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

U12 Technologie culinaire et pâtissière

Session 2008 • Code sujet : **U.12** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Élaboration d’un menu ou d’une carte** (1 question) — **Page 3**
2. **Coquillages** (5 questions) — **Page 4**
3. **Choix et prix des produits de la mer** (2 questions) — **Page 7**
4. **Viandes et contrôle sanitaire** (2 questions) — **Page 9**
5. **Légumes frais, qualité et préparations** (3 questions) — **Page 11**
6. **Cuisson sous vide** (3 questions) — **Page 13**
7. **Types de liaisons culinaires** (1 question) — **Page 15**
8. **Produits à base d’œufs** (2 questions) — **Page 17**
9. **Vocabulaire de pâtisserie et mix en glacerie** (2 questions) — **Page 19**
10. **Fabrication de la crème anglaise** (1 question) — **Page 20**
11. **Classification des pâtes de pâtisserie** (1 question) — **Page 21**
12. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 22**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2008/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2008 - 1-Sujet.pdf

1. Élaboration d’un menu ou d’une carte

Le candidat est second dans un restaurant qui propose chaque jour un menu au choix. La question porte sur les principaux critères à prendre en compte pour élaborer un menu ou une carte.

Question 1. Citez les principaux critères d’élaboration d’un menu ou d’une carte.

Le menu doit répondre à la clientèle visée et au type d’établissement. Il tient compte de la saison, des produits disponibles et de leur coût. Il respecte l’équilibre nutritionnel et la succession logique des mets, tout en variant les couleurs, saveurs, textures et modes de cuisson. Il faut éviter les répétitions, adapter les choix aux moyens humains et matériels, aux contraintes de service et aux objectifs de prix et de rentabilité. Tenir aussi compte des régimes et allergies.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Clientèle et type d’établissement ; saison et approvisionnements ; équilibre, progression et variété ; coût, prix et rentabilité ; moyens de production ; régimes et allergies.

2. Coquillages

Le menu du jour comprend des huîtres et des moules, ainsi que des coquilles Saint-Jacques. Les questions portent sur les huîtres de claire, la culture de l'huître, le corail, les moules de bouchots et les lieux français de production ou de pêche des coquillages du menu.

Huîtres

Question a). Expliquez ce que signifie le mot « claires » dans l'expression « huîtres de claires ».

Les **claires** sont d'anciens marais salants aménagés en bassins peu profonds et argileux. Les huîtres y sont affinées, notamment dans le bassin de Marennes-Oléron.

Réponse : huîtres de claire

d) - définissez l'expression « moules de bouchots » :
Bassins d'affinage peu profonds
.....
.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Les claires sont des bassins peu profonds où les huîtres sont affinées après leur élevage.

Question b). Indiquez comment se nomme la culture de l'huître.

La culture de l'huître s'appelle l'ostréiculture.

Réponse : culture de l'huître

- par quel terme désigne-t-on l'élevage des moules ? :
Ostréiculture
.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

L'élevage et la culture des huîtres se nomment ostréiculture.

Question c). Définissez le terme « corail ».

Le **corail** de la coquille Saint-Jacques est sa glande génitale. Il comprend une partie femelle, généralement orange, et une partie mâle, généralement blanchâtre.

Réponse : corail

.....
Glande génitale de la Saint-Jacques
.....
.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

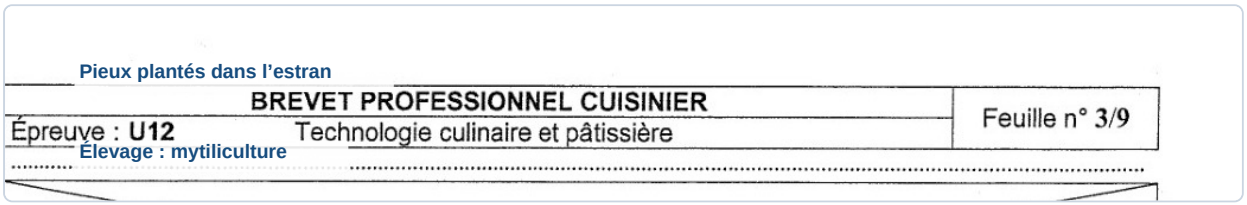
Le corail est la glande génitale de la coquille Saint-Jacques, composée des parties reproductrices mâle et femelle.

Moules

Question d). Définissez l'expression « moules de bouchots », puis indiquez le terme qui désigne l'élevage des moules.

