspondant parmi la liste proposée.

Dans l'ordre des indices : Monaco, Roanne, Saulieu, Vienne, Collonges, Megève, Laguiole, Eugénie-les-Bains, Vonnas, émission culinaire.

1. Alain Ducasse
2. Les frères Troisgros
3. Bernard Loiseau
4. Fernand Point
5. Paul Bocuse
6. Marc Veyrat
7. Michel Bras
8. Michel Guérard
9. Georges Blanc
10. Joël Robuchon

Chefs associés aux indices



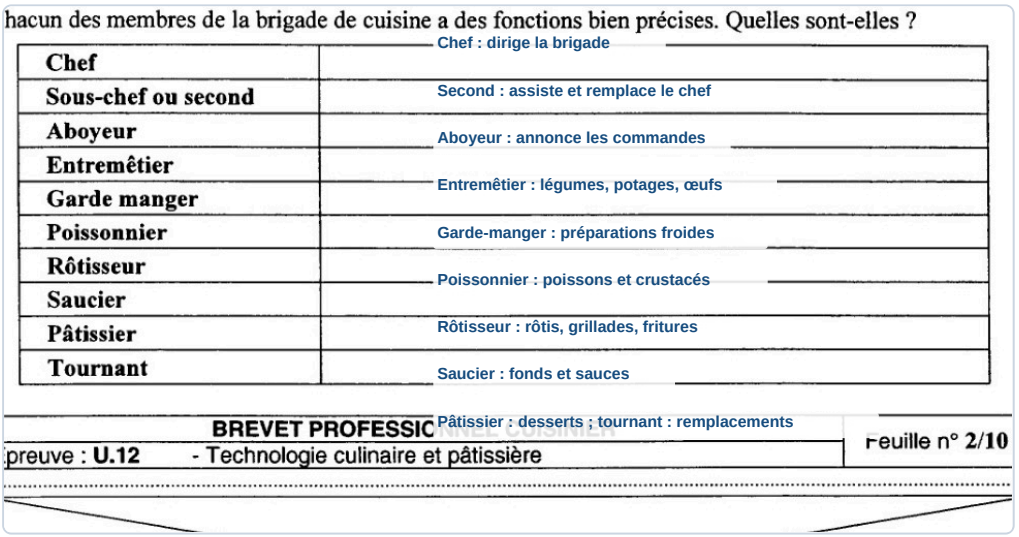
✓ RÉPONSE À RETENIR

Alain Ducasse ; frères Troisgros ; Bernard Loiseau ; Fernand Point ; Paul Bocuse ; Marc Veyrat ; Michel Bras ; Michel Guérard ; Georges Blanc ; Joël Robuchon.

Question 2. Indiquez les fonctions des membres de la brigade suivants : chef, sous-chef ou second, aboyeur, entremêtier, garde-manger, poissonnier, rôtisseur, saucier, pâtissier et tournant.

Poste	Fonction
Chef	Dirige la brigade, organise le travail et contrôle les préparations.
Sous-chef ou second	Assiste le chef et le remplace en son absence.
Aboyeur	Annonce les commandes et coordonne l'envoi.
Entremêtier	Prépare potages, légumes, garnitures et œufs.
Garde-manger	Prépare les viandes et entrées froides.
Poissonnier	Prépare poissons et crustacés.
Rôtisseur	Prépare rôtis, grillades et fritures.
Saucier	Prépare fonds, sauces et plats en sauce.
Pâtissier	Réalise pâtisseries et desserts.
Tournant	Remplace les chefs de partie selon les besoins.

