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 2007 • Code sujet : **U.12** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Culture culinaire et vocabulaire professionnel** (2 questions) — **Page 3**
2. **Fonctions du chef de cuisine** (1 question) — **Page 5**
3. **Saveurs et présentations : aromates, épices et condiments** (1 question) — **Page 6**
4. **Produits frais : fruits et viande de veau** (5 questions) — **Page 8**
5. **Produits et spécialités des régions françaises** (1 question) — **Page 12**
6. **Sauces de base et sauces dérivées** (1 question) — **Page 13**
7. **Vins, eaux-de-vie, liqueurs et marinades** (2 questions) — **Page 14**
8. **Technologie pâtissière et création d'un dessert** (5 questions) — **Page 16**
9. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 20**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2007/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

1. Culture culinaire et vocabulaire professionnel

Cette partie porte sur des figures marquantes de la cuisine française et sur l'évolution de la cuisine. Elle vérifie aussi la maîtrise de termes techniques courants en cuisine.

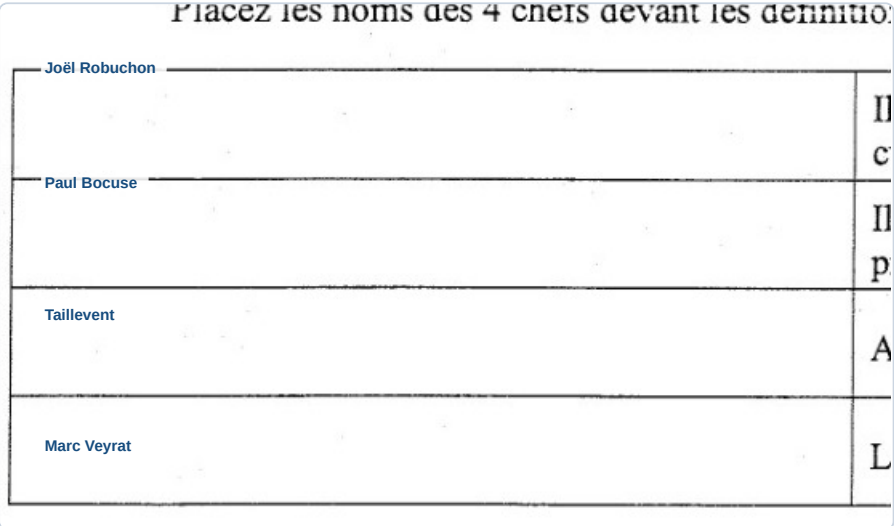
Culture culinaire

Question 1-1. Associez un nom de chef à chacune des quatre définitions : celui qui réalise des émissions télévisées pour faire connaître les grands chefs, l'ambassadeur des savoir-faire et des produits français à l'étranger, l'auteur du Viandier et le spécialiste de la cuisine des plantes sauvages alpines.

Définition	Chef
Émissions télévisées faisant connaître les grands chefs	Joël Robuchon
Ambassadeur des savoir-faire et produits français à l'étranger	Paul Bocuse
Auteur du *Viandier*	Taillevent (Guillaume Tirel)
Cuisine des plantes sauvages alpines	Marc Veyrat

Ces associations correspondent aux quatre définitions du sujet : rayonnement télévisuel, ambassadeur de la gastronomie française, auteur médiéval et cuisine alpine des plantes sauvages.

Chefs associés aux définitions



✓ RÉPONSE À RETENIR

Émissions : Joël Robuchon ; ambassadeur : Paul Bocuse ; *Viandier* : Taillevent ; plantes alpines : Marc Veyrat.

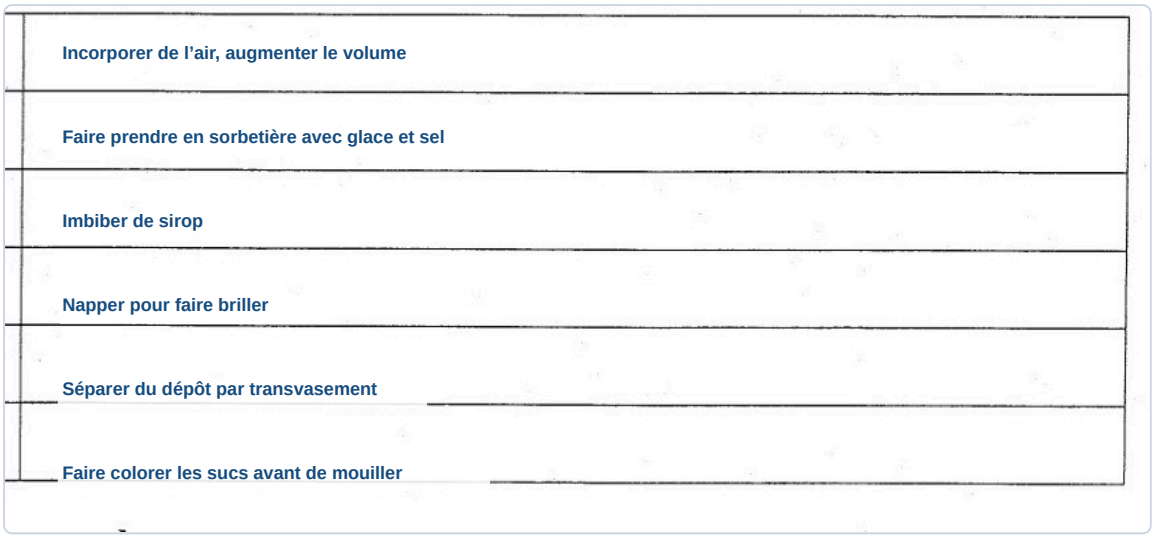
Vocabulaire culinaire

Question 1-2. Définissez les termes culinaires suivants : foisonner, sangler, puncher, lustrer, décanter et pincer.