- Les moules de bouchot sont élevées sur des pieux en bois plantés dans l'estran.
- L'élevage des moules se nomme la mytiliculture.

Réponse : moules de bouchot



✓ RÉPONSE À RETENIR

Les moules de bouchot grandissent sur des pieux plantés dans l'estran ; leur élevage s'appelle la mytiliculture.

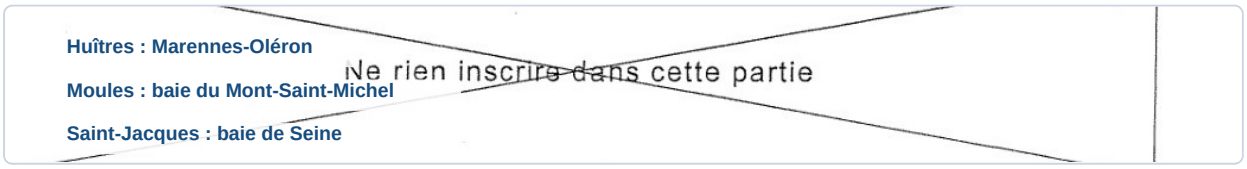
Production et pêche

Question e). Citez des lieux français de production ou de pêche pour les coquillages présents au menu.

Coquillage du menu	Exemples de lieux français
Huîtres	Marennes-Oléron, bassin d'Arcachon
Moules	Baie du Mont-Saint-Michel, baie de l'Aiguillon
Coquilles Saint-Jacques	Baie de Seine, baie de Saint-Brieuc

Les huîtres et les moules sont notamment produites dans ces bassins côtiers ; les coquilles Saint-Jacques y sont pêchées.

Réponse : lieux de production et de pêche



✓ RÉPONSE À RETENIR

Huîtres : Marennes-Oléron ; moules : baie du Mont-Saint-Michel ; coquilles Saint-Jacques : baie de Seine ou baie de Saint-Brieuc.

3. Choix et prix des produits de la mer

Le candidat accompagne son chef à la criée pour approvisionner le restaurant en poissons. Il doit préciser les critères de choix des poissons, puis citer les facteurs qui peuvent influencer le prix de vente des produits de la mer.

Critères de choix

Question a). À la criée, indiquez les critères déterminants pour choisir les poissons, notamment le mode de production et l'état de fraîcheur.

Choisir une espèce adaptée au menu, à la saison, au budget et à la cuisson prévue. Vérifier l'origine, la zone et la méthode de pêche ou d'élevage, la taille, la quantité disponible et la traçabilité. La fraîcheur se juge aux yeux brillants et bombés, aux branchies rouges, à la peau luisante, aux écailles adhérentes, à la chair ferme et élastique et à l'odeur fraîche, marine, sans note ammoniacale. Enfin, contrôler la présentation et le respect de la chaîne du froid.

Réponse à la question 3a

- Choix : espèce, saison, origine, pêche ou élevage, taille, traçabilité.

Fraîcheur : yeux brillants, branchies rouges, peau luisante, chair ferme, odeur marine.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Espèce, saison, budget, origine, production, taille et traçabilité ; fraîcheur : yeux brillants, branchies rouges, peau luisante, chair ferme et odeur marine.

Prix de vente

Question b). Citez les critères susceptibles d'influencer le prix de vente des produits de la mer.

Le prix dépend de l'espèce, de sa rareté, de la saison et du volume des prises disponibles. L'origine, la distance d'acheminement, le mode de production et les conditions de pêche ou d'élevage interviennent aussi. Le calibre, la qualité et la fraîcheur du produit, ainsi que sa présentation (entier, vidé ou en filets), peuvent faire varier le prix. Enfin, les coûts de transport, de stockage et de conservation, ainsi que l'équilibre entre l'offre et la demande, influencent le prix de vente.

Réponse à la question 3b

b) Quels sont les critères susceptibles d'influencer le prix de vente des produits de la mer ?

Espèce, rareté, saison, disponibilité, origine, pêche ou élevage.

Calibre, fraîcheur, présentation, transport, conservation, offre et demande.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Espèce, rareté, saison, disponibilité, origine, mode de production, calibre, fraîcheur, présentation, coûts et équilibre entre l’offre et la demande.

4. Viandes et contrôle sanitaire

Pour préparer de prochains menus, le candidat complète un tableau de commande concernant plusieurs plats de viande. Il doit aussi expliquer la visite post mortem et l'estampille communautaire dans le cadre du contrôle sanitaire des viandes.