Fonctions de la brigade



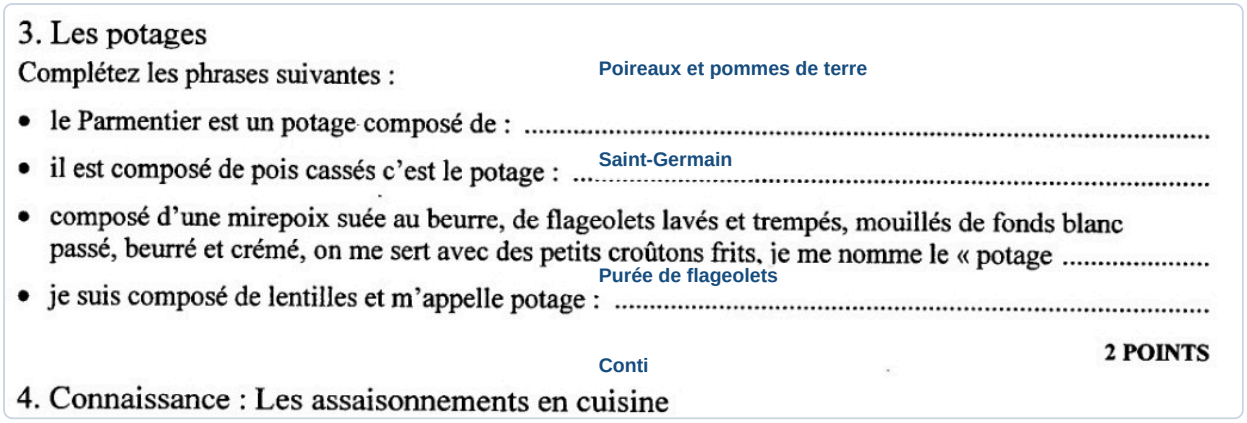
✓ RÉPONSE À RETENIR

Chef : dirige ; second : assiste et remplace ; aboyeur : annonce ; chefs de partie : réalisent les préparations de leur poste ; tournant : remplace les chefs de partie.

Question 3. Complétez les quatre phrases sur les potages : indiquez la composition du Parmentier et le nom des potages aux pois cassés, aux flageolets décrits dans l'énoncé et aux lentilles.

Le Parmentier est composé de poireaux et de pommes de terre. Le potage de pois cassés est le Saint-Germain ; celui de lentilles, le Conti. La préparation décrite aux flageolets est un potage purée de flageolets.

Réponses sur les potages


3. Les potages

Complétez les phrases suivantes :

- le Parmentier est un potage composé de : Poireaux et pommes de terre
- il est composé de pois cassés c'est le potage : Saint-Germain
- composé d'une mirepoix suée au beurre, de flageolets lavés et trempés, mouillés de fonds blanc passé, beurré et crémé, on me sert avec des petits croûtons frits, je me nomme le « potage Purée de flageolets
- je suis composé de lentilles et m'appelle potage : Conti

2 POINTS

4. Connaissance : Les assaisonnements en cuisine

✓ RÉPONSE À RETENIR

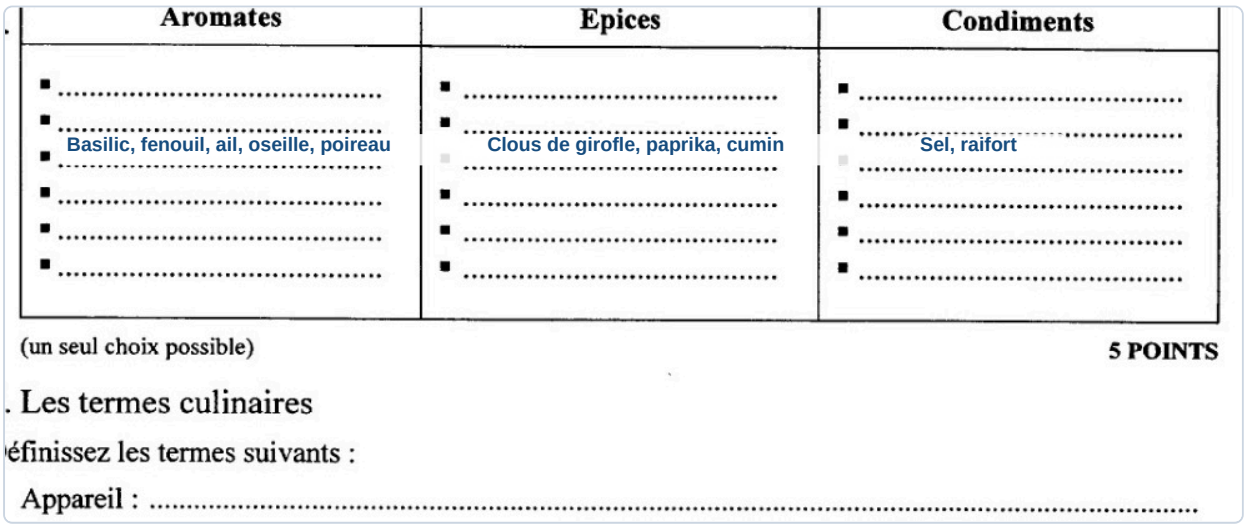
Parmentier : poireaux et pommes de terre ; pois cassés : Saint-Germain ; flageolets : purée de flageolets ; lentilles : Conti.

Question 4. Classez les dix produits proposés dans le tableau des aromates, des épices et des condiments, en respectant la consigne d'un seul choix possible.

Aromates	Épices	Condiments
Basilic	Clous de girofle	Sel
Fenouil	Paprika	Raifort
Ail	Cumin	
Oseille		
Poireau		

Le classement répartit les végétaux aromatiques, les épices et les produits qui assaisonnent ou relèvent une préparation.