1. **Foisonner** : incorporer de l'air en fouettant afin d'augmenter le volume d'une préparation.

2. **Sangler** : faire prendre une préparation dans une sorbetière entourée de glace et de sel.
3. **Puncher** : imbiber un biscuit de sirop, éventuellement parfumé ou alcoolisé.
4. **Lustrer** : appliquer une couche de gelée ou de matière grasse pour donner un aspect brillant.
5. **Décanter** : transvaser délicatement un liquide pour le séparer de son dépôt.
6. **Pincer** : faire colorer les sucs d'un aliment, souvent avant de mouiller pour réaliser une sauce.

Définitions du vocabulaire culinaire



✓ RÉPONSE À RETENIR

Foisonner : aérer ; sangler : faire prendre au froid ; puncher : imbiber ; lustrer : faire briller ; décanter : séparer du dépôt ; pincer : colorer les sucs.

2. Fonctions du chef de cuisine

La question porte sur le rôle du chef au sein d'une brigade et de l'établissement. Elle demande de distinguer ses responsabilités sociales de ses fonctions techniques.

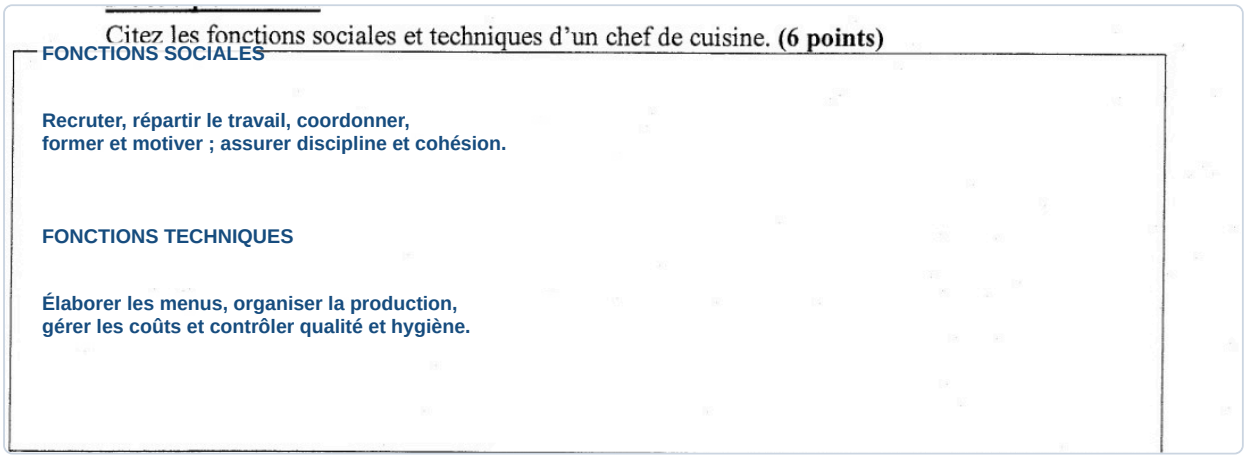
Le personnel

Question 2. Citez les fonctions sociales et les fonctions techniques d'un chef de cuisine.

Le chef de cuisine assume deux responsabilités complémentaires : faire fonctionner la brigade et garantir la production culinaire.

- **Fonctions sociales :** recruter, répartir le travail, coordonner, former et motiver le personnel ; faire respecter la discipline et entretenir la cohésion de l'équipe.
- **Fonctions techniques :** élaborer les menus, organiser et superviser la production, gérer les approvisionnements et les coûts, contrôler la qualité des préparations, l'envoi et l'application des règles d'hygiène.

Réponse complétée : fonctions du chef


Citez les fonctions sociales et techniques d'un chef de cuisine. **(6 points)**

FONCTIONS SOCIALES

**Recruter, répartir le travail, coordonner,
former et motiver ; assurer discipline et cohésion.**

FONCTIONS TECHNIQUES

**Élaborer les menus, organiser la production,
gérer les coûts et contrôler qualité et hygiène.**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Social : encadrer, former et fédérer la brigade. Technique : concevoir les menus, organiser la production et contrôler qualité, coûts et hygiène.

3. Saveurs et présentations : aromates, épices et condiments

Un tableau organise les connaissances sur les aromates, les épices et les condiments utilisés pour parfumer ou relever les préparations. Il faut compléter les définitions, proposer des exemples et préciser les utilisations culinaires.