Tableau des viandes

Question a). Complétez le tableau pour l'osso-buco, le ragoût d'agneau, la noisette d'agneau sautée et un plat de viande de bœuf. Pour chaque plat, indiquez le ou les morceaux à commander, l'animal, la catégorie du morceau et la quantité de viande nécessaire par personne en poids brut. Certaines cases sont déjà renseignées.

Les portions brutes usuelles tiennent compte de la présence d'os : environ 250 g pour les préparations en morceaux avec os, et 180 g pour une portion désossée. Les catégories indiquées correspondent aux morceaux adaptés au mode de cuisson. Le faux-filet est déjà proposé dans le tableau pour le bœuf.

Préparation	Animal	Morceau à commander	Catégorie	Poids brut par personne
Osso-buco	Veau	Jarret en tranches	2e catégorie	250 g
Ragoût d'agneau	Agneau	Épaule en morceaux	2e catégorie	250 g
Noisette d'agneau sautée	Agneau	Selle ou filet, en noisettes	1re catégorie	180 g
Viande de bœuf	Bœuf	Faux-filet	1re catégorie	180 g

Tableau des viandes complété

Préparations culinaires	Animal	Morceaux de viande	Catégorie	Quantité par personne (poids brut)
Osso bucco	Veau	Jarret en tranches	2e cat.	250 g
Ragoût d'agneau	Agneau	Épaule en morceaux	2e cat.	250 g
Noisette d'agneau sautée	Agneau	Selle ou filet	1re cat.	180 g
Une viande de Bœuf	Bœuf	Ex : faux filet	1re cat.	180 g

✓ RÉPONSE À RETENIR

Osso-buco : jarret de veau, 2e catégorie, 250 g. Ragoût : épaule d'agneau, 2e catégorie, 250 g. Noisettes : selle ou filet d'agneau, 1re catégorie, 180 g. Bœuf : faux-filet, 1re catégorie, 180 g.

Contrôle sanitaire

Question b). Donnez la signification de la « visite post mortem ». Définissez également une estampille et justifiez votre réponse en donnant les caractéristiques de l'estampille communautaire.

La visite post mortem est l'examen sanitaire réalisé après l'abattage par le vétérinaire officiel. Il porte sur la carcasse et les viscères, par examen visuel et, si nécessaire, palpation ou incision, afin de rechercher des anomalies et de statuer sur l'aptitude de la viande à la consommation.

L'estampille est une marque sanitaire officielle apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation. L'estampille communautaire est ovale et indique le pays, le numéro d'agrément de l'établissement et la mention CE. Elle identifie l'établissement agréé et permet la traçabilité.

Contrôle sanitaire des viandes

b) Définissez les termes :

- la législation française en matière de contrôle sanitaire des viandes est stricte : donnez la signification de "la visite post mortem" :

Examen après abattage : carcasse et viscères, aptitude à la consommation.

- Qu'est-ce qu'une estampille ? Justifiez votre réponse en donnant les caractéristiques de l'estampille communautaire :

Estampille ovale : pays, numéro d'agrément, mention CE.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Visite post mortem : examen sanitaire de la carcasse et des viscères après l'abattage. Estampille communautaire : marque ovale indiquant le pays, le numéro d'agrément et la mention CE.

5. Légumes frais, qualité et préparations

Le candidat étudie les légumes proposés dans le menu du jour et leur classement par familles. Il doit également connaître les catégories de qualité des légumes et les légumes de base du potage parisien et de la crème Argenteuil.

