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

Technologie culinaire et pâtissière

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Culture culinaire et vocabulaire culinaire** (2 questions) — **Page 3**
2. **Le personnel et les fonctions du chef de cuisine** (1 question) — **Page 5**
3. **Saveurs, aromates, épices et condiments** (1 question) — **Page 6**
4. **Produits frais : fruits et viande de veau** (5 questions) — **Page 8**
5. **Cuisines régionales et produits du terroir** (1 question) — **Page 12**
6. **Sauces mères et sauces dérivées** (1 question) — **Page 13**
7. **Vins, eaux-de-vie, liqueurs et marinades en cuisine** (2 questions) — **Page 14**
8. **Technologie pâtissière : pâtes, meringues, sucre cuit et desserts** (5 questions) — **Page 15**
9. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 19**

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 - 3-Sujet.pdf

1. Culture culinaire et vocabulaire culinaire

Cette partie aborde des chefs ayant marqué l'évolution de la cuisine française, à travers leurs rôles, leurs écrits ou leur cuisine. Elle porte également sur le vocabulaire culinaire, dont les réponses sont laissées à l'appréciation des correcteurs.

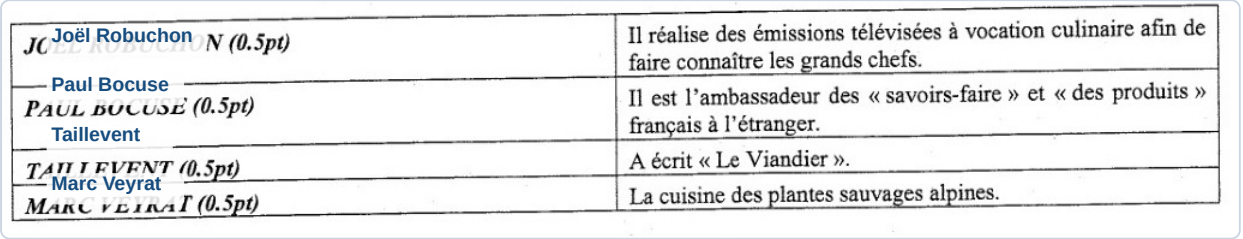
Cuisiniers, artisans de l'évolution de la cuisine française

Question 1-1. Placer les noms des quatre chefs proposés devant les définitions correspondant à leur rôle, à leurs écrits ou à leur cuisine.

Définition	Chef
Émissions télévisées culinaires pour faire connaître les grands chefs	Joël Robuchon
Ambassadeur des savoir-faire et des produits français à l'étranger	Paul Bocuse
Auteur du « Viandier »	Taillevent
Cuisine des plantes sauvages alpines	Marc Veyrat

Les quatre correspondances sont celles indiquées dans le corrigé original.

Noms des chefs associés aux définitions



JOËL ROBUCHON (0.5pt)	Il réalise des émissions télévisées à vocation culinaire afin de faire connaître les grands chefs.
PAUL BOCUSE (0.5pt)	Il est l'ambassadeur des « savoirs-faire » et « des produits » français à l'étranger.
TAILLEVENT (0.5pt)	A écrit « Le Viandier ».
MARC VEYRAT (0.5pt)	La cuisine des plantes sauvages alpines.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Joël Robuchon : télévision ; Paul Bocuse : ambassadeur ; Taillevent : « Le Viandier » ; Marc Veyrat : plantes sauvages alpines.

Le vocabulaire culinaire

Question 1-2. Traiter les questions de vocabulaire culinaire. Le corrigé indique que les réponses sont à l'appréciation des correcteurs, sans détailler les items sur cette page.

Le corrigé original précise que cette question est laissée à l'appréciation des correcteurs et ne fournit pas de liste d'items. À titre d'exemples, on peut définir :

- **Suer** : cuire doucement sans coloration.
- **Déglacer** : dissoudre les sucs de cuisson avec un liquide.
- **Réduire** : concentrer une préparation par évaporation.
- **Napper** : recouvrir un mets d'une couche régulière de sauce.
- **Pocher** : cuire dans un liquide maintenu juste au-dessous de l'ébullition.

Ces exemples ne constituent pas une liste imposée par le sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vocabulaire culinaire pertinent, défini avec précision ; réponses appréciées par les correcteurs.

