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

BP Cuisine

BP Cuisinier - U12 Technologie culinaire et pâtissière

Session 2010 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Le personnel en cuisine (1 question) **Page 3**

2. Les mollusques (2 questions) **Page 4**

3. Les poissons (3 questions) **Page 6**

4. Les viandes de boucherie (3 questions) **Page 9**

5. Les œufs et les ovo-produits (1 question) **Page 11**

6. Les préparations culinaires élaborées à l'avance (2 questions) **Page 12**

7. H.A.C.C.P. et protocole de nettoyage (1 question) **Page 14**

8. Les spécialités régionales (2 questions) **Page 15**

9. La cuisine allégée (1 question) **Page 17**

10. Les fruits et leur utilisation culinaire (1 question) **Page 18**

11. Les crèmes de base (1 question) **Page 19**

12. Les préparations glacées (4 questions) **Page 20**

13. 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/2010/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2010 - 2-Sujet.pdf

1. Le personnel en cuisine

Dans un établissement hôtelier de Bretagne, le chef souhaite évaluer vos aptitudes à occuper un poste en cuisine. La carte est orientée vers les poissons et les fruits de mer, et l'établissement propose aussi une activité traiteur et un service banquet.

Question 1. Associer les postes de la brigade proposés - entremetier, communard, saucier et garde-manger - aux définitions correspondantes.

Définition	Poste correspondant
Élabore les sauces et les fonds	Saucier
Prépare les viandes, les farces et les galantines, et gère les produits en chambre froide	Garde-manger
Prépare les légumes, les garnitures, les œufs et les entrées à base d'œufs	Entremetier
Prépare les repas du personnel	Communard

Les associations suivent les définitions du tableau de la page 3.

Postes associés aux définitions

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

Cafés Examens

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saucier ; garde-manger ; entremetier ; communard.

2. Les mollusques

Vous débutez au poste de poissonnier dans un restaurant dont la carte est orientée vers les poissons et les fruits de mer. Les questions portent sur les familles de mollusques, leurs exemples, leurs applications culinaires et les critères de fraîcheur à vérifier à l'achat.

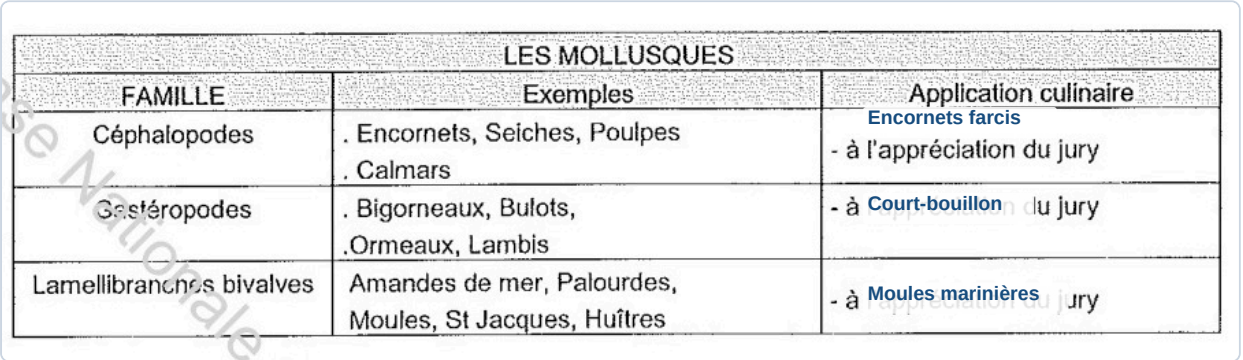
Familles, exemples et applications culinaires

Question 2.1. Pour chaque famille de mollusques du tableau, citer deux exemples de produits et une application culinaire.