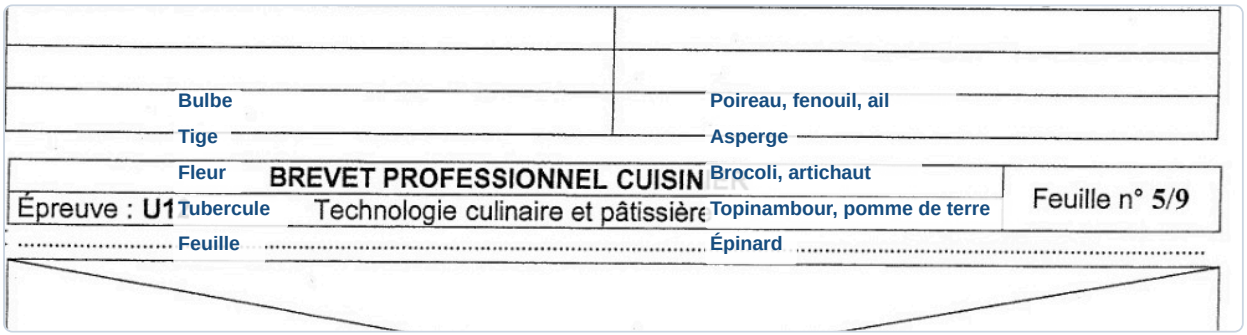
Familles de légumes

Question a). Sous forme de tableau, citez les familles des légumes présents dans le menu du jour et associez chaque famille au ou aux légumes correspondants. Le tableau donne l'exemple « bulbe : poireau ».

On classe les légumes selon la partie consommée. Le tableau reprend les légumes cités dans le menu, en regroupant ceux qui appartiennent à une même famille. Le sujet donne le poireau comme exemple de bulbe. L'artichaut et le brocoli sont classés parmi les fleurs ; la pomme de terre et le topinambour parmi les tubercules. Les fruits de saison du dessert ne sont pas des légumes à inscrire ici.

Familles	Légumes
Bulbe	Poireau, fenouil, ail
Tige	Asperge
Fleur	Brocoli, artichaut
Tubercule	Topinambour, pomme de terre
Feuille	Épinard

Familles des légumes complétées



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bulbes : poireau, fenouil, ail ; tige : asperge ; fleurs : brocoli, artichaut ; tubercules : topinambour, pomme de terre ; feuille : épinard.

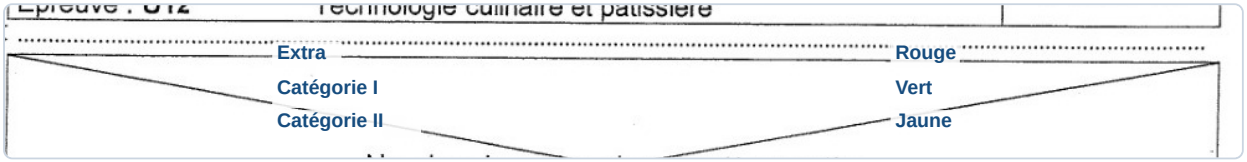
Catégories de qualité

Question b). Complétez le tableau en citant trois catégories de qualité des légumes et en précisant, pour chacune, la couleur de l'étiquette correspondante.

Catégorie de qualité	Couleur de l'étiquette
Extra	Rouge
Catégorie I	Vert
Catégorie II	Jaune

Les catégories commerciales distinguent les produits selon leur qualité. Les couleurs attendues pour l'étiquetage sont rouge pour la catégorie Extra, vert pour la catégorie I et jaune pour la catégorie II.

Catégories de qualité complétées



✓ RÉPONSE À RETENIR

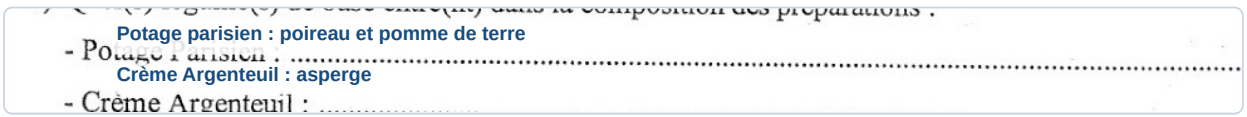
Extra : rouge ; catégorie I : vert ; catégorie II : jaune.

Préparations culinaires

Question c). Indiquez le ou les légumes de base entrant dans la composition du potage parisien et de la crème Argenteuil.

Le potage parisien est principalement composé de poireau et de pomme de terre. La crème Argenteuil est une préparation à base d'asperges. Ces légumes constituent les bases culinaires attendues pour les deux appellations. Ils peuvent être accompagnés d'autres ingrédients, comme un liquide de cuisson, de la crème ou un assaisonnement, mais ceux-ci ne changent pas la réponse demandée sur les légumes de base.

Légumes de base indiqués



✓ RÉPONSE À RETENIR

Potage parisien : poireau et pomme de terre. Crème Argenteuil : asperge.

6. Cuisson sous vide

Le menu propose une poire pochée, que le candidat doit cuire sous vide. Il doit décrire les phases de préparation et de cuisson, rappeler les précautions d'hygiène et de conservation, puis donner un avantage et un inconvénient de cette technique.