Classement des assaisonnements


Aromates	Epices	Condiments
Basilic, fenouil, ail, oseille, poireau	Clous de girofle, paprika, cumin	Sel, raifort

(un seul choix possible)

5 POINTS

. Les termes culinaires

éfinissez les termes suivants :

Appareil : .....

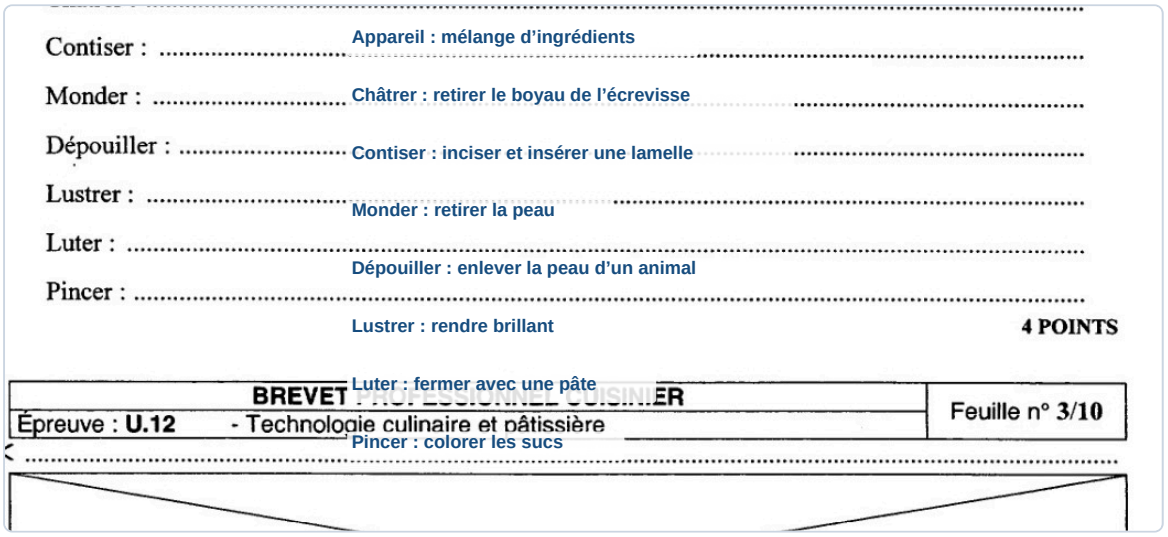
✓ RÉPONSE À RETENIR

Aromates : basilic, fenouil, ail, oseille, poireau. Épices : clous de girofle, paprika, cumin. Condiments : sel, raifort.

Question 5. Définissez les huit termes culinaires suivants : appareil, châtrer, contiser, monder, dépouiller, lustrer, luter et pincer.

1. **Appareil :** mélange d'ingrédients préparé pour réaliser une recette.
2. **Châtrer :** retirer le boyau intestinal d'une écrevisse.
3. **Contiser :** pratiquer une incision et y introduire une lamelle, souvent de truffe.
4. **Monder :** retirer la peau, généralement après ébouillantage.
5. **Dépouiller :** retirer la peau d'un animal, notamment d'un gibier.
6. **Lustrer :** napper ou badigeonner pour donner un aspect brillant.
7. **Luter :** fermer hermétiquement un récipient avec une pâte.
8. **Pincer :** faire colorer les sucs d'une préparation avant de la mouiller.

Définitions des termes culinaires



✓ RÉPONSE À RETENIR

Appareil : mélange préparatoire ; châtrer : retirer le boyau ; contiser : inciser et garnir ; monder : retirer la peau ; dépouiller : enlever la peau d'un animal ; lustrer : faire briller ; luter : fermer à la pâte ; pincer : colorer les sucs.

Question 6. Complétez le tableau des garnitures classiques de la cuisine française en donnant les garnitures correspondant aux compositions fournies et les compositions des garnitures déjà nommées.

Garniture	Composition
Marseillaise	Lamelles d'aubergines frites, rondelles d'oignons frits et tomates concassées.
Pommes boulangère	Pommes de terre émincées et oignons, cuits au four avec du fond blanc.
Béarnaise	Petites tomates farcies, sauce béarnaise et pommes croquettes.
Châtelaine	Pommes château, fonds d'artichauts garnis de purée de marrons et petits pois.
Choisy	Laitues braisées.

Chaque garniture est nommée ou décrite par ses éléments caractéristiques.