Exemples relevés dans le tableau du sujet et applications culinaires adaptées :

Famille	Deux exemples	Application culinaire
Céphalopodes	Encornet, poulpe	Encornets farcis
Gastéropodes	Bigorneau, bulot	Bigorneaux au court-bouillon
Lamellibranches bivalves	Moule, huître	Moules marinières

Applications culinaires complétées



LES MOLLUSQUES		
FAMILLE	Exemples	Application culinaire
Céphalopodes	. Encornets, Seiches, Poulpes . Calmars	Encornets farcis - à l'appréciation du jury
Gastéropodes	. Bigorneaux, Bulots, .Ormeaux, Lambis	- à Court-bouillon du jury
Lamellibranches bivalves	Amandes de mer, Palourdes, Moules, St Jacques, Huîtres	- à Moules marinières jury

✓ RÉPONSE À RETENIR

Céphalopodes : encornet et poulpe, encornets farcis. Gastéropodes : bigorneau et bulot, court-bouillon. Bivalves : moule et huître, moules marinières.

Critères de fraîcheur

Question 2.2. Citer trois critères de fraîcheur à vérifier lors de l'achat de mollusques.

À l'achat, vérifier l'état des coquillages et retenir trois critères essentiels :

- Ils sont lourds, signe qu'ils sont bien remplis.
- Ils sont si possible vivants.
- Ils sont gorgés d'eau.

Une odeur agréable et l'absence de parasites visibles sont aussi des indices complémentaires.

Critères de fraîcheur

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

✓

1- Lourds ;

✓- Si possible vivant ;

3- Gorgés d'eau ;

✓odeur agréable, recouverts de parasites, vivaces, etc.)

des Sujets d'Ex

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mollusques lourds, si possible vivants et gorgés d'eau.

3. Les poissons

Au poste de poissonnier, vous devez reconnaître des poissons selon leur forme et leur nombre de filets, ainsi que relier des modes d'élevage aux mollusques concernés. Vous devez aussi expliquer les conditions de stockage des poissons frais.

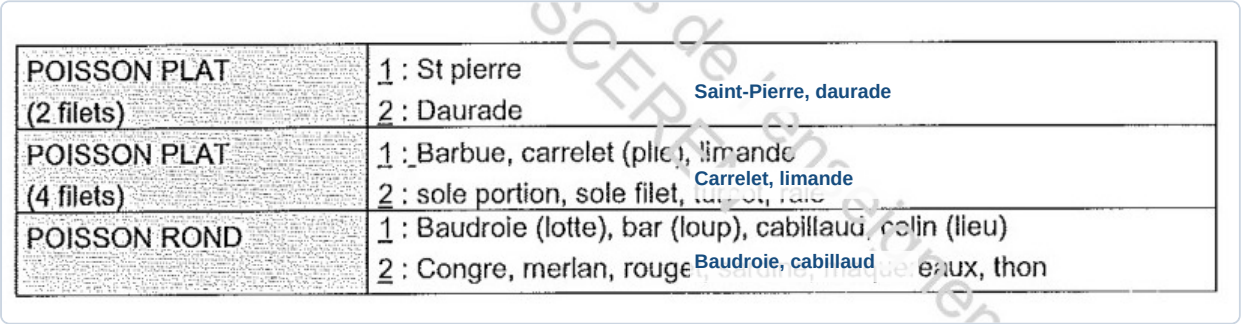
Poissons plats et poissons ronds

Question 3.1. Compléter le tableau en donnant deux exemples de poissons pour chacun des descriptifs : poisson plat à deux filets, poisson plat à quatre filets et poisson rond.

Le tableau source distingue les poissons plats selon le nombre de filets, puis les poissons ronds. Parmi les exemples proposés dans le corrigé, Saint-Pierre et daurade correspondent à la ligne « 2 filets »; carrelet et limande à la ligne « 4 filets ». Pour les poissons ronds, baudroie et cabillaud conviennent. Ces six exemples permettent de compléter le tableau demandé.

Descriptif	Exemples
Poisson plat, 2 filets	Saint-Pierre, daurade
Poisson plat, 4 filets	Carrelet, limande
Poisson rond	Baudroie, cabillaud

Exemples de poissons reportés dans le tableau



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

2 filets : Saint-Pierre, daurade. 4 filets : carrelet, limande. Poissons ronds : baudroie, cabillaud.