2. Le personnel et les fonctions du chef de cuisine

La question porte sur les responsabilités du chef au sein d'une brigade de cuisine. Elle distingue les fonctions sociales de ses fonctions techniques.

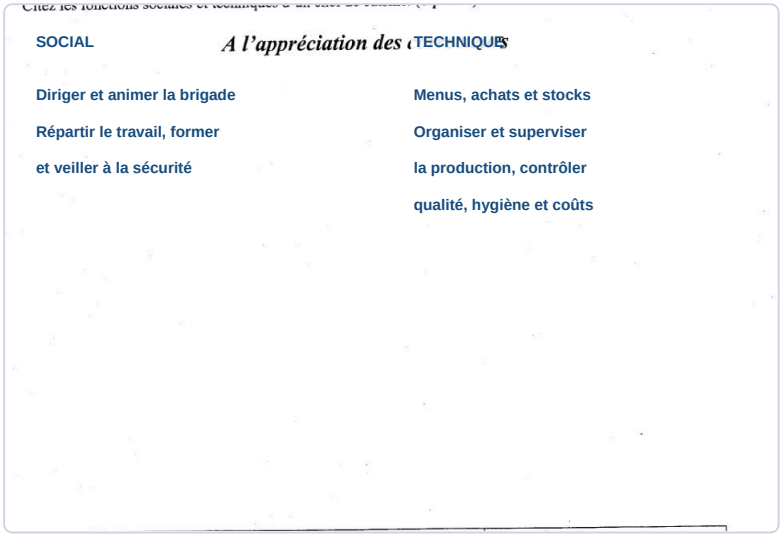
Le personnel

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

Fonctions sociales	Fonctions techniques
Diriger et animer la brigade, répartir le travail, recruter, former et évaluer le personnel. Maintenir la discipline, favoriser la communication et veiller à la sécurité au travail.	Élaborer les menus, choisir les produits, organiser les commandes et les stocks. Planifier et superviser les préparations, contrôler la cuisson, la présentation, l'hygiène et la qualité des plats. Maîtriser les coûts et le bon usage du matériel.

Le chef coordonne les personnes et garantit la qualité, la régularité et la rentabilité de la production.

Fonctions du chef de cuisine



✓ RÉPONSE À RETENIR

Social : encadrer, former et animer la brigade. Technique : concevoir et organiser la production, contrôler la qualité, l'hygiène et les coûts.

3. Saveurs, aromates, épices et condiments

Un tableau présente les définitions des aromates, des épices et des condiments, avec des exemples et des utilisations culinaires. Il faut compléter les définitions et les cases manquantes, en donnant une seule réponse par case.

Saveurs et présentations

Question 3. Compléter les définitions et le reste du tableau sur les aromates, les épices et les condiments, avec des exemples et des utilisations, en donnant une seule réponse par case.

Les aromates parfument et améliorent le goût ou la présentation. Les épices séchées relèvent, parfument ou colorent. Les condiments accompagnent les aliments ou y sont ajoutés pour relever leur goût. Voici une réponse par case :

Définition	Exemples	Utilisations
Aromates : substances végétales de saveur et d'odeur agréables, utilisées pour parfumer, améliorer le goût et la présentation.	Aneth	Décoration
	Ciboulette	Crème de ciboulette
	Persil	Bouquet garni
	Cerfeuil	Beurre de cerfeuil
Épices : substances aromatiques exotiques séchées, sous forme de feuilles, graines ou racines, destinées à relever la saveur, parfumer ou colorer.	Cannelle	Poires au vin
	Poivre noir	Mignonnette pour steak au poivre
	Safran	Paella
	Muscade	Appareil à quiche
Condiments : substances aromatiques et épicées ajoutées aux aliments ou les accompagnant pour relever le goût. Cela inclut aussi certains aliments préparés, comme la moutarde et le vinaigre.	À saveur acide : cornichons	Tartare
	À saveur saline : sel épicé	Assaisonner des farces
	À saveur sucrée : miel	Nougat glacé
	À saveur alliacée : ail	Soupe de poisson

Les exemples proposés correspondent aux familles et aux utilisations du tableau.