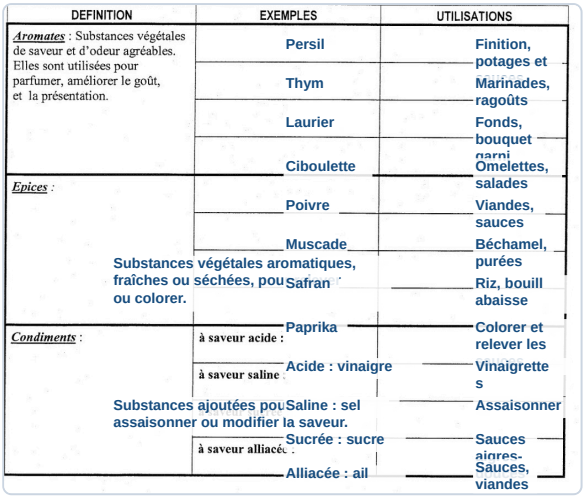
Saveurs et présentations

Question 3. Complétez le tableau en donnant une seule réponse par case : définissez les épices et les condiments, puis indiquez des exemples et leurs utilisations pour les aromates, les épices et les condiments. Pour les condiments, distinguez les saveurs acide, saline, sucrée et alliacée.

Les aromates sont des substances végétales odorantes, les épices des produits végétaux aromatiques et les condiments des substances ajoutées pour assaisonner. Chaque ligne associe un exemple à un emploi culinaire : les aromates parfument, les épices relèvent ou colorent, et les condiments apportent une saveur acide, saline, sucrée ou alliacée.

Famille	Définition ou exemple	Utilisation
Aromates	Persil	Finition des potages et sauces
	Thym	Marinades et ragoûts
	Laurier	Fonds et bouquet garni
	Ciboulette	Omelettes et salades
Épices : substances végétales aromatiques, fraîches ou séchées, utilisées pour relever ou colorer.	Poivre	Viandes et sauces
	Muscade	Béchamel et purées
	Safran	Riz et bouillabaisse
	Paprika	Coloration et assaisonnement des sauces
Condiments : substances ajoutées pour assaisonner ou modifier la saveur.	Acide : vinaigre	Vinaigrettes
	Saline : sel	Assaisonnement des préparations
	Sucrée : sucre	Sauces aigres-douces
	Alliacée : ail	Sauces et viandes

Tableau complété : saveurs et présentations



DEFINITION	EXEMPLES	UTILISATIONS
Aromates : Substances végétales de saveur et d'odeur agréables. Elles sont utilisées pour parfumer, améliorer le goût, et la présentation.	Persil	Finition, potages et
	Thym	Marinades, ragoûts
	Laurier	Fonds, bouquet garni
	Ciboulette	Omelettes, salades
Epices :	Poivre	Viandes, sauces
	Muscade	Béchamel, purées
Substances végétales aromatiques, fraîches ou séchées, pou ou colorer.	Safran	Riz, bouill abaisse
	Paprika	Colorer et relever les
Condiments :	à saveur acide :	
	à saveur saline :	
	Acide : vinaigre	Vinaigrette s
Substances ajoutées pou assaisonner ou modifier la saveur.	Saline : sel	Assaisonner
	Sucrée : sucre	Sauces aigres-
	à saveur alliacée :	
	Alliacée : ail	Sauces, viandes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aromates : parfumer. Épices : relever ou colorer. Condiments : vinaigre, sel, sucre et ail, pour les saveurs acide, saline, sucrée et alliacée.

4. Produits frais : fruits et viande de veau

Cette partie traite de la commercialisation et des usages culinaires des fruits, puis de la qualité et de la découpe d'un cuisseau de veau élevé sous la mère. Les tableaux portent sur les catégories, les morceaux, leurs modes de cuisson et des recettes de référence.

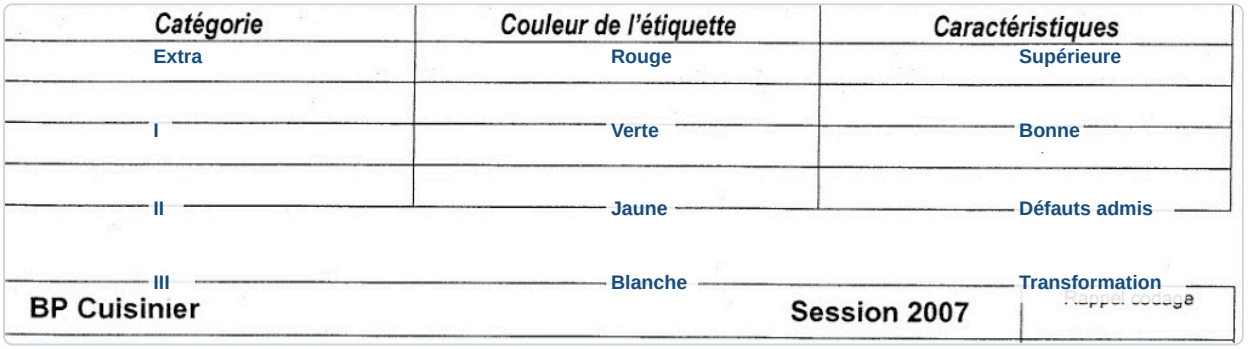
Les fruits

Question 4-1. Complétez le tableau des quatre catégories réglementaires de commercialisation des fruits en France, en indiquant pour chacune la couleur de l'étiquette et ses caractéristiques.

