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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.

✂ .....

SUJET	Session 2010	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° 1/11

Technologie culinaire

Situation professionnelle

Vous postulez comme chef de partie dans un établissement hôtelier de la région Bretagne, le chef de cuisine désire tester vos connaissances sur vos aptitudes à occuper ce poste.
La carte du restaurant est orientée sur les poissons et fruits de mer.
L'établissement propose également une activité traiteur et un service banquet.

1. Le personnel en cuisine : (4 pts)

Afin de vous situer dans votre future brigade, placer les noms de poste suivants en face de leur définition.

ENTREMETIER / COMMUNARD / SAUCIER / GARDE-MANGER

Définitions	Nom de poste
Élabore les plats en sauce, les fonds, etc. Son poste à moins d'importance aujourd'hui qu'autrefois.	
Prépare les viandes servies chaudes ou froides, les farces, les galantines etc. Il est responsable de tous les produits stockés en chambre froide.	
Prépare les légumes, les garnitures, les œufs, les entrées à base de fromage.	
Il prépare les repas du personnel. C'est souvent un bon commis qui assure ce travail.	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Ne rien inscrire dans cette partie

2. Les mollusques :

Vous allez débuter au poste de poissonnier,

2.1 Dans le tableau ci-dessous, citer pour chaque famille deux exemples de produits et une application culinaire (6 pts).

LES MOLLUSQUES		
FAMILLE	Exemples	Application culinaire
Céphalopodes	- -	-
Gastéropodes	- -	-
Lamellibranches bivalves	- -	-

2.2. Citer 3 critères de fraîcheur pour l'achat de « MOLLUSQUES» : (3 pts)

a)

b)

c)

3. Les poissons :

3.1. Compléter le tableau ci-dessous en citant 2 exemples de poissons pour chacun des descriptifs : (6 pts)

POISSON PLAT (2 filets)	1 : 2 :
POISSON PLAT (4 filets)	1 : 2 :
POISSON ROND	1 : 2 :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Ne rien inscrire dans cette partie

3.2. Élevage des produits de la mer : (4 pts)

Pour chacun des modes d'élevage ci-dessous, citer les mollusques correspondants.

Ostréiculture	
Pectiniculture	
Mytiliculture	
Conchyliculture	

3.3. Afin d'expliquer à votre commis la méthodologie de stockage des poissons frais, remplissez le tableau suivant : (2 pts)

Lieu de stockage et méthodologie de stockage des poissons frais:	
T°C:	
Durée de conservation	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Ne rien inscrire dans cette partie

4. Les viandes de boucherie :

Pour le service Banquet, vous réaliserez des préparations à base de viandes

4.1. À partir des morceaux de viandes cités ci-dessous, préciser la catégorie du morceau.
Donner deux préparations culinaires et le descriptif de la recette pour une explication à un client. (6 pts)

Morceaux de viandes	Catégorie du morceau	Préparations culinaires	Descriptif des recettes
Exemple : Filet de Bœuf		1 : « Tournedos ROSSINI »	
		2 : « Filet de Bœuf en croûte »	
Carré d'Agneau		1 :	
		2 :	
Noix de Veau		1 :	
		2 :	
Épaule d'Agneau		1 :	
		2 :	

4.2. La traçabilité : (2 pts)
Expliquer en quelques lignes la signification de la «traçabilité» d'une viande de boucherie :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Ne rien inscrire dans cette partie

Lecture d'une estampille. Que signifie : Cuisseau de veau classe 1R2

5. Les œufs et les ovo-produits : (3 pts)

Pour éviter les risques d'intoxication alimentaire, le service banquet a adopté les ovo-produits.

Citer 3 avantages à l'utilisation des OVO-PRODUITS :

LES OVO-PRODUITS	
AVANTAGES	1.
	2.
	3.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Ne rien inscrire dans cette partie

6. Les préparations culinaires élaborées à l'avance :

Dans le cadre de l'activité traiteur, l'établissement est amené à travailler sur différentes liaisons pour les réceptions extérieures.

6.1. Pour chacune des liaisons énumérées ci-dessous, citer la législation en vigueur (température de stockage, de transport, et de remise en température) : (6 pts)

Type de liaison	Législation
Liaison chaude	
Liaison réfrigérée	
Liaison surgelée	

6.2. Expliquer la différence entre un DLC et une DLUO : (3 pts)

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Ne rien inscrire dans cette partie

7. H.A.C.C.P : (6 pts)

En tant que responsable de la partie poisson, vous devez rédiger la fiche de protocole de nettoyage du timbre à poissons.

Citer les différentes informations qui doivent impérativement se trouver sur la fiche :

8. Les spécialités régionales :

Dans son service banquet, le chef de cuisine envisage de proposer à la clientèle des soirées à thèmes.

8.1. Compléter le tableau ci-dessous : (3 pts)

La région	Produits locaux ou ingrédients typiques de la région	Spécialités régionales	Gâteau(x) ou confiserie(s)
-	- Le Munster	- Choucroute	- Le kouglof
-	- La moutarde de Dijon	- Les escargots à la Bourguignonne	- Les dragées d'anis de Flavigny
La Provence	- L'huile d'olive - L'ail	-	- Les calissons d'Aix
-	- Les cèpes - Le foie gras	- Le confit d'oie ou de canard	- Les cannelés
La Bretagne	- Les poissons - Les crustacés	- Les galettes	-
La Normandie	- La crème - Le cidre - Le calvados	-	- La tarte normande aux pommes

Base Nationale des Sujets et Corrigés de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Ne rien inscrire dans cette partie

8.2. Dans une semaine, vous accueillez un groupe qui désire un menu breton, faites une proposition de menu 3 plats (entrée, plat, dessert) (3 pts).

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

9. La cuisine allégée : (5 pts)

L'établissement désire proposer à sa clientèle séminaire un menu « cuisine allégée ».

Proposer un menu pouvant être servi aux curistes en thalassothérapie.
Citer 3 plats dont un dessert.
Justifier votre choix en précisant les caractéristiques des produits utilisés, techniques de cuisson et argumenter le choix des modes de cuisson mis en œuvre.

Nom du plat	

10. Les fruits et leur utilisation culinaire : (3 points)

Compléter le tableau suivant l'exemple.

Famille	Dénomination des fruits	*Exemple d'utilisation*
Ex : Fruits à pépins	*Pommes, poires, raisins...*	*Tartes, bavarois, soufflés*

Ne rien inscrire dans cette partie

Technologie pâtissière

11. Les crèmes de base :

Compléter le tableau suivant : (6 pts)

Appellation	Particularités techniques	Proposer deux utilisations courantes
Exemple : Crème au beurre	Appareil à bombe *(jaunes + sucre cuit à 120°c)* *et beurre monté*	- Moka, opéra etc... - Ajouter à la crème pâtissière (imitation crème mousseline)
Crème pâtissière		-
Crème anglaise		-
Crème prise sucrée		-
Crème caramel		-

12. Les préparations glacées :

12.1. Donner la base qui permet de réaliser les 2 préparations glacées suivantes : (3 pts)

- LES GLACES :

- LES SORBETS :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Ne rien inscrire dans cette partie

12.2. Température : (4 pts)

Indiquer les températures correspondantes :

Opération	Températures correspondantes
TURBINAGE	
STOCKAGE GLACE	
STOCKAGE SORBET	
SERVICE DES GLACES	

12.3. Donner le nom de 2 stabilisateurs pouvant entrer dans la composition d'une glace. (2 pts)

1.

2.

12.4. Décrire le processus de montage d'une omelette norvégienne. (2 pts)
Préciser les points critiques relatifs aux normes d'hygiène

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.