Tableau des aromates, épices et condiments

DEFINITION	EXEMPLES	UTILISATIONS
Aromates : Substances végétales de saveur et d'odeur agréables. Elles sont utilisées pour parfumer, améliorer le goût, et la présentation.	*aneth (0.25 pt)*	*décoration (0.25 pt)*
	ciboulette (0.25 pt)	*crème de ciboulette (0.25 pt)*
	persil (0.25 pt)	*bouquet garni (0.25 pt)*
	cerfeuil (0.25 pt)	*beurre de cerfeuil (0.25 pt)*
Epices : *Substances aromatiques, exotiques qui sont (feuilles, graines, racines) séchées, destinées à relever la saveur, parfumer ou à colorer. (0.5pt)*	*cannelle (0.25 pt)*	*poires au vin (0.25 pt)*
	poivre noir (0.25 pt)	*mignonnette steak au poivre (0.25 pt)*
	safran (0.25 pt)	*paëlla (0.25 pt)*
	muscade (0.25 pt)	*appareil à quiche (0.25 pt)*
Condiments : *Substances aromatiques et épicées, ajoutées ou accompagnant les aliments pour relever le goût ; sont également concernés les aliments déjà préparés (moutarde, vinaigre, etc). (0.5pt)*	**à saveur acide** : *cornichons(0.25 pt)*	*tartare (0.25 pt)*
	à saveur saline : *sel épicé (0.25 pt)*	*assaisonner farces (0.25 pt)*
	à saveur sucrée : *miel (0.25 pt)*	*nougat glacé (0.25 pt)*
	à saveur alliacée : *ail (0.25 pt)*	*soupe poisson (0.25 pt)*

Arom.

Épices

Cond.

4 : Les Produits frais

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aromates : parfumer et améliorer le goût ou la présentation. Épices : relever, parfumer ou colorer. Condiments : relever le goût des aliments.

4. Produits frais : fruits et viande de veau

La partie sur les fruits traite de leurs catégories commerciales et de leurs utilisations en cuisine. Le candidat doit ensuite transmettre à un jeune cuisinier des informations sur un cuisseau de veau élevé sous la mère, son classement et ses morceaux.

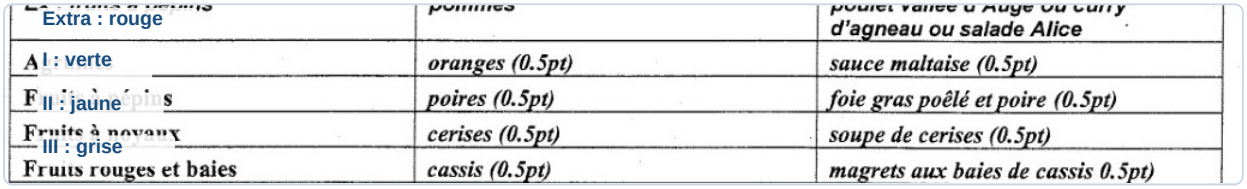
Commercialisation des fruits

Question 4-1. Compléter le tableau des quatre catégories commerciales de fruits en indiquant pour chacune la catégorie, la couleur de l'étiquette et les caractéristiques correspondantes.

Catégorie	Couleur de l'étiquette	Caractéristiques
Extra	Rouge	Exempt de défauts
I	Verte	Quelques défauts
II	Jaune	Second choix
III	Grise	Vente particulière, défauts importants

Les catégories sont classées de extra à III selon la qualité commerciale des fruits.

Catégories commerciales des fruits



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

Utilisation des fruits crus ou cuits

Question 4-2. Compléter le tableau en donnant un exemple de fruit et une utilisation culinaire pour chacune des classifications demandées : agrumes, fruits à pépins, fruits à noyaux, fruits rouges et baies, fruits oléagineux, fruits amylacés et fruits séchés.

Classification	Exemple	Utilisation culinaire
Agrumes	Orange	Sauce maltaise
Fruits à pépins	Poire	Foie gras poêlé et poire
Fruits à noyaux	Cerise	Soupe de cerises
Fruits rouges et baies	Cassis	Magret aux baies de cassis
Fruits oléagineux	Noix	Salade composée
Fruits amylacés	Marron	Garniture de dinde aux marrons
Fruits séchés	Raisin	Riz madras

Les exemples et utilisations reprennent les réponses du tableau corrigé.