Catégorie	Couleur de l'étiquette	Caractéristiques
Extra	Rouge	Qualité supérieure, pratiquement sans défaut.
I	Verte	Bonne qualité, défauts légers admis.
II	Jaune	Qualité marchande, défauts plus marqués admis.
III	Blanche	Qualité destinée notamment à la transformation.

La qualité commerciale décroît de la catégorie Extra à la catégorie III.

Catégories commerciales des fruits



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Extra : rouge; I : verte; II : jaune; III : blanche.

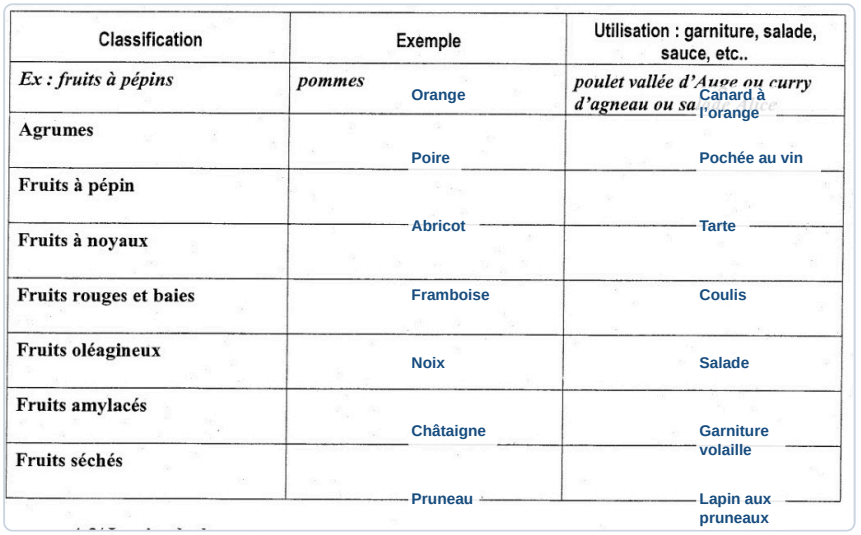
Utilisation des fruits

Question 4-2. Pour chaque classification de fruits indiquée dans le tableau, proposez un exemple et une utilisation en cuisine, sous forme de garniture, salade, sauce ou autre préparation.

Classification	Exemple	Utilisation
Agrumes	Orange	Canard à l'orange
Fruits à pépin	Poire	Poire pochée au vin
Fruits à noyaux	Abricot	Tarte aux abricots
Fruits rouges et baies	Framboise	Coulis de framboise
Fruits oléagineux	Noix	Salade aux noix
Fruits amylacés	Châtaigne	Garniture d'une volaille
Fruits séchés	Pruneau	Lapin aux pruneaux

Les exemples proposés couvrent des utilisations en garniture, en dessert et en sauce.

Exemples et utilisations culinaires des fruits



✓ RÉPONSE À RETENIR

Orange : canard à l'orange; poire : pochée; abricot : tarte; framboise : coulis; noix : salade; châtaigne : garniture; pruneau : lapin.

Viande de veau

Question 4-3-1. Expliquez ce que signifie la désignation « veau sous la mère ».

Le veau « sous la mère » est élevé en tétant sa mère et nourri au lait maternel. Cette désignation se rapporte à son mode d'élevage et d'alimentation; elle ne désigne ni une race ni un morceau de viande.

Définition du veau sous la mère



✓ RÉPONSE À RETENIR

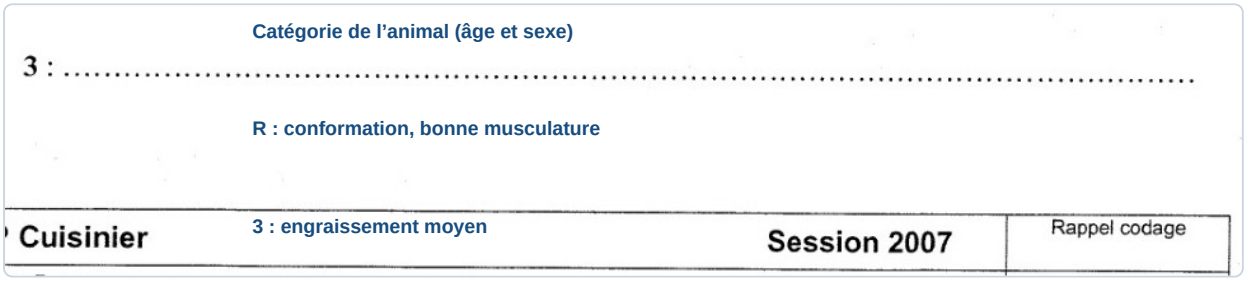
Veau nourri au lait de sa mère.

Question 4-3-2. Donnez la signification générale de chacune des informations « 2 », « R » et « 3 » portées sur le tampon apposé par le classificateur officiel.

Marquage	Signification
2	Catégorie de l'animal selon son âge et son sexe.
R	Conformation de la carcasse : bonne musculature.
3	État d'engraissement moyen.

Le tampon indique ainsi la catégorie, la conformation et l'état d'engraissement de la carcasse.

Signification du classement 2R3



✓ RÉPONSE À RETENIR

2 : catégorie de l'animal; R : bonne conformation; 3 : engraissement moyen.