Préparation et cuisson

Question a). Expliquez les différentes phases de préparation et de cuisson d'une poire pochée cuite sous vide.

1. Laver et éplucher les poires, les citronner et retirer le cœur si la présentation le prévoit.
2. Les placer dans un sac adapté à la cuisson avec le sirop de pochage et l'aromate prévu, par exemple la badiane.
3. Faire le vide et souder hermétiquement le sac.
4. Cuire au bain-marie ou au four vapeur, à température maîtrisée, jusqu'à ce que les poires soient tendres. Adapter le temps au calibre et à la maturité.
5. Servir aussitôt ou refroidir rapidement avant conservation réfrigérée.

Préparation et cuisson de la poire sous vide

- .....
- ..... Préparer, ensacher avec le sirop, souder et cuire à température maîtrisée. .....

b) Quelles sont les précautions particulières à l'utilisation du sous-vide, (dans le domaine de l'hygiène, durée de conservation…).

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poires préparées, ensachées avec le sirop, mises sous vide et cuites à température maîtrisée jusqu'à tendreté.

Hygiène et conservation

Question b). Indiquez les précautions particulières à prendre lors de l'utilisation du sous vide, notamment en matière d'hygiène et de durée de conservation.

Le sous-vide ne stérilise pas l'aliment : l'hygiène, le refroidissement et la maîtrise du froid sont essentiels.

- Utiliser des produits frais, un matériel propre et des sacs adaptés ; vérifier la qualité de la soudure.
- Après cuisson, refroidir rapidement : passer de 63 °C à 10 °C à cœur en moins de 2 heures, puis conserver à 3 °C au maximum.
- Étiqueter les sachets, assurer leur traçabilité et respecter la durée de conservation validée pour le produit et le procédé.

Ne pas consommer un sachet gonflé ou détérioré ; après ouverture, utiliser rapidement.

Hygiène et conservation sous vide

Refroidir rapidement, conserver à ≤ 3 °C et respecter la durée validée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Hygiène stricte, refroidissement rapide, conservation à 3 °C au maximum, traçabilité et durée validée.

Bilan de la technique

Question c). Donnez un avantage et un inconvénient de la technique sous vide.

Avantage : la cuisson en sac limite l'évaporation et les pertes de jus. Les arômes et la texture de la poire sont ainsi mieux préservés.

Inconvénient : elle nécessite une machine et des sacs adaptés, ainsi qu'une maîtrise rigoureuse des températures, du refroidissement et de l'hygiène. Une erreur de conservation peut compromettre la sécurité du produit.

Bilan de la cuisson sous vide

Avantage : arômes préservés. Inconvénient : matériel et maîtrise sanitaire.

-

✓ RÉPONSE À RETENIR

Avantage : arômes et jus mieux préservés. Inconvénient : matériel adapté et maîtrise sanitaire rigoureuse nécessaires.

7. Types de liaisons culinaires

Le candidat complète un tableau consacré aux différents types de liaisons culinaires. Pour chaque type indiqué, il doit expliquer le phénomène, préciser la technique de réalisation et donner des exemples d'utilisation.

Tableau des liaisons

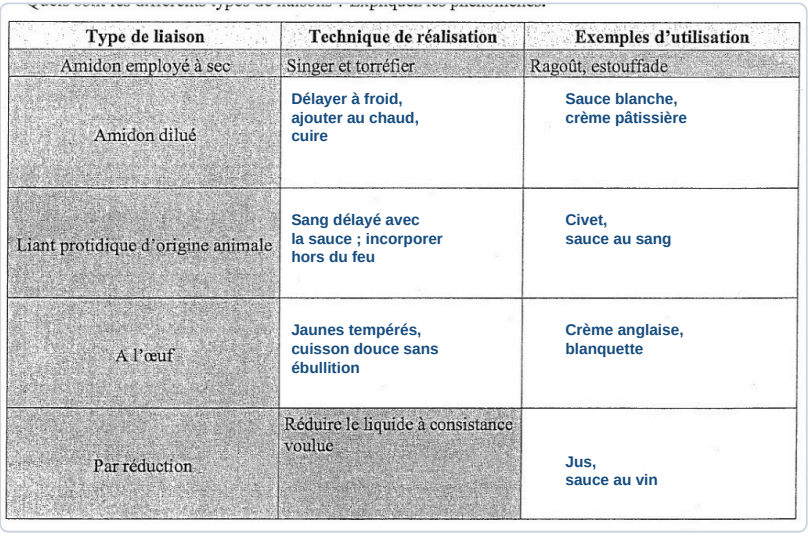
Question 1. Expliquez les phénomènes correspondant aux différents types de liaisons, puis complétez le tableau en indiquant la technique de réalisation et des exemples d'utilisation. Les types indiqués sont l'amidon employé à sec, l'amidon dilué, le liant protidique d'origine animale, la liaison à l'œuf et la liaison par réduction. Certaines indications sont déjà inscrites.