Exemples et utilisations des fruits

Orange : sauce maltaise
Poire : foie gras poêlé
Cerise : soupe
Cassis : magret
Noix : salade
Marron : dinde ; raisin : riz madras

Classification	Exemple	Utilisation : garniture, salade, sauce, etc..
	pommes	*poulet vallée d'Auge ou curry d'agneau ou salade Alice*
	oranges (0.5pt)	*sauce maltaise (0.5pt)*
Fruits à pépins	*poires (0.5pt)*	*foie gras poêlé et poire (0.5pt)*
	cerises (0.5pt)	*soupe de cerises (0.5pt)*
Fruits rouges et baies	*cassis (0.5pt)*	*magrets aux baies de cassis 0.5pt)*
	noix (0.5pt)	*salade composée (0.5pt)*
Fruits amylacés	*marrons (0.5pt)*	*garniture dinde marrons (0.5pt)*
Fruits séchés	*raisins (0.5pt)*	*riz madras (0.5pt)*

✓ RÉPONSE À RETENIR

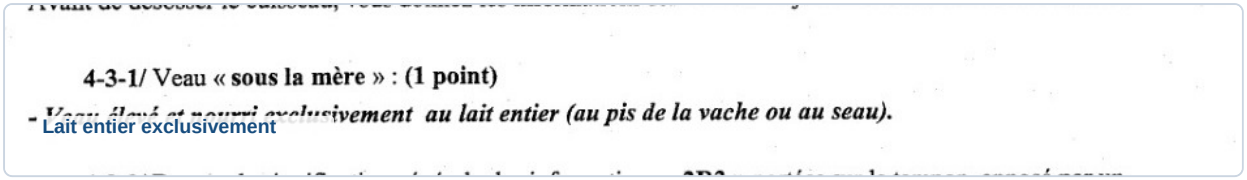
Orange : sauce maltaise ; poire : foie gras ; cerise : soupe ; cassis : magret ; noix : salade ; marron : dinde ; raisin : riz madras.

Veau « sous la mère »

Question 4-3-1. Définir ce que signifie l'appellation « veau sous la mère ».

Le veau « sous la mère » est élevé et nourri exclusivement au lait entier, au pis de la vache ou au seau.

Définition du veau sous la mère



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

- *Veau élevé et nourri exclusivement au lait entier (au pis de la vache ou au seau).*

Lait entier exclusivement

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

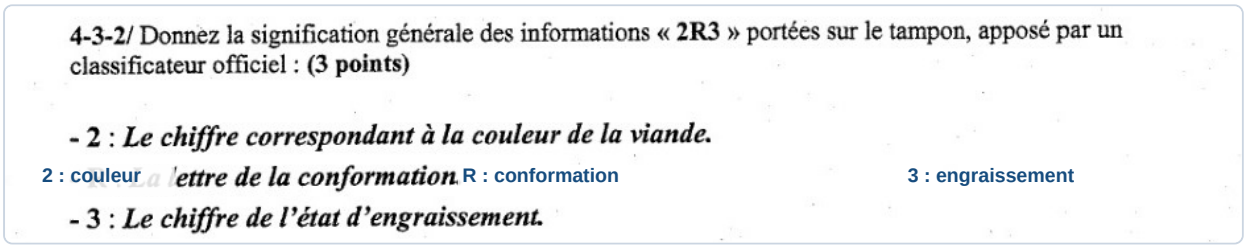
Élevé et nourri exclusivement au lait entier, au pis ou au seau.

Classement de la viande de veau

Question 4-3-2. Donner la signification générale des informations « 2R3 » portées sur le tampon apposé par un classificateur officiel.

1. **2** : chiffre correspondant à la couleur de la viande.
2. **R** : lettre correspondant à la conformation.
3. **3** : chiffre correspondant à l'état d'engraissement.

Lecture du classement 2R3



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

- **2** : *Le chiffre correspondant à la couleur de la viande.*

2 : couleur

lettre de la conformation.

R : conformation

3 : engraissement

- **3** : *Le chiffre de l'état d'engraissement.*

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

2 : couleur de la viande ; R : conformation ; 3 : état d'engraissement.

Morceaux du cuisseau

Question 4-3-3. Nommer les morceaux du cuisseau indiqués dans le tableau et préciser pour chacun sa catégorie, son mode de cuisson en morceau entier ou détaillé, ainsi qu'une recette correspondante.