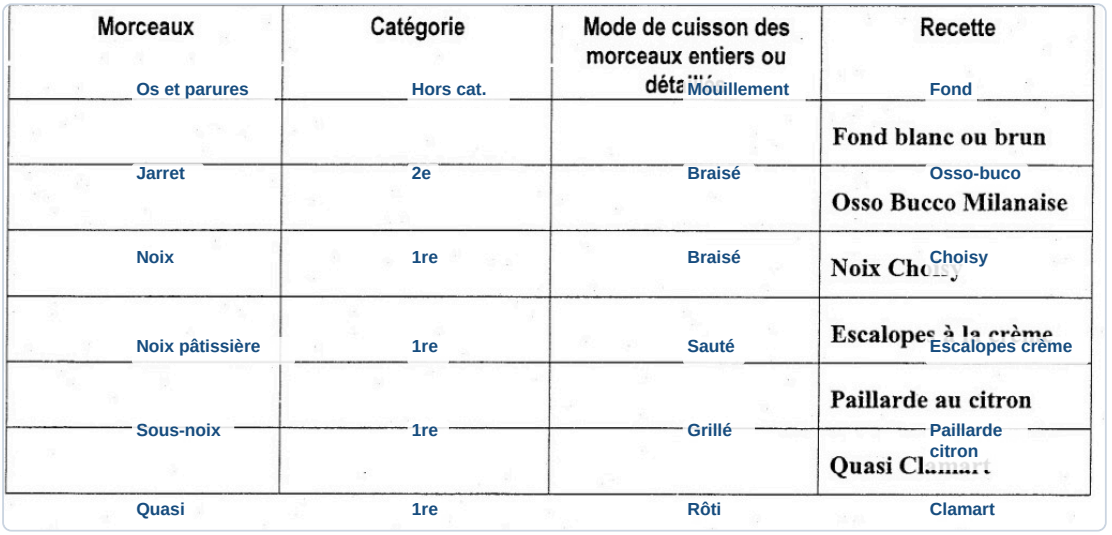
Découpe du cuisseau

Question 4-3-3. Complétez le tableau de découpe du cuisseau de veau : nommez les morceaux, indiquez leur catégorie et leur mode de cuisson, puis associez-les aux recettes proposées : fond blanc ou brun, osso-buco milanaise, noix Choisy, escalopes à la crème, paillarde au citron et quasi Clamart.

Morceau	Catégorie	Mode de cuisson	Recette
Os et parures	Hors catégorie	Mouillement, cuisson longue	Fond blanc ou brun
Jarret	2e catégorie	Braisé	Osso-buco milanaise
Noix	1re catégorie	Braisé	Noix Choisy
Noix pâtissière	1re catégorie	Sauté	Escalopes à la crème
Sous-noix	1re catégorie	Grillé	Paillarde au citron
Quasi	1re catégorie	Rôti	Quasi Clamart

Les os et parures servent aux fonds; les morceaux plus gélatineux demandent une cuisson longue, tandis que les morceaux tendres conviennent aux cuissons rapides ou au rôti.

Découpe et cuisson du cuisseau de veau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Os et parures : fond; jarret : osso-buco; noix : Choisy; noix pâtissière : escalopes; sous-noix : paillarde; quasi : Clamart.

5. Produits et spécialités des régions françaises

Le sujet vérifie les repères de cuisine régionale à partir de quatre régions françaises. Le candidat doit relier spécialités, boissons et produits caractéristiques des terroirs.

Connaissances des produits

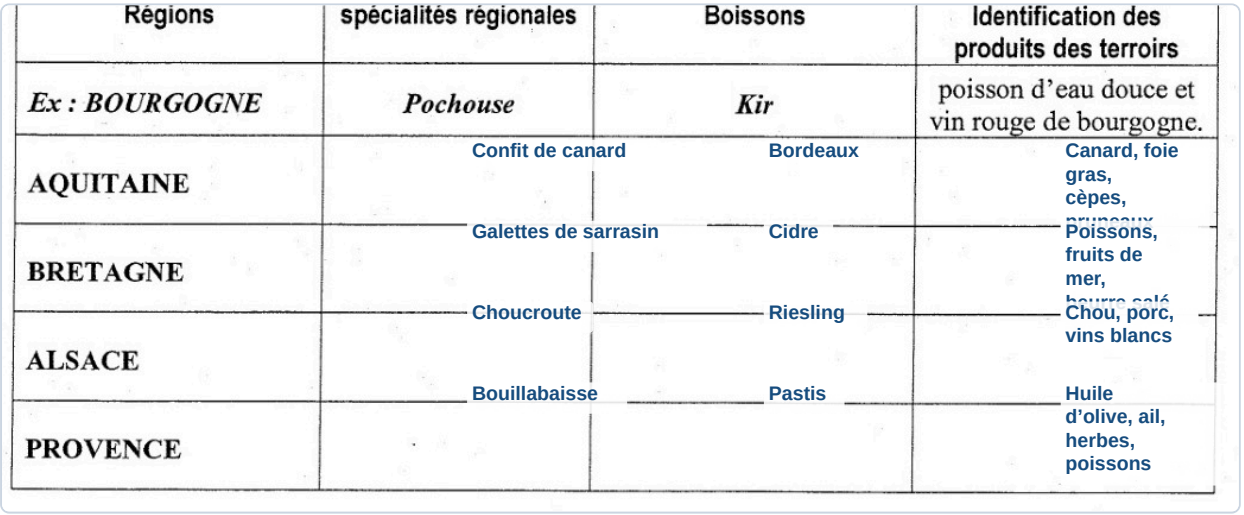
Question 5-1. Complétez le tableau pour l'Aquitaine, la Bretagne, l'Alsace et la Provence en indiquant une spécialité régionale, une boisson et des produits caractéristiques du terroir.