L'amidon épaissit lorsque ses grains gonflent dans le liquide chaud : c'est la gélatinisation. Les protéines du sang et de l'œuf coagulent sous l'effet de la chaleur ; la cuisson doit rester douce pour éviter une coagulation excessive. La réduction épaissit en faisant évaporer l'eau et en concentrant les substances du liquide.

Type de liaison	Technique de réalisation	Exemples d'utilisation
Amidon employé à sec	Singer et torréfier	Ragoût, estouffade
Amidon dilué	Délayer à froid, incorporer au liquide chaud et cuire	Sauce blanche, crème pâtissière
Liant protidique d'origine animale	Délayer le sang avec un peu de sauce chaude, incorporer hors du feu	Civet, sauce au sang
À l'œuf	Tempérer les jaunes avec du liquide chaud, puis cuire doucement sans ébullition	Crème anglaise, blanquette
Par réduction	Réduire le liquide à consistance voulue	Jus, sauce au vin

Pour l'amidon dilué, la chaleur permet le gonflement des grains et l'épaississement. Avec le sang ou l'œuf, éviter l'ébullition afin de préserver une liaison lisse.

Tableau des liaisons complété



Type de liaison	Technique de réalisation	Exemples d'utilisation
Amidon employé à sec	Singer et torréfier	Ragoût, estouffade
Amidon dilué	Délayer à froid, ajouter au chaud, cuire	Sauce blanche, crème pâtissière
Liant protidique d'origine animale	Sang délayé avec la sauce ; incorporer hors du feu	Civet, sauce au sang
À l'œuf	Jaunes tempérés, cuisson douce sans ébullition	Crème anglaise, blanquette
Par réduction	Réduire le liquide à consistance voulue	Jus, sauce au vin

✓ RÉPONSE À RETENIR

Amidon : gélatinisation. Sang et œuf : coagulation maîtrisée. Réduction : évaporation et concentration du liquide.

8. Produits à base d’œufs

Le restaurant n’utilise pas régulièrement les blancs d’œufs et souhaite pouvoir acheter des jaunes seuls. Le candidat doit nommer ce type de produit et citer quatre autres exemples en précisant leur forme.

Désignation du produit

Question a). Quelle est l’appellation du type de produit correspondant à des jaunes d’œufs achetés seuls ?

Des jaunes d’œufs achetés séparément sont des **ovoproduits** : des produits obtenus à partir d’œufs sans leur coquille. En restauration, ils sont notamment proposés liquides et pasteurisés, prêts à être utilisés. Le terme désigne la catégorie du produit, et non une préparation culinaire particulière.

Réponse à la question 8 a)

Compte tenu de vos préparations quotidiennes pour élaborer vos menus, vous avez constaté que vous n’avez pas régulièrement l’utilisation des blancs d’œufs. Pourriez-vous acheter des jaunes seuls ?

Ovoproduit : jaune d’œuf séparé

a) Quelle est l’appellation de ce type de produit ?

✓ RÉPONSE À RETENIR

Appellation : ovoproduit. Exemple correspondant à la question : jaune d’œuf séparé, généralement liquide et pasteurisé.

Exemples et formes

Question b). Citez quatre autres exemples de produits à base d’œufs et précisez sous quelle forme ils sont proposés.

1. Œufs entiers liquides, pasteurisés et réfrigérés.
2. Blancs d’œufs liquides, pasteurisés et réfrigérés.
3. Œufs entiers congelés.
4. Blancs d’œufs déshydratés, en poudre.

Ces ovoproduits sont conditionnés sans coquille et existent sous différentes formes adaptées aux usages professionnels.

Réponses à la question 8 b)

Œufs entiers et blancs : liquides pasteurisés

b) Citez quatre autres exemples (sous quelle forme) ?