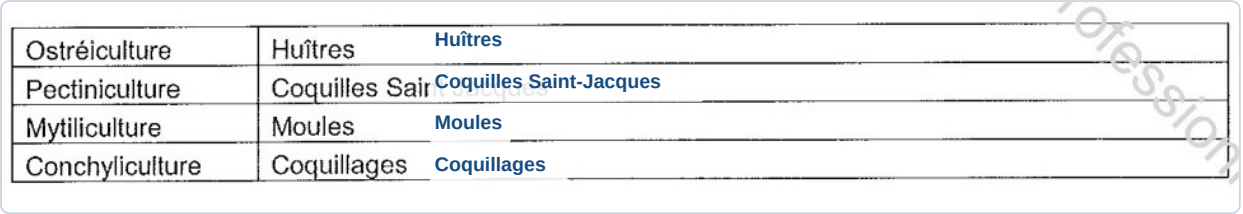
Élevage des produits de la mer

Question 3.2. Pour chaque mode d'élevage indiqué dans le tableau - ostréiculture, pectiniculture, mytiliculture et conchyliculture - citer les mollusques correspondants.

Les modes d'élevage correspondent aux mollusques indiqués dans le tableau du sujet. L'ostréiculture concerne les huîtres, la pectiniculture les coquilles Saint-Jacques et la mytiliculture les moules. La conchyliculture désigne l'élevage des coquillages. Inscrivez ces correspondances dans les quatre lignes du tableau.

Mode d’élevage	Mollusques concernés
Ostréiculture	Huîtres
Pectiniculture	Coquilles Saint-Jacques
Mytiliculture	Moules
Conchyliculture	Coquillages

Correspondances des modes d’élevage



✓ RÉPONSE À RETENIR

Ostréiculture : huîtres. Pectiniculture : coquilles Saint-Jacques. Mytiliculture : moules. Conchyliculture : coquillages.

Stockage des poissons frais

Question 3.3. Compléter le tableau sur le lieu et la méthode de stockage des poissons frais, leur température de conservation et leur durée de conservation.

Pour conserver les poissons frais, le corrigé prévoit un timbre ou une armoire à poissons. Les poissons sont placés sur un égouttoir, recouverts de glace pilée et protégés du contact direct avec la glace par du papier sulfurisé ou un film alimentaire. L’eau de fonte doit s’évacuer. La conservation se fait entre 0 et 2 °C pendant 48 heures, avec renouvellement quotidien de la glace.

Élément	Consigne
Lieu et méthode	Timbre ou armoire à poissons; égouttoir, glace pilée, protection contre le contact direct avec la glace et évacuation de l’eau de fonte.
Température	0 à 2 °C
Durée	48 heures; changer la glace tous les jours.

Consignes de stockage des poissons frais

Lieu de stockage et méthodologie de stockage des poissons frais: (1 pt)	Les poissons sont stockés dans un timbre ou armoire à poissons. Les poissons sont sur et recouverts de glace pilée, protégés par un papier sulfurisé c**Timbre ou armoire; glace pilée, égouttoir**mettre le produit en contact direct avec la glace. L'ensemble est disposé sur un égouttoir permettant à l'eau de fonte de glace de s'évacuer.
T°C. (0,5 pt)	0°C à 2°C **0 à 2 °C**
Durée de conservation (0,5 pt)	48 heures. Changer l**48 h; glace renouvelée chaque jour**

Base Nationale

✓ RÉPONSE À RETENIR

Timbre ou armoire à poissons, sur égouttoir et sous glace pilée : 0 à 2 °C pendant 48 heures. Changer la glace chaque jour.

4. Les viandes de boucherie

Pour le service banquet, vous réalisez des préparations à base de viandes et devez associer des morceaux à des préparations culinaires. L'exercice porte aussi sur la traçabilité d'une viande de boucherie et l'interprétation d'une estampille.

