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

Barème de notation récapitulatif

(Document à destination des correcteurs)

Références de la question		Nombre de points attribués à la question		Notation du candidat	
Thèmes généraux		**Questions détaillées**			
Technologie culinaire Technologie pâtissière					
1	Les menus		0,5 point /rép	/ 3	
2	Les coquillages		1 point/rép	/6	
3	Les poissons		1 point /rép	/8	
4	Les viandes	question 4-a 4-b 4-c	6 points 3 points 3 points	/12	
5	Les légumes	question 5-a 5-b 5-c	0,25 point /rép 3 points 1 point	/8	
6	Les cuissons		1 point /rép	/7	
7	Les liaisons		1 point /rép	/7	
8	Les oeufs		1 point /rép	/5	
9	Les desserts			/6	
10	Les crèmes		1 point /rép	/6	
11	Les pâtes de pâtisserie		1 point /rép	/12	
TOTAL			/80		

Session 2008				
Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER				
Intitulé de l'épreuve : U12 → Technologie culinaire et pâtissière				
Type Barème de notation	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 2	N° de page / total Feuille : 1/1

CORRECTION

TECHNOLOGIE PATISSIÈRE

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

Question 1 : Les menus (3 points)

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

- ***Type de restauration,***
- ***Clientèles,***
- ***Organisation,***
- ***Gestion, rentabilité,***
- ***Évolution des modes,***
- ***Équilibre alimentaire.***

Question 2 : Les coquillages (6 points)

a) Que signifie le mot "claires" dans huitres de claires :
Huîtres affinées dans des bassins d'eau de mer filtrée, riche en navicule bleue. Nombre restreint au mètre carré. Plus grasse et de couleur plus foncée.

b) Comment se nomme la culture de l'huitre ?
L'ostréiculture.

c) Définissez le terme corail :
Partie orangée d'un crustacée, peut servir à la liaison.

d) Définissez l'expression « moules de bouchots » :
Moules élevées sur des pieux de chêne appelés « bouchots ».

Par quel terme désigne-t-on l'élevage des moules ? :
Mytiliculture.

e) Citez les lieux de production ou de pêche français pour les coquillages du menu :
- St Jacques : *Atlantique, (de la Charente Maritime à la Normandie),*
- Huîtres : *a) creuses : Atlantique (d'Arcachon à Bretagne), Méditerranée (Etang de Thau),*
  b) plates : Belon (Bretagne),
- Moules : *Méditerranée, Atlantique, Mer du Nord,*

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, ...) ***6 points***
- ***écailles adhérentes et brillantes,***
- ***peau tendue et fermement adhérente,***
- ***anus clos,***
- ***œil clair, vif, convexe, transparent,***
- ***ouïes humides, rouge et brillantes,***
- ***abdomen ferme et élastique.***

b) Quels sont les critères susceptibles d'influencer le prix de vente des produits de la mer ? ***2 points***
- ***les conditions climatiques (tempêtes),***
- ***rareté du poisson,***
- ***marché de l'offre et la demande,***
- ***mode de production : élevage ou poisson sauvage.***

Question 4 : 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	Qté par personne (poids brut)
Osso bucco	*Veau*	*Jarret*	*3*	*350 g*
Ragoût d'agneau	Agneau	*Épaule*	*2*	*200 g*
Noisette d'agneau sautée	Agneau	*Carré couvert*	*1*	*200 g*
Une viande de Bœuf	Bœuf	Ex : Faux filet	*1*	*200 g*

b) Définissez les termes :

- La législation française en matière de contrôle sanitaire des viandes est stricte : donnez la signification de "la visite post mortem" :
  Inspection par le vétérinaire des carcasses et abats qui prononcera la saisie des viandes impropres à la consommation ; la saisie peut être partielle ou totale, les viandes insalubres sont détruites.

- Qu'est-ce qu'une estampille ? Justifiez votre réponse en donnant les caractéristiques de l'estampille communautaire :
  Une estampille atteste de la conformité sanitaire des viandes ou des produits à base de viande, elle est apposée sur les denrées elles-mêmes ou la reproduction sur leur emballage. L'estampille communautaire est violette, de forme ovale et atteste que la viande ou le produit est issu d'un abattoir agréé pour l'exportation. Les viandes peuvent circuler dans tous les pays de la CEE.