Morceau	Catégorie	Mode de cuisson	Recette
Crosse	3	Pocher, départ à froid	Fond blanc ou brun
Jarret	3	Braiser	Osso buco milanaise
Noix	1	Poêler	Noix Choisy
Sous-noix	1	Sauter	Escalopes à la crème
Noix pâtissière	1	Griller	Paillarde au citron
Quasi	1	Rôtir	Quasi Clamart

La crosse et le jarret sont de troisième catégorie ; les quatre autres morceaux sont de première catégorie.

Morceaux et cuissons du cuisseau de veau

Crosse : cat. 3, pocher

Jarret : cat. 3, braiser

Noix : cat. 1, poêler

Sous-noix : cat. 1, sauter

Noix pâtissière : cat. 1, griller

Quasi : cat. 1, rôtir

Morceaux	Catégorie	Mode de cuisson des morceaux entiers ou détaillés	Recette
crosse (0.5pt)	*3 (0.5pt)*	*pocher départ à froid (0.5pt)*	Fond blanc ou brun
jarret (0.5pt)	*3 (0.5pt)*	*braiser (0.5pt)*	Osso Buco Milanaise
noix (0.5pt)	*1 (0.5pt)*	*poêler (0.5pt)*	Noix Choisy
sous noix (0.5pt)	*1 (0.5pt)*	*sauter (0.5pt)*	Escalopes à la crème
noix pâtissière (0.5pt)	*1 (0.5pt)*	*griller (0.5pt)*	Paillarde au citron
quasi (0.5pt)	*1 (0.5pt)*	*rôtir (0.5pt)*	Quasi Clamart

✓ RÉPONSE À RETENIR

3e catégorie : crosse, jarret. 1re catégorie : noix, sous-noix, noix pâtissière, quasi.

5. Cuisines régionales et produits du terroir

Un tableau met en relation plusieurs régions françaises avec des mets, des boissons et des produits du terroir. Il mobilise des connaissances de gastronomie régionale.

Connaissance des produits

Question 5-1. Compléter le tableau pour les régions d'Aquitaine, de Bretagne, d'Alsace et de Provence, en indiquant un met, une boisson et un produit du terroir pour chacune.

Complétez chaque région par un mets, une boisson et un produit du terroir :

Région	Mets	Boisson	Produit du terroir
Aquitaine	Confits d'oie	Château Margaux	Huîtres d'Arcachon
Bretagne	Cotriade	Cidre	Andouille de Vire
Alsace	Choucroute	Riesling	Saucisse de Strasbourg
Provence	Pissaladière	Rosé de Provence	Nougat

Tableau des cuisines régionales complété

Tableau complété

Régions	Mets	Boissons	Produits du terroir
Ex : BOURGOGNE	Pochouse	Kir	poisson d'eau douce et vin rouge de Bourgogne
AQUITAINE	*Confits d'oie (0.25pt)*	*Château Margaux (0.25pt)*	*Huîtres d'Arcachon (0.25pt)*
BRETAGNE	*Cotriade (0.25pt)*	*Cidre (0.25pt)*	*Andouille de Vire (0.25pt)*
ALSACE	*Choucroute (0.25pt)*	*Riesling (0.25pt)*	*Saucisse de Strasbourg (0.25pt)*
PROVENCE	*Pissaladière (0.25pt)*	*Rosé de Provence (0.25pt)*	*Nougat (0.25pt)*

BP Cuisinier — Session 2007 — Rappel codage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aquitaine : confits d'oie, Château Margaux, huîtres d'Arcachon. Bretagne : cotriade, cidre, andouille de Vire. Alsace : choucroute, Riesling, saucisse de Strasbourg. Provence : pissaladière, rosé de Provence, nougat.

6. Sauces mères et sauces dérivées

Un tableau classe les sauces émulsionnées selon qu'elles sont instables froides, stables froides ou stables à chaud. Il faut associer les sauces mères et leurs sauces dérivées.

Les sauces de base

Question 6. Citer les sauces mères et les sauces dérivées correspondant aux sauces émulsionnées instables froides, stables froides et stables à chaud.