Garnitures classiques complétées

Garnitures	Compositions
..... Marseillaise	Lamelles d'aubergines frites, rondelles d'oignons frits et tomates concassées.
POMMES "BOULANGÈRE"	..... Pommes de terre, oignons, fond blanc .....
..... Béarnaise	Petites tomates farcies, sauce béarnaise, pommes croquettes
CHÂTELAINE	..... Pommes château, artichauts à la purée de marrons, petits pois ...
CHOISY	..... Laitues braisées .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marseillaise ; pommes boulangère : pommes de terre, oignons et fond blanc ; Béarnaise ; Châtelaine : pommes château, artichauts à la purée de marrons, petits pois ; Choisy : laitues braisées.

Question 7. Indiquez le fonds de base utilisé pour élaborer chacune des douze sauces du tableau.

Sauce	Fonds de base
Bordelaise	Fond brun
Rouennaise	Fond brun
Grand Veneur	Fond brun de gibier
Suprême	Velouté de volaille
Parisienne	Velouté de veau
Aurore	Velouté
Normande	Velouté de poisson
Villeroy	Velouté de veau, base de sauce allemande
Cardinal	Velouté de poisson
Diane	Fond brun
Madère	Fond brun lié
Newburg	Velouté de poisson

Les sauces brunes dérivent du fond brun ; les sauces claires dérivent d'un velouté adapté à la viande ou au poisson.

Fonds de base des sauces


s de base utilisé dans l'élaboration des sauces ci-dessous.

Sauce	Fonds de base
Bordelaise	Fond brun
Rouennaise	Fond brun
Grand Veneur	Fond brun de gibier
Suprême	Velouté de volaille
Parisienne	Velouté de veau
Aurore	Velouté
Normande	Velouté de poisson
Villeroy	Velouté de veau
Cardinal	Velouté de poisson
Diane	Fond brun ; fond brun lié ; poisson
Madère	
Newburg	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bordelaise, Rouennaise, Diane et Madère : fond brun ; Grand Veneur : fond brun de gibier ; Suprême : volaille ; Parisienne et Villeroy : veau ; Aurore : velouté ; Normande, Cardinal et Newburg : poisson.

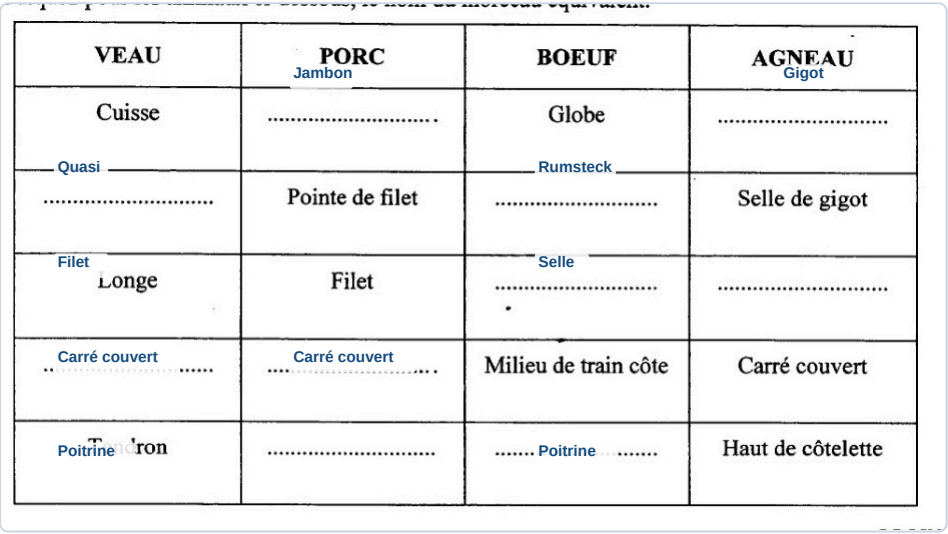
A)

Question 8. Dans le tableau comparatif des viandes de veau, de porc, de bœuf et d'agneau, indiquez les morceaux équivalents correspondant aux cases à compléter.

Complétez les cases en suivant les équivalences anatomiques du tableau : cuisse, quasi, longe, carré et poitrine correspondent aux découpes indiquées pour chaque animal.

Veau	Porc	Bœuf	Agneau
Cuisse	Jambon	Globe	Gigot
Quasi	Pointe de filet	Rumsteck	Selle de gigot
Longe	Filet	Filet	Selle
Carré couvert	Carré couvert	Milieu de train de côte	Carré couvert
Tendron	Poitrine	Poitrine	Haut de côtelette

Équivalences des morceaux, tableau complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Porc : jambon, pointe de filet, filet, carré couvert, poitrine. Bœuf : globe, rumsteck, filet, milieu de train de côte, poitrine. Agneau : gigot, selle de gigot, selle, carré couvert, haut de côtelette.

