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 : **U12 Technologie culinaire et pâtissière** Feuille n° **1/9**	

✂.....

SUJET	Session 2008	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité :	BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		
Intitulé de l'épreuve :	U12 Technologie culinaire et pâtissière		
Nom et prénom :	Durée 2 heures	Coefficient 2	Feuille n° 1/9

TECHNOLOGIE CULINAIRE

Mise en situation :

Vous êtes employé comme second dans un restaurant. L'établissement propose un menu au choix chaque jour.
A partir du menu ci-dessous, vous devez répondre aux questions suivantes :

MENU DU JOUR

Aumônière de St Jacques sur lit de poireaux
Ou
Huîtres chaudes à la julienne de fenouil

Dartois de soles et moules aux asperges vertes
Ou
Tronçons de turbot poché sauce hollandaise
Gratin de topinambours

Noisettes d'agneau sautées à la crème d'ail et aux brocolis
Millefeuille de pommes de terre et artichauts
Ou
Osso-bucco milanaise
Tagliatelles aux épinards

Poire pochée, quenelles de glace à la réglisse
Ou
Mini savarin aux fruits de saisons, sur crème anglaise à la badiane

Ne rien inscrire dans cette partie

Question 1 : Les menus (3 points)

Citez les principaux critères d'élaboration d'un menu ou d'une carte :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question 2 : Les coquillages (6 points)

a) - que signifie le mot "claires" dans huitres de claires :

.....

.....

.....

b) - comment se nomme la culture de l'huitre ?

.....

c) - définissez le terme corail :

.....

.....

d) - définissez l'expression « moules de bouchots » :

.....

.....

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

.....

e) - citez les lieux de production ou de pêche français pour les coquillages du menu :

.....

.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

Question 3 : Les poissons (8 points)

a) Vous accompagnez votre chef à la criée lors de l'approvisionnement. Quels sont les critères déterminants pour votre choix de poissons (mode de production, état de fraîcheur, …)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

<u>Question 4</u> : Les viandes (12 points)

a) Pour vos prochains menus vous envisagez de changer les viandes. Complétez ce tableau en indiquant, pour chaque plat : le ou les morceaux que vous voulez commander à votre fournisseur, l'animal, la catégorie du morceau et la quantité de viande nécessaire par personne.

Préparations culinaires	Animal	Morceaux de viande	Catégorie	Quantité par personne (poids brut)
Osso bucco				
Ragoût d'agneau	**Agneau**			
Noisette d'agneau sautée	**Agneau**			
Une viande de Bœuf	**Bœuf**	**Ex : faux filet**		

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

b) Définissez les termes :

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

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question 5 : Les légumes frais (8 points)

a) Sous forme d'un tableau, citez les familles des légumes de votre menu du jour.

Familles	Légumes
Ex : bulbe	Ex : poireaux

b) La commercialisation des légumes est réglementée. La catégorie de qualité figure sur les étiquettes. Complétez le tableau ci-dessous :

Citez trois catégories de qualité	Précisez les couleurs de l'étiquette

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

c) Quel(s) légume(s) de base entre(nt) dans la composition des préparations :

- Potage Parisien : .....
- Crème Argenteuil : .....

Question 6 : Les cuissons (7 points)

a) Vous devez cuire la poire pochée (de votre dessert) sous-vide. Expliquez les différentes phases de préparation et cuisson.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

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

.....

.....

.....

.....

c) Donnez un avantage et un inconvénient de cette technique.

- .....

.....

- .....

.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

Question 7 : Les liaisons (7 points)

Quels sont les différents types de liaisons ? Expliquez les phénomènes.

Type de liaison	Technique de réalisation	Exemples d'utilisation
Amidon employé à sec	Singer et torréfier	Ragoût, estouffade
Amidon dilué		
Liant protidique d'origine animale		
A l'œuf		
Par réduction	Réduire le liquide à consistance voulue	

Question 8 : Les œufs (5 points)

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 ?

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

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

TECHNOLOGIE PATISSIERE

Question 9 : Les desserts (6 points)

a) Donnez la définition des termes suivants :

- Chiqueter : .....

.....

- Coucher : .....

.....

- Fleurer : .....

.....

-Vanner : .....

.....

b) Qu'appelle-t-on un mix en glacerie ?

.....

.....

Question 10 : Les crèmes (6 points)

Quelles sont les 6 étapes de la fabrication de la crème anglaise ?

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

Question 11 : Les pâtes de pâtisserie (12 points)

Complétez le tableau de classification des pâtes :

Appellations	Aspect	Exemples	Utilisation en cuisine ou pâtisserie
Pâte molle	Consistance onctueuse, souple	Pâte à choux	Eclairs
Pâte sèche			
Pâte montée			
Pâte levée			
Pâte poussée			

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

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.