Les sauces mères et leurs dérivées se répartissent selon le type d'émulsion :

Classification	Sauce mère	Sauces dérivées
Émulsionnées instables froides	Vinaigrette	Ravigote, vinaigrette moutardée
Émulsionnées stables froides	Mayonnaise	Andalouse, cocktail, tartare, verte
Émulsionnées stables à chaud	Hollandaise	Maltaise, mousseline
Émulsionnées stables à chaud	Béarnaise	Choron, paloise

La vinaigrette est instable ; mayonnaise, hollandaise et béarnaise sont les sauces mères des émulsions stables.

Tableau des sauces complété

Classifications	Sauce mère	Sauces dérivées
Sauces émulsionnées instables froides	*Sauce vinaigrette (1pt)*	*Sauce ravigote (0.5pt)*
		Vinaigrette moutardée (0.5pt)
Sauces émulsionnées stables froides	*Sauce mayonnaise (1pt)*	*Sauce andalouse (0.5pt)*
		Sauce cocktail (0.5pt)
		Sauce tartare (0.5pt)
		Sauce verte (0.5pt)
Sauces émulsionnées stables à chaud	*Sauce hollandaise (1pt)*	*Sauce maltaise (0.5pt)*
		Sauce mousseline (0.5pt)
	Sauce béarnaise (1pt)	*Sauce choron (0.5pt)*
		Sauce paloise (0.5pt)

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vinaigrette : ravigote, vinaigrette moutardée. Mayonnaise : andalouse, cocktail, tartare, verte. Hollandaise : maltaise, mousseline. Béarnaise : choron, paloise.

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

Cette partie interroge l'usage des vins, des eaux-de-vie et des liqueurs selon l'opération culinaire recherchée. Une rubrique intitulée « Les Marinades » apparaît également, sans consigne détaillée ni barème distinct indiqué sur la page.

Emploi des vins et alcools en cuisine

Question 7-1. Compléter le tableau en associant aux buts « mariner », « réduire », « mouiller » et « aromatiser » le vin, l'eau-de-vie ou la liqueur employé, ainsi qu'une recette correspondante.

Associez chaque opération au produit indiqué dans le corrigé : le vin rouge sert à mariner le marcassin, le madère à préparer une sauce réduite, le vin blanc à mouiller la truite et la liqueur d'orange à aromatiser le canard.

But	Produit employé	Recette
Mariner	Vin rouge	Civet de marcassin
Réduire	Madère	Sauce Madère
Mouiller	Vin blanc	Truite au Riesling
Aromatiser	Liqueur d'orange	Canard à l'orange

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin rouge : civet de marcassin. Madère : sauce Madère. Vin blanc : truite au Riesling. Liqueur d'orange : canard à l'orange.

Les marinades

Question 7-2. La page comporte la rubrique « Les Marinades » et indique que les réponses sont à l'appréciation des correcteurs, mais ne présente pas de consigne détaillée.

Une marinade parfume et attendrit un aliment avant cuisson. On distingue principalement les marinades crues, les marinades cuites, refroidies avant emploi, et les marinades instantanées, utilisées peu de temps.

- Marinade crue : vin ou vinaigre, huile et aromates.
- Marinade cuite : mêmes familles d'ingrédients, chauffées puis refroidies.
- Marinade instantanée : assaisonnement bref, souvent à base d'huile et de jus de citron.

Les aliments marinés sont conservés au froid.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marinades : crues, cuites ou instantanées. Elles parfument l'aliment et se conservent au froid.

8. Technologie pâtissière : pâtes, meringues, sucre cuit et desserts

Cette partie porte sur les propriétés de composants entrant dans les pâtes, les types de meringue et leurs utilisations, ainsi que les phases de cuisson du sucre. Elle se termine par des questions sur le sucre cuit et par la conception d'une assiette de desserts autour de la fraise.

Composants des pâtes

Question 8-1. Compléter le tableau en précisant les propriétés de la farine type 45, des œufs, du sucre et de la levure biologique, ainsi qu'un exemple de pâte réalisable avec chaque composant.

Chaque composant influence la tenue, la texture ou la saveur de la pâte. La farine de type 45 est riche en gluten et donne du corps aux pâtes. Les œufs assurent la liaison et la cohésion, tout en modifiant couleur et saveur. Le sucre apporte son goût et favorise coloration et croustillant. Diluée dans un liquide tiède, la levure biologique provoque la pousse avant cuisson des pâtes levées.