B)

Question 8. Citez les quatre morceaux qui composent l'aloyau de bœuf.

L'aloyau de bœuf regroupe quatre morceaux de choix : filet, faux-filet, rumsteck et aiguillette baronne.

Quatre morceaux de l'aloyau

B) Le bœuf

Filet ; faux-filet ; rumsteck ; aiguillette baronne

L'aloyau est composé de différents morceaux. Citez les.

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

4 POINTS

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Filet, faux-filet, rumsteck, aiguillette baronne.

A)

Question 9. Complétez le tableau en indiquant, pour les morceaux présentés, le nom du morceau équivalent chez les animaux concernés : veau, porc, bœuf et agneau.

Les cinq rangées du tableau associent les morceaux de même région anatomique. Les réponses à inscrire dans les cases vides sont :

1. Cuisse : jambon et gigot.
2. Quasi : rumsteck.
3. Longe : filet de bœuf et selle d'agneau.
4. Rang de côtes : carré couvert de veau et de porc.
5. Tendron : poitrine de porc et de bœuf.

Cases à compléter dans le tableau des morceaux

VEAU	PORC	BOEUF	AGNEAU
Cuisse	Jambon	Globe	Gigot
Quasi	Pointe de filet	Rumsteck	Selle de gigot
Longe	Filet	Filet	Selle
Carré couvert	Carré couvert	Milieu de train côte	Carré couvert
Tendron	Poitrine	Poitrine	Haut de côtelette

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cases à compléter : jambon ; gigot ; quasi ; rumsteck ; filet ; selle ; carré couvert ; carré couvert ; poitrine ; poitrine.

B)

Question 9. Citez les différents morceaux qui composent l'aloyau de bœuf.

Les quatre morceaux qui composent l'aloyau sont le filet, le faux-filet, le rumsteck et l'aiguillette baronne.

Réponse à la question sur l'aloyau

B) Le bœuf

L'aloyau est composé de différents morceaux. Citez les.

- .....
- .....
- Aloyau : filet, faux-filet, rumsteck, aiguillette baronne .....
- .....

4 POINTS

✓ RÉPONSE À RETENIR

Filet, faux-filet, rumsteck, aiguillette baronne.

C)

Question 9. Donnez la composition des morceaux d'agneau correspondant aux appellations commerciales suivantes : culotte d'agneau, baron, papillon, coffre, lamb-chop, noisette et gigot.

Appellation	Composition
Culotte d'agneau	Deux gigots raccourcis et deux selles de gigot.
Baron	Deux gigots réunis par la selle.
Papillon	Selle d'agneau fendue et ouverte à plat.
Coffre	Les deux carrés réunis avec la poitrine.
Lamb-chop	Côtelettes taillées dans le carré.
Noisette	Médaillon désossé taillé dans la selle.
Gigot	Membre postérieur de l'agneau.

Les appellations désignent des pièces entières préparées ou des portions découpées dans la selle et le carré.

Compositions des morceaux d'agneau

Appellation commerciale des morceaux	Composition
Culotte d'agneau	Exemple : Deux gigots réunis par la selle
Baron	Selle fendue et ouverte à plat
Papillon	
Coffre	Carrés réunis avec la poitrine
Lamb-chop	Côtelettes taillées dans le carré
Noisette	Médaillon de selle ; membre postérieur
Gigot	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Culotte : deux gigots raccourcis et deux selles ; Baron : deux gigots et la selle ; Papillon : selle fendue et ouverte ; Coffre : carrés et poitrine ; Lamb-chop : côtelettes du carré ; Noisette : médaillon de selle ; Gigot : membre postérieur.

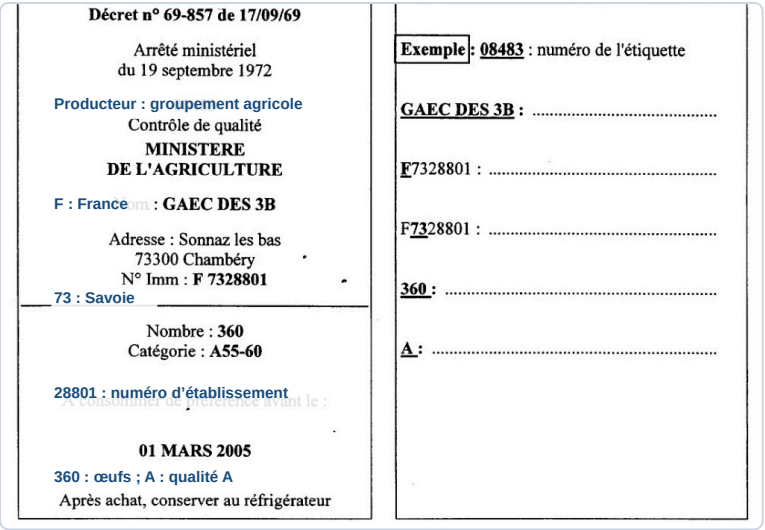
A)

Question 8. À partir de l'étiquette illustrée, donnez la signification de chacun des éléments soulignés, à l'exception du numéro d'étiquette déjà expliqué en exemple.

