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° **1/8**	

SUJET	Session 2007	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° **1/8**

Technologie culinaire

1. Culture culinaire

1-1/ Cuisiniers, artisans de l'évolution de la cuisine française. (2 points)

Placez les noms des 4 chefs devant les définitions :

	Il réalise des émissions télévisées à vocation culinaire afin de faire connaître les grands chefs.
	Il est l'ambassadeur des « savoirs-faire » et « des produits » français à l'étranger.
	A écrit « Le Viandier ».
	La cuisine des plantes sauvages alpines.

1-2/ Le vocabulaire culinaire (6 points)

Foisonner	
Sangler	
Puncher	
Lustrer	
Décanter	
Pincer	

2 : Le personnel

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

3 : Saveurs et présentations

Complétez les définitions et le reste du tableau en donnant une seule réponse par case. **(7 points)**

DEFINITION	EXEMPLES	UTILISATIONS
Aromates : Substances végétales de saveur et d'odeur agréables. Elles sont utilisées pour parfumer, améliorer le goût, et la présentation.		
Epices :		
Condiments :	**à saveur acide :**	
	à saveur saline :	
	à saveur sucrée :	
	à saveur alliacée :	

4 : Les Produits frais

Les fruits :

La cuisine actuelle emploie une très large variété de fruits afin d'obtenir des saveurs aigres-douces, des goûts contrastés ou même en guise d'accompagnement.

4-1/ La commercialisation des fruits est réglementée en France : 4 catégories ont été déterminées. Complétez le tableau suivant : **(6 points)**

Catégorie	*Couleur de l'étiquette*	*Caractéristiques*

4-2/ L'utilisation en Cuisine des fruits crus ou cuits.

Complétez le tableau suivant : **(7 points)**

Classification	Exemple	Utilisation : garniture, salade, sauce, etc..
Ex : fruits à pépins	*pommes*	*poulet vallée d'Auge ou curry d'agneau ou salade Alice*
Agrumes		
Fruits à pépin		
Fruits à noyaux		
Fruits rouges et baies		
Fruits oléagineux		
Fruits amylacés		
Fruits séchés		

4-3/ La viande de veau :

Afin de parfaire la formation d'un jeune cuisinier de votre brigade, vous achetez un cuisseau de veau « élevé sous la mère ».

La classification ou « appréciation de la qualité » de cette viande de veau s'exprime par l'apposition d'un tampon sur la viande.

Avant de désosser le cuisseau, vous donnez les informations formatives au jeune dans les domaines suivants :

4-3-1/ Veau « **sous la mère** » **: (1 point)**

.....

4-3-2/ Donnez la signification générale des informations « **2R3** » portées sur le tampon, apposé par le classificateur officiel : **(3 points)**

2 : .....

R : .....

3 : .....

4-3-3/ Equipé de gants et du tablier protecteur, vous entreprenez la découpe des différents morceaux du cuisseau.

Nommez-les et complétez le tableau ci-dessous : **(9 points)**

Morceaux	Catégorie	Mode de cuisson des morceaux entiers ou détaillés	Recette
			Fond blanc ou brun
			Osso Bucco Milanaise
			Noix Choisy
			Escalopes à la crème
			Paillarde au citron
			Quasi Clamart

5 : Cuisine régionale

5-1/ Connaissances des produits : Complétez le tableau suivant. **(3 points)**

Régions	spécialités régionales	Boissons	Identification des produits des terroirs
Ex : BOURGOGNE	***Pochouse***	***Kir***	poisson d'eau douce et vin rouge de bourgogne.
AQUITAINE			
BRETAGNE			
ALSACE			
PROVENCE			

6. Les sauces

Les sauces de base :

Citez les sauces mères et les sauces dérivées : **(9 points)**

Classifications	Sauce mère	Sauces dérivées
Sauces émulsionnées instables froides		
Sauces émulsionnées stables froides		
Sauces émulsionnées stables à chaud		

7. Vins, eaux de vie, liqueurs en cuisine

Ces produits sont utilisés dans de nombreuses préparations. Selon le but recherché et le produit principal, un bon usage s'impose.

7-1/ Complétez le tableau suivant : **(2 points)**

But	Vins ou eaux de vie ou liqueurs employés	Recettes
Ex : Flamber	*Cognac*	*Steak au poivre*
Mariner		**Civet de marcassin**
Réduire		**Sauce Madère**
Mouiller		**Truite au Riesling**
Aromatiser		**Canard à l'orange**

7-2 / Les marinades : Citez les différents types de marinade et expliquez leur but : **(3 points)**

Type de marinade	Explications

Technologie pâtissière

8 : Pâtisserie

8-1/ Certains composants ont des propriétés sur la réalisation des pâtes.

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

composants	*propriétés*	*Exemple de pâte réalisable*
Exemple : Sel	*Exhausteur de goût*	*Pâte brisée*
Farine type 45		**Brioche**
Œufs		**Pâte à crêpes**
Sucre		**Pâte sucrée**
Levure biologique		**Pâte à savarin**

8-2/ Les meringues et cuisson du sucre

Citez les meringues réalisées en pâtisserie et donnez une utilisation.
Complétez le tableau ci-dessous : **(3 points)**

Dénominations	*Utilisations*

8-3/ Les différentes phases de cuisson du sucre.
Complétez le tableau ci-dessous : **(3 points)**

Appellations	*Températures*	*Utilisations*
Ex : Filet	*107°c – 110°c*	*Fruits confits*
	120°c	
	155°c – 165°c	
	170°c – 180°c	

8-4/ Selon l'utilisation de ce sucre cuit, le mélange « **sucre-eau** » peut être « **graissé** ».

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

- ……..

Proposez deux produits permettant d'éviter le problème ? **(1 point)**
Au choix, soit **0,5 point** par bonne réponse.

- ……..

- ……..

8-5/. Les Desserts (6 points)

Créativité :

Concevez une assiette de desserts dont l'élément principal sera « **La fraise** » (toutes déclinaisons possibles), sans restrictions sur les produits, matériels, décors, sauces, pâtes, appareils, coulis etc…

Dénominations des réalisations à base de fraises (4 points)	
Décors (2 points)	

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.