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 Cuisinier - U12 Technologie culinaire et pâtissière

Session 2007 • Code sujet : **Non indiqué** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Culture culinaire** (2 questions) — **Page 3**
2. **Le personnel** (1 question) — **Page 4**
3. **Saveurs et présentations** (1 question) — **Page 5**
4. **Produits frais : fruits et viande de veau** (2 questions) — **Page 6**
5. **Cuisine régionale** (1 question) — **Page 7**
6. **Les sauces** (1 question) — **Page 8**
7. **Vins, eaux de vie, liqueurs en cuisine** (2 questions) — **Page 9**
8. **Technologie pâtissière** (3 questions) — **Page 10**
9. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

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 - 2-Sujet.pdf

1. Culture culinaire

Le document est un barème récapitulatif destiné aux correcteurs, et non le sujet détaillé remis aux candidats. Il attribue des points aux connaissances sur les artisans de l'évolution culinaire et les termes culinaires.

Artisans de l'évolution

Question 1. Rubrique évaluée sur les artisans de l'évolution, notée sur 2 points ; la consigne détaillée n'est pas reproduite dans le barème.

Parmi les figures souvent associées à l'évolution de la cuisine française, **Taillevent** contribue à la transmission des pratiques culinaires médiévales avec le *Viandier*. Au XVII^{e} siècle, **La Varenne** participe à l'affirmation d'une cuisine française distincte. **Carême** marque la grande cuisine et la pâtisserie du XIX^{e} siècle. **Escoffier** modernise l'organisation des cuisines et codifie les pratiques professionnelles.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Taillevent, La Varenne, Carême et Escoffier : quatre figures majeures de l'évolution de la cuisine française.

Termes culinaires

Question 1. Rubrique évaluée sur les termes culinaires, notée sur 6 points ; la consigne détaillée n'est pas reproduite dans le barème.

Voici six termes culinaires courants et leur sens professionnel :

Terme	Définition
Pocher	Cuire dans un liquide frémissant.
Sauter	Cuire rapidement à feu vif avec un corps gras.
Braiser	Cuire lentement à couvert, avec peu de liquide.
Blanchir	Soumettre brièvement un aliment à l'eau bouillante.
Déglacer	Dissoudre les sucs de cuisson avec un liquide.
Singer	Saupoudrer de farine une préparation avant mouillement.

Ces définitions distinguent des modes de cuisson et des gestes de préparation. Le barème confirme une rubrique de six points sur les termes culinaires, sans préciser quels termes le candidat devait définir.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pocher : liquide frémissant ; sauter : feu vif ; braiser : cuisson lente à couvert ; blanchir : cuisson brève ; déglacer : dissoudre les sucs ; singer : ajouter de la farine.

2. Le personnel

Le barème porte sur le personnel en cuisine. Il indique une rubrique consacrée aux fonctions du chef, sans reproduire la consigne détaillée.

Fonctions du chef

Question 2. Rubrique évaluée sur les fonctions du chef, notée sur 6 points ; la consigne détaillée n'est pas reproduite dans le barème.

Le chef de cuisine organise la production et répartit le travail selon les compétences de l'équipe. Il élabore les menus, prévoit les besoins et suit les approvisionnements, les stocks et les coûts. Pendant le service, il coordonne les postes et contrôle la qualité des préparations, leur présentation et leur régularité. Il fait appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, encadre le personnel et participe à sa formation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le chef organise et coordonne la production, encadre l'équipe, gère les approvisionnements et les coûts, et contrôle qualité, hygiène et sécurité.

3. Saveurs et présentations

Le barème recense un thème consacré aux saveurs et aux présentations. La rubrique détaillée porte sur les aromates, les épices et les condiments.

Aromates, épices et condiments

Question 3. Rubrique évaluée sur les aromates, les épices et les condiments, notée sur 7 points ; la consigne détaillée n'est pas reproduite dans le barème.