Élément souligné	Signification
GAEC des 3B	Nom du producteur, un groupement agricole d'exploitation en commun.
F	France, code du pays.
73	Département de la Savoie.
28801	Numéro d'identification de l'établissement producteur.
360	Nombre d'œufs du lot.
A	Catégorie de qualité A, œufs frais.

Le calibre indiqué séparément sur l'étiquette est 55-60.

Éléments de l'étiquette des œufs



✓ RÉPONSE À RETENIR

GAEC des 3B : producteur ; F : France ; 73 : Savoie ; 28801 : identification de l'établissement ; 360 : nombre d'œufs ; A : catégorie de qualité.

B)

Question 8. Citez cinq techniques de cuisson des œufs et donnez pour chacune un exemple d'appellation de plat pouvant figurer sur une carte.

Technique	Exemple d'appellation
À la coque	Œuf à la coque, mouillettes.
Mollet	Œuf mollet florentine.
Dur	Œuf mimosa.
Poêlé	Œuf au plat.
En omelette	Omelette aux fines herbes.

Chaque exemple associe une technique de cuisson à un plat pouvant figurer sur une carte.

Techniques de cuisson des œufs

B) Vous devez citer cinq techniques de cuisson des œufs et donner un exemple de plat pour chacune des cuissons proposées. (5 points)

À la coque : œuf à la coque

Technique de cuisson des œufs	Exemple d'appellation pouvant figurer sur une carte
Mollet : œuf mollet florentine	
Dur : œuf mimosa	
Poêlé : œuf au plat	
Omelette aux fines herbes	

5 POINTS

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

À la coque : œuf à la coque ; mollet : œuf mollet florentine ; dur : œuf mimosa ; poêlé : œuf au plat ; omelette : omelette aux fines herbes.

2. Technologie pâtissière

Cette partie porte sur les entremets chauds et les bases avec lesquelles ils peuvent être préparés, ainsi que sur les techniques de fabrication de la crème au beurre et leur composition. Elle évalue aussi la classification des cinq pâtes en cuisine et en pâtisserie, avec deux exemples pour chacune.

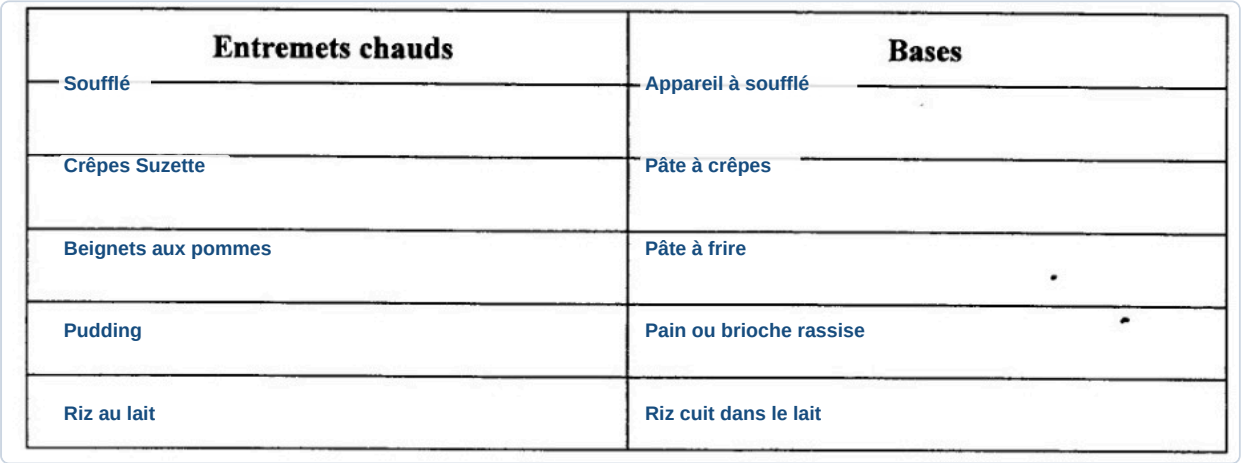
Question 10. Énumérez cinq entremets chauds pouvant être préparés avec des bases différentes et indiquez la base associée à chacun.