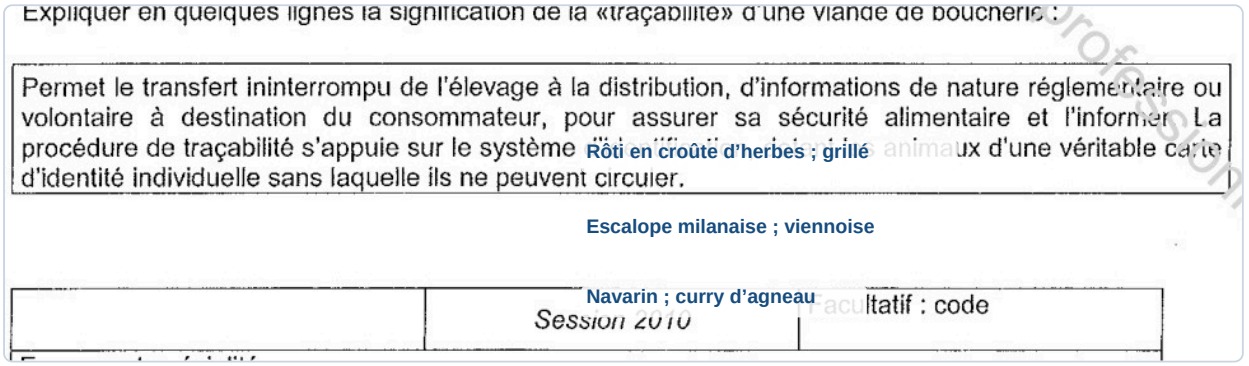
Morceaux et préparations

Question 4.1. Pour chacun des morceaux de viande indiqués dans le tableau, proposer deux préparations culinaires qui peuvent être réalisées à partir de ce morceau.

Les morceaux tendres conviennent aux cuissons rapides ou rôties ; l'épaule se prête aux préparations mijotées.

Morceau	Deux préparations possibles
Carré d'agneau	Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes ; carré d'agneau grillé
Noix de veau	Escalope de veau milanaise ; escalope de veau viennoise
Épaule d'agneau	Navarin d'agneau ; curry d'agneau

Préparations par morceau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Carré d'agneau : rôti en croûte d'herbes, grillé. Noix de veau : escalopes milanaise et viennoise. Épaule d'agneau : navarin, curry.

Traçabilité

Question 4.2. Expliquer en quelques lignes la signification de la traçabilité d'une viande de boucherie.

La traçabilité permet de suivre la viande sans interruption, de l'élevage à la distribution. Elle repose notamment sur l'identification individuelle de l'animal et l'enregistrement des étapes de son parcours. Ces informations assurent le suivi du produit et renseignent le consommateur. En cas de risque sanitaire, elles permettent de retrouver et retirer les produits concernés.

Traçabilité de la viande

BP Cuisinier				
Intitulé de l'épreuve U12 ➔ Technologie culinaire et pâtissière				
Type Suivi continu et identification individuelle De l'élevage à la distribution	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 3	N° de page / total Feuille : 4/8

✓ RÉPONSE À RETENIR

La traçabilité identifie la viande et permet de suivre son parcours, de l'élevage à la distribution, notamment en cas de risque sanitaire.

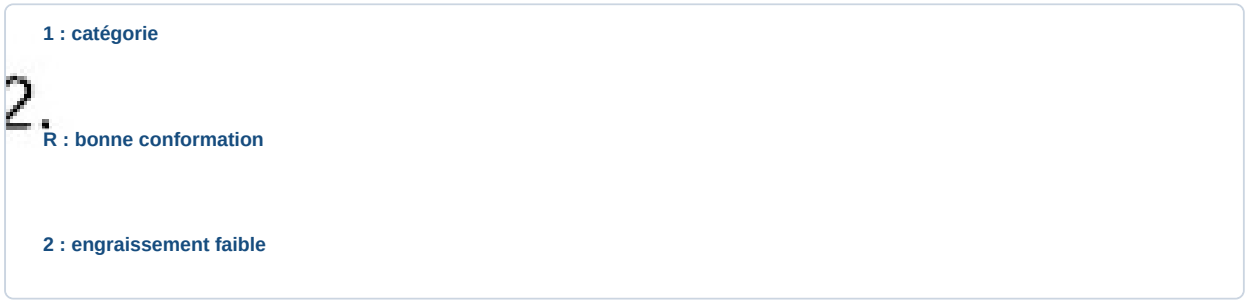
Estampille

Question Lecture. Expliquer la signification de l'estampille « Cuisseau de veau classe 1R2 ».