Œufs entiers : congelés ; blancs : en poudre

✓ RÉPONSE À RETENIR

Œufs entiers liquides pasteurisés ; blancs liquides pasteurisés ; œufs entiers congelés ; blancs d’œufs déshydratés en poudre.

9. Vocabulaire de pâtisserie et mix en glacerie

La partie pâtissière évalue la maîtrise du vocabulaire technique des desserts. Elle demande aussi d'expliquer ce que l'on appelle un mix en glacerie.

Définitions

Question a). Donnez la définition des termes suivants : chiqueter, coucher, fleurer et vanner.

Ces termes désignent des gestes précis de pâtisserie :

1. **Chiqueter** : pratiquer de petites entailles régulières sur le bord d'une pâte, pour le décorer ou souder deux abaisses.
2. **Coucher** : dresser une préparation à l'aide d'une poche munie d'une douille.
3. **Fleurer** : saupoudrer légèrement de farine le plan de travail ou la pâte pour éviter qu'elle colle.
4. **Vanner** : remuer une crème pendant son refroidissement afin d'éviter la formation d'une peau.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Chiqueter : entailler le bord. Coucher : dresser à la poche. Fleurer : saupoudrer de farine. Vanner : remuer en refroidissant.

Glacerie

Question b). Expliquez ce que l'on appelle un mix en glacerie.

En glacerie, le **mix** est le mélange des ingrédients qui constitue la base d'une glace ou d'un sorbet, avant congélation par turbinage. Sa composition dépend de la recette : lait, crème, sucre et parfois œufs pour une glace ; eau, sucre et fruits pour un sorbet. Le mix peut être pasteurisé puis maturé au froid avant d'être turbiné.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le mix est la préparation de base d'une glace ou d'un sorbet, avant son turbinage.

10. Fabrication de la crème anglaise

Le candidat doit connaître la fabrication professionnelle de la crème anglaise. La question demande d'en restituer les six étapes.

Question 1. Quelles sont les six étapes de la fabrication de la crème anglaise ?

1. Chauffer le lait avec la vanille.
2. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
3. Verser progressivement le lait chaud sur le mélange en fouettant.
4. Remettre l'appareil dans la casserole.
5. Cuire à feu doux en remuant constamment, jusqu'à la nappe, sans faire bouillir.
6. Passer au chinois, refroidir rapidement puis réserver au froid.

La crème atteint généralement 82 à 85 °C. Une température excessive coagule les jaunes et fait grainer la préparation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lait vanillé chauffé, jaunes blanchis, mélange détendu, remis en cuisson et cuit à la nappe, puis filtré et refroidi rapidement.

11. Classification des pâtes de pâtisserie

La dernière question porte sur la classification des pâtes utilisées en cuisine et en pâtisserie. Le tableau demande d'associer à chaque appellation son aspect, un exemple et une utilisation.

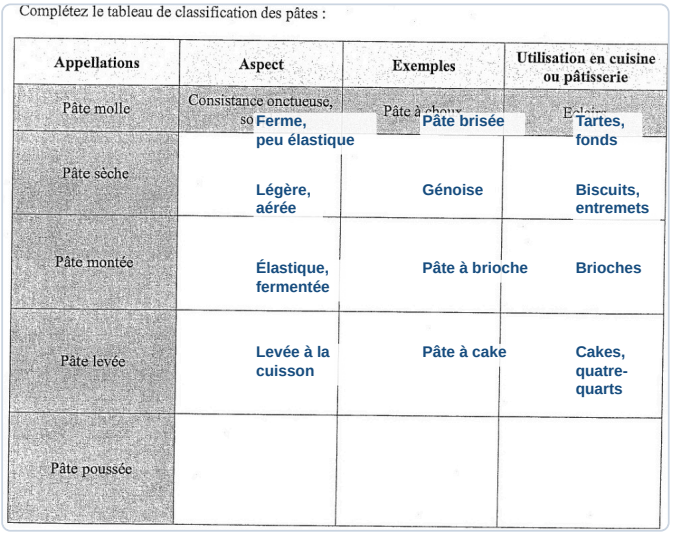
Tableau de classification

Question 1. Complétez le tableau de classification des pâtes en indiquant, pour chaque appellation, son aspect, un exemple et une utilisation en cuisine ou en pâtisserie. Les appellations à traiter sont pâte molle, pâte sèche, pâte montée, pâte levée et pâte poussée. La ligne « pâte molle » est déjà renseignée en exemple.