Chaque préparation repose sur une base différente : appareil à soufflé, pâte à crêpes, pâte à frire, pain ou brioche, puis riz. Les exemples ci-dessous associent un entremets chaud à sa base caractéristique et remplissent les cinq lignes du tableau.

Entremets chauds	Bases
Soufflé	Appareil à soufflé
Crêpes Suzette	Pâte à crêpes
Beignets aux pommes	Pâte à frire
Pudding	Pain ou brioche rassise
Riz au lait	Riz cuit dans le lait

Les cinq bases sont distinctes et adaptées à la réalisation proposée.

Entremets chauds et bases complétés



✓ RÉPONSE À RETENIR

Soufflé : appareil à soufflé ; crêpes Suzette : pâte à crêpes ; beignets aux pommes : pâte à frire ; pudding : pain ou brioche rassise ; riz au lait : riz cuit dans le lait.

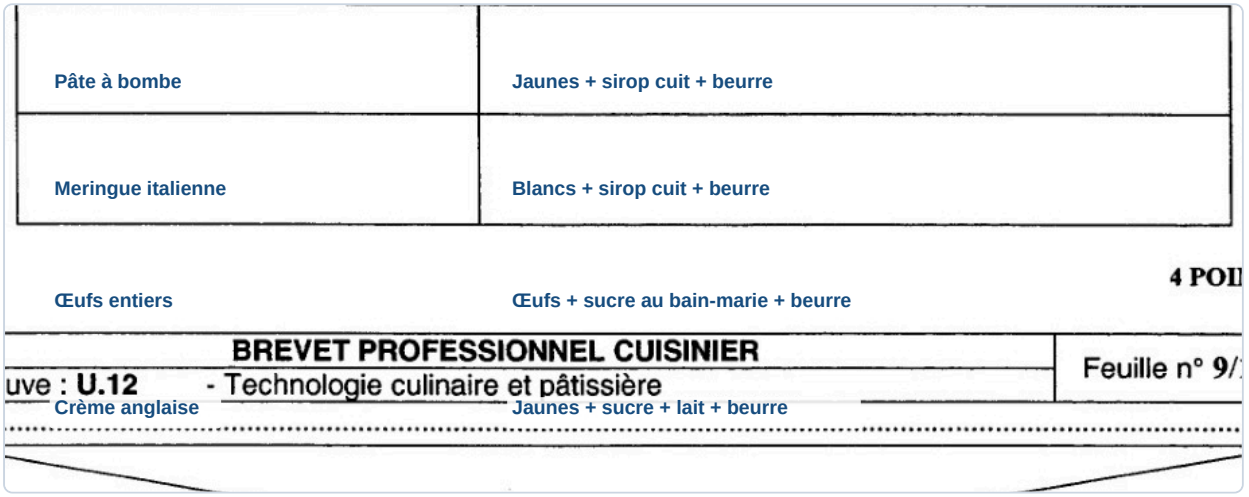
Question 11. Nommez les différentes techniques de fabrication de la crème au beurre et expliquez la composition correspondant à chacune.

Les techniques se distinguent par la préparation des œufs et du sucre qui sert de base. Le beurre pommade est ensuite incorporé progressivement à cette base, puis la crème est foisonnée. Pour les préparations chaudes, la base doit être refroidie avant l'ajout du beurre afin d'obtenir une texture lisse.

Technique	Composition
Pâte à bombe	Jaunes fouettés avec un sirop de sucre cuit, puis beurre.
Meringue italienne	Blancs montés avec un sirop de sucre cuit, puis beurre.
Œufs entiers	Œufs entiers et sucre fouettés au bain-marie, puis beurre.
Crème anglaise	Jaunes, sucre et lait cuits en crème anglaise, puis beurre.

Le beurre souple s'incorpore à une base refroidie ou tiédie.

Techniques de crème au beurre complétées



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Quatre techniques : pâte à bombe, meringue italienne, œufs entiers et crème anglaise, chacune complétée par du beurre pommade.