L'estampille associe le morceau et son classement. « Cuisseau de veau » désigne la pièce de viande. Le code se lit ainsi :

1. 1 : catégorie de l'animal.
2. R : conformation bonne.
3. 2 : état d'engraissement faible.

Lecture de l'estampille



✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuisseau de veau ; catégorie 1, conformation R (bonne), état d'engraissement 2 (faible).

5. Les œufs et les ovo-produits

Pour éviter les risques d’intoxication alimentaire, le service banquet a adopté les ovo-produits. Vous devez identifier les avantages associés à leur utilisation en cuisine.

Question 5. Citer trois avantages liés à l’utilisation des ovo-produits.

Le tableau du sujet propose plusieurs avantages. On peut en citer trois : l’utilisation rationnelle, pratique et rapide, qui facilite le travail en cuisine ; une garantie bactériologique très sûre, importante pour limiter les risques d’intoxication ; et une qualité constante, utile pour obtenir des préparations régulières. D’autres réponses acceptées comprennent les préparations économiques ainsi que les facilités de stockage et de conservation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Utilisation pratique et rapide ; sécurité bactériologique ; qualité constante.

6. Les préparations culinaires élaborées à l'avance

Dans le cadre de son activité traiteur, l'établissement prépare des réceptions extérieures et travaille avec différentes liaisons. Vous devez connaître les températures applicables à ces liaisons et distinguer la DLC de la DLUO.

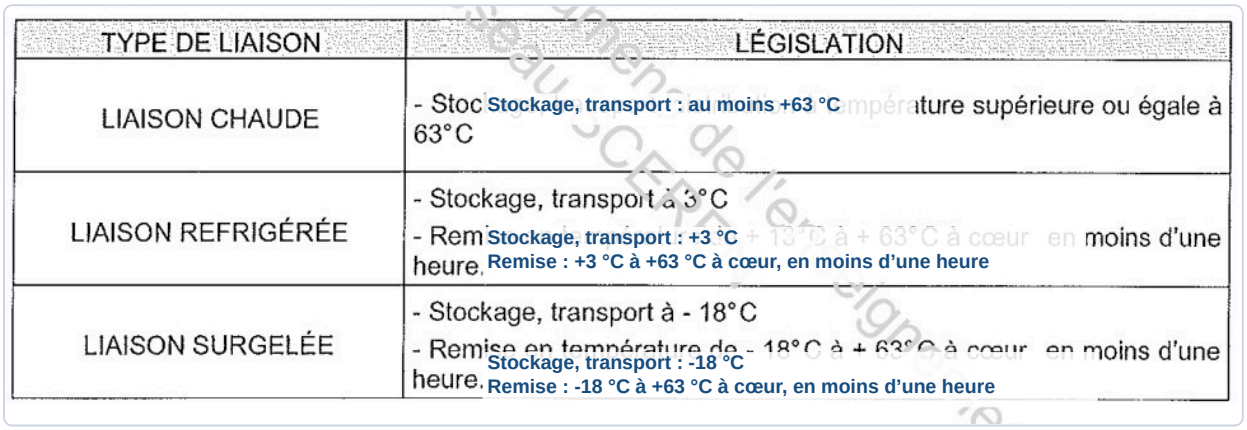
Réglementation des liaisons

Question 6.1. Pour les liaisons chaude, réfrigérée et surgelée, indiquer les exigences de température précisées pour le stockage, le transport et la remise en température.