Chaque ligne associe une préparation emblématique, une boisson régionale et des produits caractéristiques du terroir. D'autres réponses traditionnelles peuvent convenir si elles sont clairement rattachées à la région.

Région	Spécialité régionale	Boisson	Produits du terroir
Aquitaine	Confit de canard	Bordeaux	Canard, foie gras, cèpes, pruneaux d'Agen
Bretagne	Galettes de sarrasin	Cidre	Poissons, fruits de mer, beurre salé
Alsace	Choucroute	Riesling	Chou, porc, vins blancs
Provence	Bouillabaisse	Pastis	Huile d'olive, ail, herbes de Provence, poissons méditerranéens

Le Bordeaux représente la boisson régionale d'Aquitaine; le cidre, la Bretagne; le Riesling, l'Alsace; et le pastis, la Provence. Les produits cités correspondent aux ressources et ingrédients couramment associés aux recettes locales.

Tableau des spécialités régionales complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Aquitaine : confit de canard, Bordeaux. Bretagne : galettes de sarrasin, cidre. Alsace : choucroute, Riesling. Provence : bouillabaisse, pastis.

6. Sauces de base et sauces dérivées

Cette partie porte sur la classification des sauces émulsionnées. Il faut nommer les sauces mères et proposer des sauces dérivées selon qu'elles sont froides ou chaudes et stables ou instables.

Les sauces de base

Question 6. Pour les sauces émulsionnées instables froides, stables froides et stables à chaud, citez la sauce mère et les sauces dérivées à inscrire dans le tableau.

La vinaigrette est une émulsion instable, tandis que la mayonnaise est une émulsion stable froide. À chaud, les sauces mères sont la hollandaise et la béarnaise. Les sauces dérivées sont obtenues en ajoutant des ingrédients à leur sauce mère : elles en conservent la famille et le type d'émulsion. Les dérivées proposées ci-dessous sont des exemples classiques.

Classification	Sauce mère	Sauces dérivées
Émulsionnées instables froides	Vinaigrette	Moutardée, ravigote
Émulsionnées stables froides	Mayonnaise	Tartare, rémoulade, andalouse, cocktail
Émulsionnées stables à chaud	Hollandaise	Maltaise, mousseline
	Béarnaise	Choron, Foyot

La vinaigrette moutardée et la ravigote illustrent les dérivées froides instables.

Tableau des sauces complété

Classifications	Sauce mère	Sauces dérivées
Sauces émulsionnées instables froides	Vinaigrette	Moutardée
		Ravigote
Sauces émulsionnées stables froides	Mayonnaise	Tartare
		Rémoulade
		Andalouse
		Cocktail
Sauces émulsionnées stables à chaud	Hollandaise	Maltaise
		Mousseline
	Béarnaise	Choron
		Foyot

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vinaigrette : moutardée, ravigote. Mayonnaise : tartare, rémoulade, andalouse, cocktail. Hollandaise : maltaise, mousseline. Béarnaise : choron, Foyot.

7. Vins, eaux-de-vie, liqueurs et marinades

Les questions examinent l'emploi des boissons alcoolisées en cuisine selon l'objectif recherché et la recette. Elles portent aussi sur les différents types de marinades et leur fonction.

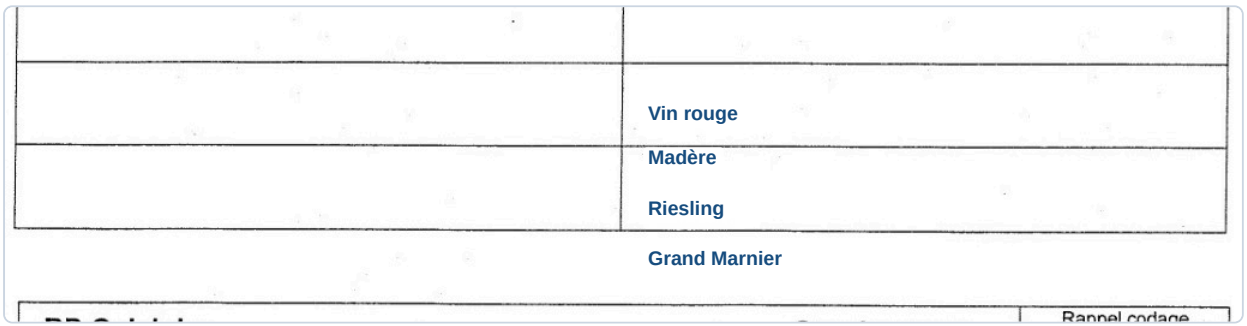
Utilisation des boissons en cuisine

Question 7-1. Complétez le tableau en associant aux buts mariner, réduire, mouiller et aromatiser un vin, une eau-de-vie ou une liqueur adapté à la recette proposée : civet de marcassin, sauce Madère, truite au Riesling et canard à l'orange.