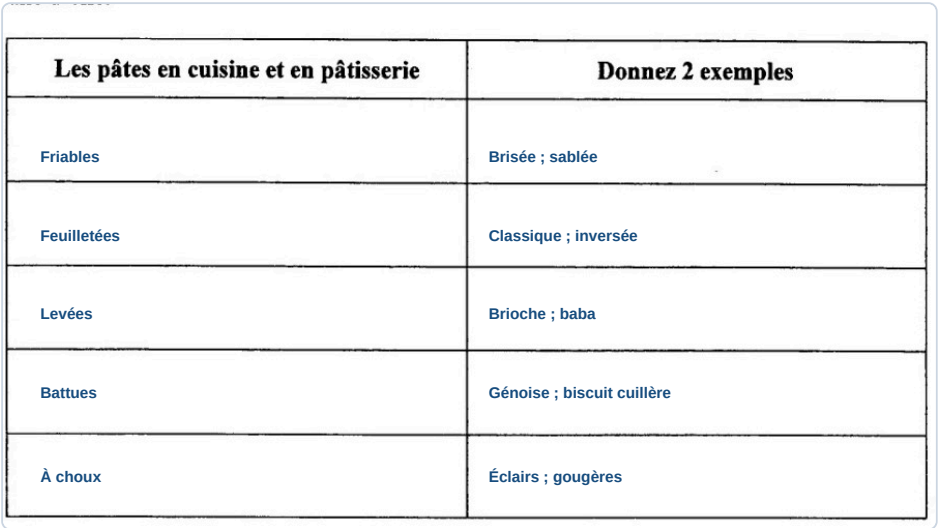
Question 12. Énumérez les cinq catégories de pâtes en cuisine et en pâtisserie, puis donnez deux exemples pour chacune.

La classification attendue distingue cinq familles selon la texture et le mode de confection. Les exemples sont des préparations caractéristiques de chaque famille ; ils permettent de couvrir les usages de cuisine et de pâtisserie demandés dans le tableau.

Catégories de pâtes	Deux exemples
Friables	Pâte brisée ; pâte sablée
Feuilletées	Pâte feuilletée classique ; pâte feuilletée inversée
Levées	Pâte à brioche ; pâte à baba
Battues	Génoise ; biscuit cuillère
À choux	Éclairs ; gougères

Les familles sont bien distinctes ; les exemples proposés sont deux réalisations pour chacune.

Classification des pâtes complétée



Les pâtes en cuisine et en pâtisserie	Donnez 2 exemples
Friables	Brisée ; sablée
Feuilletées	Classique ; inversée
Levées	Brioche ; baba
Battues	Génoise ; biscuit cuillère
À choux	Éclairs ; gougères

✓ RÉPONSE À RETENIR

Friables : brisée, sablée ; feuilletées : classique, inversée ; levées : brioche, baba ; battues : génoise, biscuit cuillère ; à choux : éclairs, gougères.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.12 du brevet professionnel Cuisinier, session 2006, dure 2 heures et a un coefficient 2. Notée sur 20 après conversion d'un total sur 80, elle comprend technologie culinaire et technologie pâtissière. Elle évalue les repères professionnels, les préparations, les produits, les viandes et les techniques de pâtisserie.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les fonctions de brigade distinguent l'organisation du travail et les postes spécialisés de production.
- Les fonds de base s'associent aux sauces selon les préparations et ingrédients qui les caractérisent.
- Les morceaux de viande se reconnaissent selon l'espèce et leurs appellations de découpe ou de commercialisation.
- Les entremets chauds, les crèmes au beurre et les pâtes se classent selon leurs bases ou leurs techniques de fabrication.

Points de vigilance & attentes du jury

- Classez chaque produit dans une seule catégorie d'assaisonnement, comme l'exige la consigne.
- Donnez une définition précise pour chacun des huit termes culinaires demandés.
- Vérifiez les en-têtes et les cases déjà renseignées dans les tableaux de garnitures et de morceaux.
- Pour les tableaux pâtissiers, renseignez chaque association demandée : entremet et base, technique et composition, pâte et exemples.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment compléter le tableau des sauces et des fonds de base ?

Traitez les sauces une par une et identifiez le fonds utilisé dans leur élaboration. Reportez une réponse dans chaque ligne, en vous appuyant sur les caractéristiques culinaires de la sauce plutôt que sur son seul nom.

Q : Comment aborder les tableaux sur les morceaux de viande ?

Repérez d'abord l'espèce et le morceau déjà indiqué dans chaque ligne, puis complétez les équivalences demandées. Pour l'agneau, distinguez bien les appellations commerciales dont il faut donner la composition.

Q : Comment gérer le temps et le barème de l'épreuve ?

L'épreuve dure 2 heures. Le sujet prévoit un total de 80 points, converti sur 20 ; répartissez votre temps entre les deux parties et gardez quelques minutes pour vérifier que chaque case et chaque définition a été renseignée.

Q : Quelles réponses complètes sont attendues en technologie pâtissière ?

Le sujet demande cinq entremets chauds avec leurs bases, les techniques de crème au beurre avec leur composition, puis cinq catégories de pâtes avec deux exemples chacune. Chaque association doit être indiquée clairement dans le tableau.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2006/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2006 - 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.