Les **aromates** sont des plantes ou parties de plantes, fraîches ou séchées, utilisées pour parfumer : persil, thym, laurier. Les **épices** sont des substances aromatiques végétales, souvent séchées, issues notamment de graines, d'écorces ou de racines : poivre, cannelle, gingembre. Les **condiments** servent à relever ou accompagner un mets : moutarde, vinaigre, cornichons.

Leur choix dépend de la préparation et de l'intensité recherchée. On les dose avec mesure afin de renforcer les saveurs sans masquer le goût principal.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aromates : parfument. Épices : apportent des saveurs et du piquant. Condiments : relèvent ou accompagnent. Les doser sans masquer le goût du mets.

4. Produits frais : fruits et viande de veau

Le barème distingue les fruits de la viande de veau au sein du thème des produits frais. Il répartit les points entre la commercialisation et l'utilisation des fruits, puis la définition, la classification, les dénominations et les cuissons du veau.

Les fruits

Question 4.1-4.2. Rubriques évaluées sur la commercialisation et l'utilisation des fruits, respectivement notées sur 6 et 7 points ; les consignes détaillées ne sont pas reproduites dans le barème.

Rubrique	Repères utiles
Commercialisation	Fruits frais, secs ou transformés ; vente en vrac ou conditionnée ; origine et saison à considérer.
Choix	Contrôler fraîcheur, maturité, variété, calibre et absence de défauts.
Utilisation	Fruits servis frais, en dessert, pâtisserie, compote, coulis, jus ou garniture salée.

À la réception, vérifier l'état des fruits et respecter les températures de stockage adaptées à chaque variété. Les préparer au plus près du service pour préserver leur fraîcheur et limiter l'oxydation. Valoriser les fruits très mûrs en compote, coulis ou préparation cuite. Le choix de la variété et du degré de maturité dépend de l'usage prévu.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commercialiser des fruits frais, secs ou transformés ; choisir selon la saison, la qualité et l'usage, puis les valoriser frais ou préparés.

La viande de veau

Question 4.3.1-4.3.3. Rubriques évaluées sur la définition, la classification, les dénominations et les cuissons de la viande de veau, pour un total de 13 points ; les consignes détaillées ne sont pas reproduites dans le barème.

Le veau est un jeune bovin destiné à la boucherie. Pour le classer en cuisine, on peut distinguer les veaux selon leur alimentation et la couleur de leur viande : veau blanc, généralement nourri principalement au lait, et veau rosé, dont l'alimentation comporte davantage d'aliments solides. Les dénominations usuelles comprennent la noix, la sous-noix, la noix pâtissière, le quasi, l'épaule, le carré, le tendron, la poitrine et le jarret.

- Morceaux tendres : rôtir, poêler ou sauter.
- Morceaux plus riches en tissu conjonctif : braiser ou mijoter.

Adapter la cuisson au morceau et à la préparation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Veau : jeune bovin ; distinguer les types blanc et rosé, nommer les morceaux et choisir une cuisson rapide ou lente selon leur tendreté.

5. Cuisine régionale

Le document réserve une question à la cuisine régionale. Le critère détaillé porte sur les connaissances des produits, sans préciser lesquels.

Connaissances produits

Question 5.1. Rubrique évaluée sur les connaissances des produits en cuisine régionale, notée sur 3 points ; les produits concernés et la consigne détaillée ne sont pas précisés.

Les produits régionaux se reconnaissent à leur origine et à leur place dans les spécialités locales. En Auvergne, on peut citer la lentille verte du Puy, le Cantal et le Saint-Nectaire. En Bretagne, le sarrasin, le beurre salé et la coquille Saint-Jacques. En Provence, l'huile d'olive, l'ail et les herbes aromatiques. En Alsace, la choucroute et le munster. Associer chaque produit à sa région illustre la diversité des ressources culinaires françaises.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Exemples : lentille verte du Puy et fromages d'Auvergne ; sarrasin et coquille Saint-Jacques de Bretagne ; huile d'olive et herbes de Provence.