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 : bulbes	Ex : poireaux
BULBES	*FENOUIL*
FLEURS	*ARTICHAUTS*
RHIZOMES	*ASPERGES*
RACINES	*TOPINAMBOURS*
TUBERCULES	*POMMES DE TERRE*
BULBES	*AIL*
FLEURS	*BROCOLIS*
FEUILLES	*EPINARDS*

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
EXTRA	*Rouge*
I	*Verte*
II	*Jaune*

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

- Potage Parisien : ***Poireaux – Pommes de terre***
- Crème Argenteuil : ***Asperges***

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. ***3 points***

- ***Éplucher le fruit,***
- ***Mettre dans une poche sous-vide spécial cuisson,***
- ***Ajoutez un sirop aromatisé,***
- ***Faire le vide à l'aide d'une machine sous-vide,***
- ***Cuire vapeur ou pochée,***
- ***Refroidir le produit en cellule de refroidissement,***
- ***Étiqueter les poches suivant la réglementation, réserver au frais, ou utiliser.***

b) Quelles sont les précautions particulières à l'utilisation du sous-vide, (dans le domaine de l'hygiène, durée de conservation…) ***2 points***

- ***Utilisation de matériel et de denrées très propres,***
- ***Ports de gants lors de la mise en sachet,***
- ***Limiter la conservation suivant la législation en vigueur,***
- ***Stockage dans des lieux réfrigérés spécifiques.***

c) Donnez un avantage et un inconvénient de cette technique ? ***2 points***

- **Avantages :** ***Facilité d'utilisation à tout moment, cuisson précise si maîtrisée, Qualités organoleptiques conservées, rendement produit (moins de perte), …***
- **Inconvénients :** ***Hygiène scrupuleuse, coût des poches et du matériel, demande d'agrément, formation du personnel, espace nécessaire…***

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	***Délayer l'élément de liaison avec un peu de liquide froid, verser dans le liquide bouillant***	***Finition de sauce, potage, fond***
Liant protidique d'origine animale	***Détendre le sang ou le corail avec un peu de liquide chaud, puis verser progressivement la liaison dans la préparation***	***Finition des civets, coq au vin, sanguette, canard au sang, sauce américaine, sauce rouennaise***
À l'œuf	***Détendre l'œuf avec un peu de liquide chaud, puis verser progressivement la liaison dans la préparation***	***Crème anglaise, royale, subric, hollandaise***
Par réduction	Réduire le liquide à consistance voulue	***Demi-glace, glace, sauce brune courte***

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 ? ***Oui.***

a) Quelle est l'appellation de ce type de produit ? ***1 point***

Les ovo-produits.

b) Citez quatre autres exemples (sous quelle forme ?) ***4 points***

- ***Jaune liquide pasteurisé en bidon***
- ***Blanc liquide pasteurisé en bidon***
- ***Œufs entiers liquides en poche***
- ***Blanc liquide surgelé en brick…***

TECHNOLOGIE PATISSIERE

Question 9 : les desserts (6 points)

Donnez la définition des termes suivants : **A l'appréciation des correcteurs.** ***4 points***

- Chiqueter :
- Coucher :
- Fleurer :
- Vanner :

a) Qu'appelle t-on un mix en glacerie ? ***2 points***

Préparation à base de sirop aux fruits ou de crème anglaise aromatisée destinée à la confection de sorbets ou d'une glace

Question 10 : les crèmes (6 points)

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

- ***Blanchir les jaunes et le sucre,***
- ***Faire bouillir le lait,***
- ***Verser le lait bouillant sur l'appareil,***
- ***Cuire à la nappe,***
- ***Passer au chinois,***
- ***Vanner et refroidir en cellule.***

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	*Friable et croustillante après cuisson*	*Pâte feuilletée, brisée, sablée, sucrée*	*Tarte, tourte, bouchée, rissole, croustade*
Pâte montée	*Augmentation du volume due à l'incorporation d'air*	*Pâte à génoise, à frire, biscuit*	*Beignet, entremets divers*
Pâte levée	*Augmentation du volume due à une fermentation de type panaire*	*Pâte à brioche, savarin, pizza, kouglof*	*Brioche, baba, pizza*
Pâte poussée	*Augmentation du volume due à l'addition de levure chimique*	*Pâte à cake, madeleine, marbré, muffin*	*Cake, marbré, muffin*

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.