Choisir un produit dont le profil convient à l'opération et à la recette :

But	Boisson employée	Recette
Mariner	Vin rouge	Civet de marcassin
Réduire	Madère	Sauce Madère
Mouiller	Riesling	Truite au Riesling
Aromatiser	Grand Marnier	Canard à l'orange

Tableau 7-1 complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin rouge pour le civet, Madère pour la sauce, Riesling pour la truite et Grand Marnier pour le canard à l'orange.

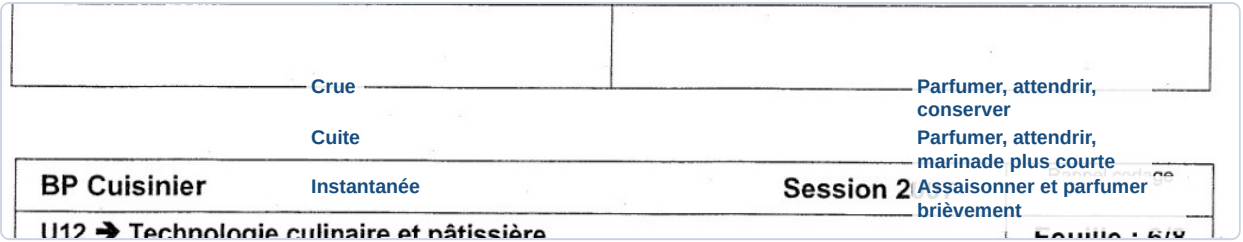
Les marinades

Question 7-2. Citez les différents types de marinade et expliquez le but de chacun.

Les marinades se distinguent par leur mode de préparation et leur durée d'action :

Type de marinade	But
Crue	Parfumer, attendrir et contribuer à la conservation lors d'une marinade prolongée.
Cuite	Parfumer et attendrir en réduisant le temps de marinade.
Instantanée	Assaisonner et parfumer brièvement avant la cuisson.

Tableau 7-2 complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Marinades crue, cuite et instantanée : parfumer et attendrir, avec une durée adaptée au produit.

8. Technologie pâtissière et création d’un dessert

La partie pâtisserie aborde les propriétés des composants des pâtes, les meringues et les phases de cuisson du sucre. Elle se termine par des questions sur le sucre cuit et la conception créative d’une assiette de desserts autour de la fraise.

Composants des pâtes

Question 8-1. Complétez le tableau en indiquant les propriétés des composants proposés et les exemples de pâtes auxquels ils se rapportent : farine type 45 et brioche, œufs et pâte à crêpes, sucre et pâte sucrée, levure biologique et pâte à savarin.

Composant	Propriété	Pâte réalisable
Farine type 45	Apporte le gluten et la structure élastique.	Brioche
Œufs	Lient et hydratent la préparation.	Pâte à crêpes
Sucre	Sucre et contribue à la coloration.	Pâte sucrée
Levure biologique	Fermente et fait lever la pâte.	Pâte à savarin

Le gluten donne à la pâte de brioche son élasticité et sa tenue. Dans la pâte à crêpes, les œufs assurent notamment la liaison. Le sucre adoucit et colore la pâte sucrée. Enfin, la fermentation de la levure biologique produit le gaz qui fait lever la pâte à savarin.

Tableau des composants complété

Complétez le tableau suivant : **(2 points)**

composants	*propriétés*	*Exemple de pâte réalisable*
Exemple : Sel	*Ex* Gluten : élasticité *goût*	*Pâte brisée*
Farine type 45		**Brioche**
Œufs	Liaison, hydratation	**Pâte à crêpes**
Sucre	Goût, coloration	**Pâte sucrée**
Levure biologique	Fermentation, levée	**Pâte à savarin**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Farine : gluten et élasticité. Œufs : liaison. Sucre : goût et coloration. Levure biologique : fermentation et levée.

Meringues

Question 8-2. Citez les meringues réalisées en pâtisserie et donnez une utilisation pour chacune.

Les trois meringues classiques se distinguent par la préparation des blancs et du sucre. Voici une utilisation adaptée à chacune :

1. **Française** : blancs montés avec le sucre; meringues sèches ou vacherin.
2. **Suisse** : blancs et sucre chauffés au bain-marie puis fouettés; décors pochés et séchés.
3. **Italienne** : sirop de sucre cuit versé sur les blancs montés; omelette norvégienne ou crème au beurre.

Les exemples indiquent des usages classiques en pâtisserie.

Meringues et utilisations

Dénominations	*ons*
Française	Vacherin, meringues sèches
Suisse	Décors pochés et séchés
Italienne	Omelette norvégienne

✓ RÉPONSE À RETENIR

Meringue française : vacherin. Suisse : décors pochés. Italienne : omelette norvégienne.

Cuisson du sucre

Question 8-3. Complétez le tableau des phases de cuisson du sucre en donnant l'appellation et une utilisation correspondant aux températures indiquées : 120 °C, 155 à 165 °C et 170 à 180 °C.