6. Les sauces

Le barème consacre une question aux sauces. Le critère détaillé porte sur une sauce mère et ses dérivées, sans nommer la sauce concernée.

Sauce mère et dérivées

Question 6. Rubrique évaluée sur une sauce mère et ses sauces dérivées, notée sur 9 points ; le barème ne nomme pas la sauce et ne reproduit pas la consigne détaillée.

Une sauce dérivée est obtenue en ajoutant à une sauce mère une garniture, un liquide ou un assaisonnement caractéristique. Exemples classiques :

Sauce mère	Sauces dérivées
Béchamel	Mornay, Soubise
Velouté	Suprême, allemande
Espagnole	Demi-glace, bordelaise
Hollandaise	Béarnaise, mousseline
Tomate	Portugaise, provençale

La sauce mère doit être lisse et correctement assaisonnée avant l'ajout des éléments propres à la dérivée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Exemples : béchamel-Mornay, velouté-suprême, espagnole-demi-glace, hollandaise-Béarnaise, tomate-portugaise.

7. Vins, eaux de vie, liqueurs en cuisine

Le barème distingue deux rubriques liées aux vins, eaux de vie et liqueurs en cuisine. Il évalue leur utilisation ainsi que les types et explications des marinades.

Utilisation des vins, eaux de vie et liqueurs en cuisine

Question 7.1. Rubrique évaluée sur l'utilisation en cuisine des vins, des eaux de vie et des liqueurs, notée sur 2 points ; la consigne détaillée n'est pas reproduite dans le barème.

Le vin sert à déglacer, à composer des sauces, à pocher ou à cuire des aliments. Le vin blanc accompagne notamment poissons et sauces blanches ; le vin rouge s'emploie dans des sauces et des cuissons mijotées de viande. Les eaux-de-vie parfument certaines préparations et servent au flambage. Les liqueurs aromatisent surtout desserts, crèmes et sauces sucrées, parfois certaines sauces salées. Doser avec mesure pour ne pas masquer les autres saveurs. Pour flamber, éloigner la bouteille de la source de chaleur et ne jamais verser directement depuis la bouteille.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Vins : déglaçage, sauces, pochage et cuisson. Eaux-de-vie : flambage et aromatisation. Liqueurs : parfum des desserts et de certaines sauces.

Les marinades

Question 7.2. Rubrique évaluée sur les types et les explications des marinades, notée sur 3 points ; la consigne détaillée n'est pas reproduite dans le barème.

1. **Marinade crue :** vin ou vinaigre, huile, aromates et légumes crus. Elle parfume notamment les viandes avant cuisson.
2. **Marinade cuite :** les ingrédients sont portés à ébullition, puis refroidis avant d'y placer les aliments. Elle parfume notamment les pièces de viande destinées à une cuisson longue.
3. **Marinade instantanée :** assaisonnement bref, souvent à base d'huile, d'herbes et d'épices, pour parfumer rapidement un aliment avant cuisson.

Conserver les aliments marinés au froid et les retourner pour les imprégner régulièrement.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Marinades : crue, cuite et instantanée. Elles servent à parfumer les aliments avant cuisson.

8. Technologie pâtissière

Le barème présente plusieurs rubriques de technologie pâtissière : composant de base, appareils et desserts. Les critères détaillés concernent les influences et propriétés, les meringues, la cuisson du sucre, les règles de cuisson et la créativité.

Composant de base : influences et propriétés

Question 8.1. Rubrique évaluée sur les influences et propriétés du composant de base, notée sur 2 points ; le composant concerné et la consigne détaillée ne sont pas précisés.

L'œuf est un composant de base aux rôles complémentaires : le blanc foisonne et forme une mousse, tandis que le jaune émulsionne grâce à sa lécithine. À la cuisson, les protéines coagulent et contribuent à la liaison et à la structure. L'œuf apporte aussi eau, couleur et saveur ; sa proportion et son incorporation influencent le volume et la texture de la préparation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Œuf : foisonnant, émulsifiant, liant et structurant ; il apporte aussi humidité, couleur et saveur.