Composant	Propriétés	Exemple de pâte
Farine type 45	Riche en gluten, donne du corps	Brioche
Œufs	Liaison et cohésion, couleur et saveur	Pâte à crêpes
Sucre	Goût sucré, coloration, croustillant	Pâte sucrée
Levure biologique	Provoque la pousse avant cuisson	Pâte à savarin

Tableau 8-1 complété

Composants et pâtes

Composant	propriétés	Exemple de pâte réalisable
Exemple : Sel	Exhausteur de goût	Pâte brisée
Farine type 45	*Riche en gluten, utilisée pour les pâtes qui doivent acquérir du corps (0.5pt)*	*Brioche*
Œufs	*Assurent liaison et cohésion. Modifient couleur et saveur. (0.5pt)*	*Pâte à crêpes*
Sucre	*Donne un goût sucré, de la coloration et un croustillant. (0.5pt)*	*Pâte sucrée*
Levure biologique	*Permet (diluée en liquide tiède) la pousse avant cuisson des pâtes levées. (0.5pt)*	*Pâte à Savarin*

✓ RÉPONSE À RETENIR

Farine type 45 : brioche. Œufs : pâte à crêpes. Sucre : pâte sucrée. Levure biologique : pâte à savarin.

Meringues et utilisations

Question 8-2. Citer les meringues réalisées en pâtisserie et donner une utilisation pour chacune.

Les trois meringues se distinguent par leur préparation : la française est montée à froid, la suisse est montée en chauffant les blancs et le sucre au bain-marie, et l'italienne est préparée avec un sirop de sucre cuit versé sur les blancs montés. Chacune a une utilisation pâtissière adaptée.

1. **Meringue française ou ordinaire :** œufs à la neige.
2. **Meringue suisse :** réalisation de petits fours.
3. **Meringue italienne :** masquer des entremets.

Tableau 8-2 complété

Meringues et utilisations

Dénominations	Utilisations
Meringue française ou ordinaire (0.5pt)	*Œufs à la neige. (0.5pt)*
Meringue suisse (0.5pt)	*Réalisation de petits fours. (0.5pt)*
Meringue italienne (0.5pt)	*Masquer des entremets. (0.5pt)*

✓ RÉPONSE À RETENIR

Meringue française : œufs à la neige. Meringue suisse : petits fours. Meringue italienne : masquer des entremets.

Phases de cuisson du sucre

Question 8-3. Compléter le tableau des phases de cuisson du sucre en indiquant les appellations, les températures correspondantes et les utilisations.

Les paliers de température déterminent la consistance du sucre et ses emplois. Le tableau du sujet donne le filet à 107-110 °C pour les fruits confits. Les autres étapes à compléter sont le boulé, le caramel clair et le caramel, avec les utilisations indiquées ci-dessous.

Appellation	Température	Utilisations
Filet	107 à 110 °C	Fruits confits
Boulé	120 °C	Meringue italienne, crème au beurre
Caramel clair	155 à 165 °C	Fruits déguisés, sucre tiré
Caramel	170 à 180 °C	Crème caramel

Tableau 8-3 complété

Phases de cuisson du sucre

Appellations	Températures	Utilisations
Ex : Filet	**107°c – 110°c**	**Fruits confits**
Boulé (0.5pt)	120°c	*Meringue italienne* *Crème au beurre (0.5pt)*
Caramel clair (0.5pt)	155°c – 165°c	*Fruits déguisés* *Sucre tiré (0.5pt)*
Caramel (0.5pt)	170°c – 180°c	*Crème caramel (0.5pt)*

✓ RÉPONSE À RETENIR

Boulé : 120 °C, meringue italienne et crème au beurre. Caramel clair : 155 à 165 °C, fruits déguisés et sucre tiré. Caramel : 170 à 180 °C, crème caramel.

Sucre cuit

Question 8-4. Indiquer dans quel but le mélange « sucre-eau » peut être graissé, puis proposer deux produits permettant d'éviter le problème indiqué.

Le mélange sucre-eau est graissé pour éviter que le sucre ne masse, c'est-à-dire qu'il ne cristallise en masse pendant la cuisson. On peut ajouter du glucose ou du jus de citron. L'acide tartrique et la crème de tartre sont également des réponses admises.