Appellation	Aspect	Exemple	Utilisation en cuisine ou en pâtisserie
Pâte molle	Consistance onctueuse, souple	Pâte à choux	Éclairs
Pâte sèche	Ferme, peu élastique	Pâte brisée	Tartes, fonds
Pâte montée	Légère, aérée par incorporation d'air	Génoise	Biscuits, entremets
Pâte levée	Élastique, développée par fermentation	Pâte à brioche	Brioches
Pâte poussée	Levée à la cuisson par un agent levant	Pâte à cake	Cakes, quatre-quarts

La pâte sèche est ferme et se façonne sans foisonnement. Une pâte montée prend du volume grâce à l'air incorporé au fouettage. Une pâte levée gonfle par fermentation, tandis qu'une pâte poussée se développe à la cuisson sous l'action d'un agent levant chimique. Les exemples retenus sont classiques et adaptés aux usages indiqués. La pâte molle est déjà renseignée dans le tableau comme consistante, onctueuse et souple, avec la pâte à choux pour les éclairs.

Tableau de classification complété


Complétez le tableau de classification des pâtes :

Appellations	Aspect	Exemples	Utilisation en cuisine ou pâtisserie
Pâte molle	Consistance onctueuse, so	Pâte à choux	Éclairs
Pâte sèche	Ferme, peu élastique	Pâte brisée	Tartes, fonds
Pâte montée	Légère, aérée	Génoise	Biscuits, entremets
Pâte levée	Élastique, fermentée	Pâte à brioche	Brioches
Pâte poussée	Levée à la cuisson	Pâte à cake	Cakes, quatre-quarts

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pâte sèche : brisée, tartes. Pâte montée : génoise, biscuits. Pâte levée : brioche. Pâte poussée : cake.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2008)

Bilan de l'épreuve : Épreuve écrite U12 de technologie culinaire et pâtissière du BP Cuisinier, session 2008, code U.12, durée 2 heures, coefficient 2. À partir d'un menu de restaurant, elle évalue les connaissances sur les produits, l'approvisionnement, les viandes, les légumes, les cuissons et les liaisons. La partie pâtissière porte sur les œufs, le vocabulaire, la crème anglaise et la classification des pâtes.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'élaboration d'un menu prend en compte l'équilibre des mets, la saison, les approvisionnements, le coût et les capacités de production.
- La cuisson sous vide demande un conditionnement adapté, une maîtrise des températures et le respect des règles d'hygiène et de conservation.
- Une liaison épaissit ou stabilise une préparation par l'action de l'amidon, des protéines, de l'œuf ou par réduction.
- La crème anglaise se réalise par étapes et sa cuisson doit être maîtrisée pour obtenir une texture nappante sans coaguler les jaunes.

Points de vigilance & attentes du jury

- Dans les tableaux, renseignez toutes les colonnes et respectez les unités, les catégories et les quantités en poids brut.
- Pour les produits de la mer et les viandes, distinguez les critères de choix, de fraîcheur, de production, de contrôle et de prix.
- Pour une technique de cuisson, présentez les phases dans l'ordre et mentionnez les précautions d'hygiène et de conservation demandées.
- Pour les questions de pâtisserie, donnez des définitions précises et associez chaque type de pâte à un exemple et à son utilisation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter les phases d'une cuisson sous vide ?

Présentez la préparation de la poire, son assaisonnement éventuel et son conditionnement en sac, puis la mise sous vide et la cuisson maîtrisée. Précisez aussi les conditions d'hygiène, de refroidissement et de conservation demandées.

Q : Comment expliquer les différents types de liaisons culinaires ?

Pour chaque liaison du tableau, indiquez l'agent qui épaissit la préparation, sa technique d'incorporation ou de cuisson et un exemple d'utilisation. Distinguez les amidons, le liant protidique animal, l'œuf et la réduction.

Q : Comment répartir le temps dans cette épreuve ?

L'épreuve dure 2 heures et son coefficient est 2. Les questions totalisent 80 points et plusieurs tableaux demandent des réponses détaillées. Répartissez votre temps selon les points attribués et gardez quelques minutes pour vérifier les réponses.

Q : Que faut-il vérifier pour respecter les attentes de notation ?

Répondez à chaque élément de la consigne, y compris les sous-questions, les colonnes de tableaux et les exemples demandés. Le sujet indique un nombre de points par question, mais ne fournit pas de barème détaillé pour chaque élément de réponse.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2008/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2008 - 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.