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

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 :

JOEL 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.

1-2/ Le vocabulaire culinaire (6 points)

A l'appréciation des correcteurs

2 : Le personnel

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

A l'appréciation des correcteurs

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.	*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)*

4 : Les Produits frais

Les fruits :

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 :

4-1/ 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
extra (0.5pt)	*rouge (0.5pt)*	*exempt de défauts (0.5pt)*
I (0.5pt)	*verte (0.5pt)*	*quelques défauts (0.5pt)*
II (0.5pt)	*jaune (0.5pt)*	*second choix (0.5pt)*
III (0.5pt)	*grise (0.5pt)*	*vente particulière, car défauts importants (0.5pt)*

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

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

A l'appréciation des correcteurs

Classification	Exemple	Utilisation : garniture, salade, sauce, etc..
Ex : fruits à pépins	*pommes*	*poulet vallée d'Auge ou curry d'agneau ou salade Alice*
Agrumes	*oranges (0.5pt)*	*sauce maltaise (0.5pt)*
Fruits à pépins	*poires (0.5pt)*	*foie gras poêlé et poire (0.5pt)*
Fruits à noyaux	*cerises (0.5pt)*	*soupe de cerises (0.5pt)*
Fruits rouges et baies	*cassis (0.5pt)*	*magrets aux baies de cassis 0.5pt)*
Fruits oléagineux	*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)*

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)**

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

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.***
- **R** : ***La lettre de la conformation.***
- **3** : ***Le chiffre de l'état d'engraissement.***

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
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**

5 : Cuisines régionales

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

A l'appréciation des correcteurs

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)*

6. Les Sauces

Les Sauces de bases :

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

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)

7. Vins, eaux de vie, liqueurs en cuisine

7- 1 / Ces produits sont utilisés dans de nombreuses préparations. Selon le but recherché et le produit principal, un bon usage s'impose.

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

But	Vins ou eau de vie ou liqueurs employés	Recettes
Ex : Flamber	Cognac	Steak au poivre
Mariner	*Vin rouge (0.5pt)*	*Civet de marcassin*
Réduire	*Madère (0.5pt)*	*Sauce Madère*
Mouiller	*Vin blanc (0.5pt)*	*Truite au Riesling*
Aromatiser	*Liqueur d'Orange (0.5pt)*	*Canard à l'orange*

7- 2 / Les Marinades

A l'appréciation des correcteurs

8 : PATISSERIE

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

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

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***

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
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)***

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**
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)***

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

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)**	***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.***

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.