Les températures indiquées concernent le stockage et le transport. Pour les liaisons réfrigérée et surgelée, le produit doit atteindre +63 °C à cœur en moins d'une heure.

Type de liaison	Stockage et transport	Remise en température
Chaude	Au moins +63 °C	Non précisée
Réfrigérée	+3 °C	De +3 °C à +63 °C à cœur en moins d'une heure
Surgelée	-18 °C	De -18 °C à +63 °C à cœur en moins d'une heure

Températures des liaisons



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chaude : au moins +63 °C. Réfrigérée : +3 °C. Surgelée : -18 °C. Réchauffage des produits réfrigérés ou surgelés à +63 °C à cœur en moins d'une heure.

Dates de consommation et d'utilisation

Question 6.2. Expliquer la différence entre une DLC et une DLUO.

La **DLC** (date limite de consommation) concerne les denrées très périssables : après la date indiquée, le produit ne doit plus être consommé.

La **DLUO** (date limite d'utilisation optimale) indique une date après laquelle le produit peut encore être utilisé, mais sa qualité peut être diminuée. Elle est aujourd'hui appelée DDM.

Différence entre DLC et DLUO



✓ RÉPONSE À RETENIR

DLC : ne plus consommer après la date indiquée. DLUO : consommation possible après la date, mais qualité potentiellement diminuée.

7. H.A.C.C.P. et protocole de nettoyage

En tant que responsable de la partie poisson, vous devez rédiger une fiche de protocole de nettoyage du timbre à poissons. Il faut recenser les informations qui doivent impérativement figurer sur cette fiche.

Question 7. Citer les différentes informations qui doivent impérativement figurer sur une fiche de protocole de nettoyage du timbre à poissons.

La fiche de protocole doit identifier clairement l'établissement et le matériel concerné, puis préciser qui réalise le nettoyage et à quelle fréquence. Elle indique les produits et les équipements complémentaires nécessaires, décrit la méthode à suivre et prévoit le contrôle final. Les informations à inscrire sont :

- nom de l'établissement et numéro de protocole ;
- nom du matériel à nettoyer et responsable du nettoyage ;
- fréquence du nettoyage, produits utilisés et équipements complémentaires ;
- méthode de nettoyage et contrôle.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Nom de l'établissement, numéro de protocole, matériel, responsable, fréquence, produits, équipements complémentaires, méthode et contrôle.

8. Les spécialités régionales

Pour son service banquet, le chef envisage des soirées à thèmes autour des spécialités régionales. Vous devez compléter un tableau d'associations régionales puis proposer un menu breton de trois plats à un groupe de clients.

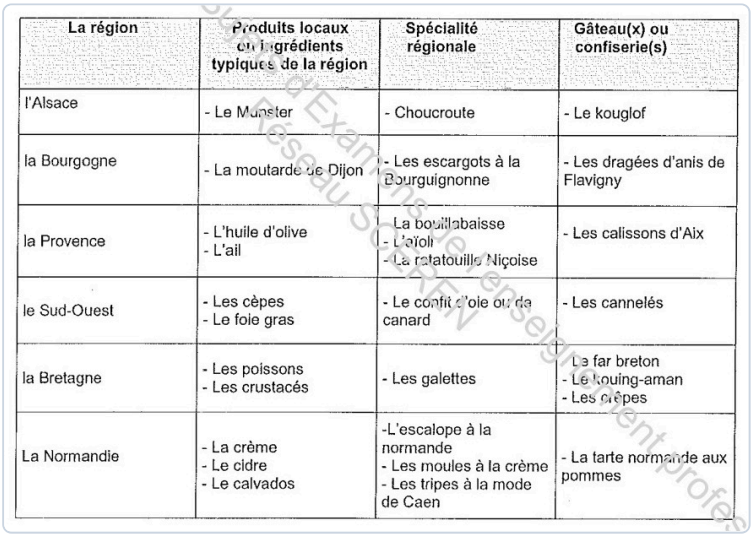
Régions et spécialités

Question 8.1. Compléter le tableau en associant à chaque région les produits locaux ou ingrédients typiques, une spécialité régionale et un gâteau ou une confiserie.