Appareils

Question 8.2-8.4. Rubriques évaluées sur les meringues, la cuisson du sucre et les règles de cuisson, pour un total de 8 points ; les consignes détaillées ne sont pas reproduites dans le barème.

Rubrique	Repères essentiels
Meringues	Française : blancs montés avec le sucre. Suisse : blancs et sucre chauffés ensemble puis fouettés. Italienne : sirop de sucre chaud versé sur les blancs montés.
Cuisson du sucre	Surveiller la cuisson et vérifier le stade demandé au thermomètre ou par un test à l'eau froide.
Règles de cuisson	Préchauffer le four, adapter durée et température à la préparation, surveiller la coloration et vérifier la cuisson.

Manipuler le sirop chaud avec prudence et utiliser un matériel propre. Respecter les consignes de cuisson propres à chaque préparation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Meringues française, suisse et italienne ; stade du sucre contrôlé ; four préchauffé et cuisson adaptée, surveillée.

Les desserts : créativité

Question 8.5. Rubrique évaluée sur la créativité dans le thème des desserts, notée sur 6 points ; la consigne détaillée n'est pas reproduite dans le barème.

Proposition : poire pochée aux épices, crème légère à la vanille, croustillant aux noisettes et caramel. Servir la poire tiède avec la crème froide, puis ajouter le croustillant au dernier moment. Le fruit, les épices et le caramel composent un équilibre de saveurs ; le contraste des températures et des textures apporte de la créativité. Garder un dressage soigné et sans surcharge.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poire pochée aux épices, crème vanillée, croustillant noisette et caramel, en contraste de températures et de textures.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U12 du BP Cuisinier, session 2007, porte sur la technologie culinaire et pâtissière. Elle dure 2 heures, a un coefficient 2 et son barème récapitulatif totalise 80 points. Les rubriques évaluent la culture culinaire, le personnel, les produits frais, les sauces, les boissons et marinades, puis les composants, appareils et desserts pâtissiers. La page ne reproduit pas les consignes détaillées.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le barème attribue 8 points à la culture culinaire : 2 pour les artisans de l'évolution et 6 pour les termes culinaires.
- Les produits frais valent 26 points : 13 pour les fruits et 13 pour la viande de veau.
- Les rubriques sur les vins, eaux de vie, liqueurs et marinades totalisent 5 points.
- La technologie pâtissière vaut 16 points et couvre les rubriques 8.1 à 8.5.

Points de vigilance & attentes du jury

- Ne pas confondre ce barème récapitulatif avec le sujet candidat : les consignes détaillées ne figurent pas sur cette page.
- Respecter les références numérotées et les points indiqués pour chaque rubrique.
- Pour les produits frais, distinguer les deux rubriques sur les fruits des rubriques sur le veau.
- Vérifier que les sous-totaux des huit questions correspondent au total annoncé de 80 points.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment sont répartis les points sur les produits frais ?

Les produits frais totalisent 26 points. Les fruits comptent pour 13 points, répartis entre commercialisation et utilisation. Le veau compte pour 13 points, répartis entre définition, classification, dénominations et cuissons.

Q : Le barème précise-t-il quelle sauce mère ou quel composant de base étudier ?

Non. Il indique seulement une rubrique sur une sauce mère et ses dérivées, ainsi qu'une rubrique sur les influences et propriétés d'un composant de base. Les éléments précis et les consignes ne sont pas reproduits.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et combien de points vaut-elle ?

L'épreuve dure 2 heures, son coefficient est 2 et le barème récapitulatif totalise 80 points. Le document ne précise pas de répartition du temps entre les différents thèmes.

Q : La page permet-elle de connaître tous les critères de notation du jury ?

Non. Elle donne les thèmes, les références des rubriques et les points attribués, mais les consignes détaillées et les critères précis de réponse ne figurent pas sur cette page destinée aux correcteurs.

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 - 2-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.