Réponse 8-4

Anti-masse : glucose, jus de citron

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

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

- Eviter au sucre de masser.

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

- Glucose
- Acide tartrique
- Crème de tartre
- Jus de citron

✓ RÉPONSE À RETENIR

But : éviter que le sucre ne masse. Deux produits : glucose et jus de citron.

Les desserts

Question 8-5. Concevoir une assiette de desserts dont la fraise est l'élément principal, en proposant des réalisations à base de fraises et des décors. Le sujet n'impose aucune restriction sur les produits, matériels, sauces, pâtes, appareils ou coulis.

Pour varier les textures autour de la fraise, proposer une mini-tartelette garnie de crème et de fraises, un mini-savarin garni de chantilly et de fraises, un bavarois à la fraise, un coulis et une quenelle de sorbet fraise. Les proportions restent modestes pour composer une assiette équilibrée.

Décorer avec une rosace de chantilly, des feuilles de menthe, un triangle de caramel et quelques feuilles de chocolat. Disposer les éléments sans masquer les desserts ni surcharger l'assiette.

Proposition pour l’assiette de desserts

Fraise : réalisations et décors

Dénominations des réalisations à base de fraises. **(4 points)**	***Ex : Mini tartelette (garnie crème+fraises) – Mini savarin (garni chantilly+fraises) – Bavarois (pulpe fraises, chantilly, gélatine sirop). Coulis fraises – sorbet fraises « en quenelle ».***
Décors (**2 points**)	***Ex : Chantilly – Feuilles menthe – Triangle caramel – Feuilles chocolat.***

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mini-tartelette crème-fraises, mini-savarin chantilly-fraises, bavarois fraise, coulis et sorbet fraise. Décors : chantilly, menthe, triangle de caramel et feuilles de chocolat.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve U12 de technologie culinaire et pâtissière du BP Cuisinier, session 2007, d'une durée de 2 heures et de coefficient 2; aucun code sujet n'est renseigné. Elle couvre la culture culinaire, les produits frais, les sauces, l'emploi des vins en cuisine et la technologie pâtissière. Les compétences évaluées comprennent la classification, les associations techniques et la conception d'un dessert à la fraise.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le tampon 2R3 indique la couleur de la viande, la conformation et l'état d'engraissement du veau.
- Les sauces émulsionnées sont classées selon leur stabilité et leur température de service : froides instables, froides stables ou stables à chaud.
- Les phases de cuisson du sucre associent une appellation à une température et à un usage, par exemple le caramel clair à 155-165 °C.
- Le choix d'un vin ou d'un alcool dépend de l'opération visée : mariner, réduire, mouiller, flamber ou aromatiser.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que chaque réponse de tableau correspond à la colonne demandée : catégorie, exemple, utilisation, cuisson ou recette.
- Pour le veau, distinguer la catégorie des morceaux de leur mode de cuisson et de la recette proposée.
- Associer correctement chaque appellation de cuisson du sucre à sa température et à son utilisation.
- Dans l'assiette à la fraise, distinguer clairement les réalisations proposées des éléments de décor.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment lire le tampon 2R3 sur une viande de veau ?

Les chiffres indiquent respectivement la couleur de la viande et l'état d'engraissement; la lettre renseigne sur la conformation. Pour 2R3, le 2 concerne la couleur, R la conformation et le 3 l'engraissement.

Q : Comment retrouver la température d'une phase de cuisson du sucre ?

Associez chaque appellation à sa température et à son utilisation. Dans le tableau, le boulé correspond à 120 °C, le caramel clair à 155-165 °C et le caramel à 170-180 °C.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et quel est son coefficient ?

L'épreuve U12 dure 2 heures et a un coefficient 2. Elle répartit les questions entre technologie culinaire et technologie pâtissière; aucun code sujet n'est renseigné sur le document.

Q : Que faut-il soigner dans la proposition de desserts à la fraise ?

Il faut proposer des réalisations identifiables à base de fraises et des décors adaptés. Le sujet laisse le choix des produits, matériels, sauces, pâtes, appareils et coulis, et évalue séparément les réalisations et les décors.

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 - 3-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.