Température	Appellation	Utilisation
120 °C	Grand boulé	Meringue italienne
155 à 165 °C	Caramel clair	Nougatine
170 à 180 °C	Caramel brun	Sauce caramel

À 120 °C, le sucre atteint le grand boulé, stade utilisé pour cuire le sirop de meringue italienne. À 155 à 165 °C, il prend une couleur blonde et convient à la nougatine. Entre 170 et 180 °C, le caramel devient brun, avec une saveur plus prononcée, adaptée à une sauce caramel.

Phases de cuisson du sucre complétées

Appellations	*Températures*	*Utilisations*
Ex : Filet	*107°c – 110°c*	*Fruits confits*
Grand boulé	120°c	Meringue italienne
Caramel clair	155°c – 165°c	Nougatine
Caramel brun	170°c – 180°c	Sauce caramel

✓ RÉPONSE À RETENIR

120 °C : grand boulé, meringue italienne. 155 à 165 °C : caramel clair, nougatine. 170 à 180 °C : caramel brun, sauce caramel.

Sucre cuit

Question 8-4. Indiquez dans quel but le mélange sucre-eau peut être graissé, puis proposez deux produits permettant d'éviter le problème associé.

On ajoute un agent « graissant » pour empêcher la cristallisation du sucre pendant la cuisson. Sans cela, le sirop peut devenir granuleux et perdre sa limpidité, ce qui gêne notamment la réalisation de décors en sucre.

Deux produits adaptés sont :

- le glucose;
- la crème de tartre.

Le jus de citron peut également limiter la cristallisation.

Réponse sur le sucre cuit

Dans quel but ? **(1 point)**

Éviter la cristallisation du sucre.

- .....

Glucose ; crème de tartre. s permettant d'éviter le problème ? **(1 point)**

Au choix, soit **0,5 point** par bonne réponse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

But : empêcher la cristallisation du sucre. Produits : glucose et crème de tartre.

Desserts à la fraise

Question 8-5. Concevez une assiette de desserts ayant la fraise comme élément principal. Indiquez les dénominations des réalisations à base de fraises et les décors choisis, sans restriction sur les produits, le matériel, les sauces, les pâtes, les appareils ou les coulis.

Assiette : « Fraise en trois textures ». Proposer une composition centrée sur la fraise, avec des textures et des températures contrastées :

- tartelette sablée garnie de crème légère à la vanille et de fraises fraîches;
- quenelle de sorbet à la fraise;
- coulis de fraise légèrement acidulé;
- brunoise de fraises au citron et au basilic.

Décorer avec une tuile dentelle, une fraise entière avec sa feuille, quelques feuilles de menthe et un cordon de coulis. Garder une partie de l'assiette dégagée pour une présentation lisible.

Assiette de desserts à la fraise



✓ RÉPONSE À RETENIR

Tartelette aux fraises, sorbet fraise, coulis et brunoise citron-basilic. Décor : tuile dentelle, fraise entière, menthe et cordon de coulis.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.12 du BP Cuisinier, session 2007, dure deux heures et a le coefficient 2. Elle évalue les connaissances de technologie culinaire et pâtissière : vocabulaire, produits, découpes, cuisine régionale, sauces, boissons et marinades. La partie pâtisserie porte sur les pâtes, les meringues, le sucre cuit et la création d'une assiette de desserts à la fraise.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le vocabulaire culinaire décrit des gestes et procédés précis, notamment foisonner, sangler, puncher, lustrer, décanter et pincer.
- La classification d'un morceau de viande oriente son mode de cuisson et son utilisation dans une recette.
- Les sauces émulsionnées se classent selon leur stabilité et leur température de service.
- Les phases de cuisson du sucre sont repérées par leur température et déterminent les usages pâtissiers.

Points de vigilance & attentes du jury

- Répondez à toutes les cases des tableaux et respectez les distinctions demandées entre définition, exemple et utilisation.
- Pour le veau, distinguez le sens de l'élevage sous la mère de la signification des informations du tampon.
- Associez chaque morceau de viande à une catégorie, un mode de cuisson et une recette cohérente.
- Pour la création à la fraise, présentez clairement les réalisations et les décors, conformément aux deux critères évalués.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser une réponse sur les morceaux de veau ?

Pour chaque ligne du tableau, identifiez le morceau, sa catégorie et son mode de cuisson, puis associez la recette proposée. Veillez à distinguer les modes de cuisson des morceaux entiers de ceux des morceaux détaillés.

Q : Comment répondre au tableau sur les sauces émulsionnées ?

Classez d'abord les sauces selon leur température et leur stabilité. Indiquez ensuite la sauce mère correspondant à chaque catégorie, puis renseignez les sauces dérivées demandées dans le tableau.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment gérer les réponses ?

L'épreuve dure deux heures et son coefficient est 2. Elle couvre plusieurs tableaux et questions courtes ; répartissez votre temps entre les sections et gardez un moment pour vérifier que chaque réponse attendue est renseignée.

Q : Quels critères sont explicitement notés pour l'assiette à la fraise ?

Le barème distingue les dénominations des réalisations à base de fraises, notées sur 4 points, et les décors, notés sur 2 points. Faites apparaître ces deux éléments séparément dans votre proposition.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2007/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2007 - 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.