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 ÉPREUVE 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 à la fin de l'épreuve, sans en détacher aucune page.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat
Épreuve : **U.12**	Feuille n° **1/10**	

✂.....

SUJET	Session 2006	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° **1/10**

Technologie culinaire

1. Culture culinaire : les personnages marquants de notre profession.

J'associe les phrases suivantes aux grands chefs ci –dessous :

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

- Mon établissement à Monaco a trois étoiles : .....
- L'hôtel de Roanne devient un haut lieu de la gastronomie : .....
- Il a tenu le restaurant de la Côte d'Or à Saulieu : .....
- Le restaurant la Pyramide de Vienne est renommé : .....
- Il tient le restaurant de Collonges au Mont d'or : .....
- Je suis le chef du restaurant "La ferme de mon père" : .....
- Son restaurant se situe dans l'Aveyron à Laguiole : .....
- Eugénie-les-Bains m'appartient : .....
- Je suis installé à Vonnas : .....
- Il a eu plusieurs restaurants et a créé une émission culinaire, où, associé à un chef, il présente une recette : .....

10 POINTS

2. Le personnel : le profil de poste

Chacun des membres de la brigade de cuisine a des fonctions bien précises. Quelles sont-elles ?

Chef	
Sous-chef ou second	
Aboyeur	
Entremêtier	
Garde manger	
Poissonnier	
Rôtisseur	
Saucier	
Pâtissier	
Tournant	

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

3. Les potages

Complétez les phrases suivantes :

- le Parmentier est un potage composé de : .....
- il est composé de pois cassés c'est le potage : .....
- 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 .....
- je suis composé de lentilles et m'appelle potage : .....

2 POINTS

4. Connaissance : Les assaisonnements en cuisine

Classez dans le tableau suivant les produits par catégories : aromates, épices ou condiments.

Le basilic, les clous de girofle, le fenouil, le paprika, l'ail, le sel, l'oseille, le raifort, le poireau, le cumin.

Aromates	Épices	Condiments
▪	▪	▪ .....
▪	▪	▪ .....
▪	▪	▪ .....
▪	▪	▪ .....
▪	▪	▪ .....
▪	▪	▪ .....

(un seul choix possible)

5 POINTS

5. Les termes culinaires

Définissez les termes suivants :

Appareil : .....

Châtrer : .....

Contiser : .....

Monder : .....

Dépouiller : .....

Lustrer : .....

Luter : .....

Pincer : .....

4 POINTS

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

6. Les garnitures classiques de la cuisine française

Complétez le tableau suivant.

Garnitures	Compositions
.....	Lamelles d'aubergines frites, rondelles d'oignons frits et tomates concassées.
POMMES "BOULANGÈRE"	....
.....	Petites tomates farcies, sauce béarnaise, pommes croquettes
CHÂTELAINE	....
CHOISY	....

Garniture : ½ point par bonne réponse

Composition : 1 point par bonne réponse

4 POINTS

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

7. Les fonds et sauces

Indiquez le fonds de base utilisé dans l'élaboration des sauces ci-dessous.

Sauce	Fonds de base
Bordelaise	
Rouennaise	
Grand Veneur	
Suprême	
Parisienne	
Aurore	
Normande	
Villeroy	
Cardinal	
Diane	
Madère	
Newburg	

6 POINTS

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

8. Les oeufs

A) Donnez la signification de chaque élément souligné de l'étiquette ci-dessous :

Décret n° 69-857 de 17/09/69 Arrêté ministériel du 19 septembre 1972 **08483** Contrôle de qualité **MINISTERE** **DE L'AGRICULTURE** Nom : **GAEC DES 3B** Adresse : Sonnaz les bas 73300 Chambéry N° Imm : **F 7328801** Nombre : **360** Catégorie : **A55-60** A consommer de préférence avant le : **01 MARS 2005** Après achat, conserver au réfrigérateur	**Exemple : 08483** : numéro de l'étiquette **GAEC DES 3B :** ..... **F**7328801 : ..... F**73**28801 : ..... **360 :** ..... **A :** .....

5 POINTS

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

Technique de cuisson des œufs	Exemple d'appellation pouvant figurer sur une carte

5 POINTS

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

9. Approvisionnement d'un restaurant en viandes de boucherie

A) Indiquez pour les animaux ci-dessous, le nom du morceau équivalent.

VEAU	PORC	BOEUF	AGNEAU
Cuisse	.....	Globe	.....
.....	Pointe de filet	.....	Selle de gigot
Longe	Filet	.....	.....
.....	.....	Milieu de train côte	Carré couvert
Tendron	.....	.....	Haut de côtelette

5 POINTS

B) Le bœuf

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

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

4 POINTS

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

C) L'agneau

- Les morceaux d'agneau sont commercialisés selon les appellations ci-dessous, donnez leur composition.

Appellation commerciale des morceaux	**Composition**
Culotte d'agneau	Exemple : **Deux gigots raccourcis + deux selles de gigot**
Baron	
Papillon	
Coffre	
Lamb-chop	
Noisette	
Gigot	

6 POINTS

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

Technologie pâtissière

10. Les entremets chauds

Énumérez cinq entremets chauds pouvant être préparés avec des bases différentes.

Entremets chauds	Bases

5 POINTS

11. Les crèmes au beurre

Après avoir nommé les différentes techniques de fabrication de la crème au beurre, expliquez leur composition.

Techniques	Composition

4 POINTS

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

12. Les pâtes (Classification)

Après avoir énuméré la classification des cinq pâtes en cuisine et pâtisserie, donnez deux exemples pour chacune d'elle.

Les pâtes en cuisine et en pâtisserie	Donnez 2 exemples

5 POINTS

Partie réservée aux correcteurs

TOTAL : ...../ 80 = .../ 20
4

.....

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.