Région	Produits locaux ou ingrédients	Spécialité régionale	Gâteau ou confiserie
Alsace	Munster	Choucroute	Kouglof
Bourgogne	Moutarde de Dijon	Escargots à la bourguignonne	Dragées d'anis de Flavigny
Provence	Huile d'olive, ail	Bouillabaisse, aïoli, ratatouille niçoise	Calissons d'Aix
Sud-Ouest	Cèpes, foie gras	Confit de canard	Canelés
Bretagne	Poissons, crustacés	Galettes	Far breton, kouign-amann, crêpes
Normandie	Crème, cidre, calvados	Escalope normande, moules à la crème, tripes à la mode de Caen	Tarte normande aux pommes

Les associations reprennent les exemples indiqués dans le tableau corrigé du sujet.

Tableau des spécialités régionales complété



La région	Produits locaux ou ingrédients typiques de la région	Spécialité régionale	Gâteau(x) ou confiserie(s)
l'Alsace	- Le Munster	- Choucroute	- Le kouglof
la Bourgogne	- La moutarde de Dijon	- Les escargots à la bourguignonne	- Les dragées d'anis de Flavigny
la Provence	- L'huile d'olive - L'ail	- La bouillabaisse - L'aïoli - La ratatouille Niçoise	- Les calissons d'Aix
le Sud-Ouest	- Les cèpes - Le foie gras	- Le confit d'oie ou de canard	- Les cannelés
la Bretagne	- Les poissons - Les crustacés	- Les galettes	- Le far breton - Le kouing-aman - Les crêpes
La Normandie	- La crème - Le cidre - Le calvados	-L'escalope à la normande - Les moules à la crème - Les tripes à la mode de Caen	- La tarte normande aux pommes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tableau complété avec les produits, spécialités et douceurs régionales.

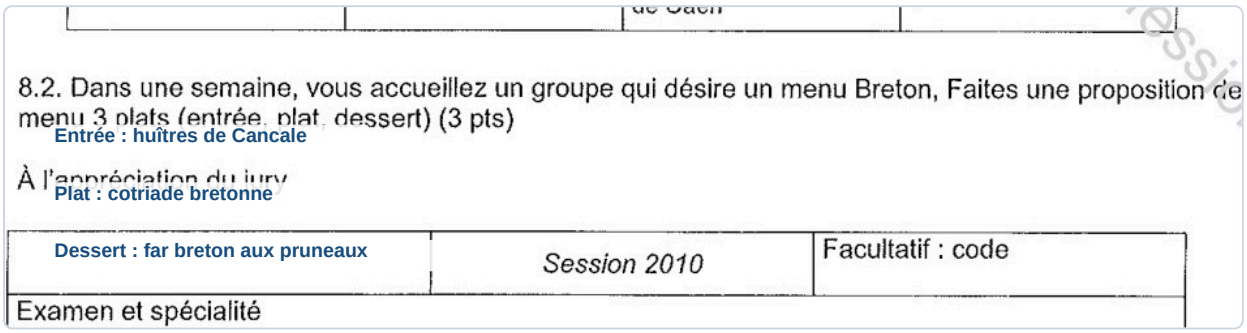
Menu breton

Question 8.2. Proposer à un groupe souhaitant un menu breton un menu de trois plats comprenant une entrée, un plat et un dessert.

Voici une proposition de menu breton en trois plats, associant un produit de la mer, une spécialité de poisson et un dessert traditionnel.

1. Entrée : huîtres de Cancale.
2. Plat : cotriade bretonne.
3. Dessert : far breton aux pruneaux.

Proposition de menu breton



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)

Entrée : huîtres de Cancale

À l'appréciation du jury

Plat : cotriade bretonne

Dessert : far breton aux pruneaux	*Session 2010*	Facultatif : code
Examen et spécialité		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Entrée : huîtres de Cancale. Plat : cotriade bretonne. Dessert : far breton aux pruneaux.

9. La cuisine allégée

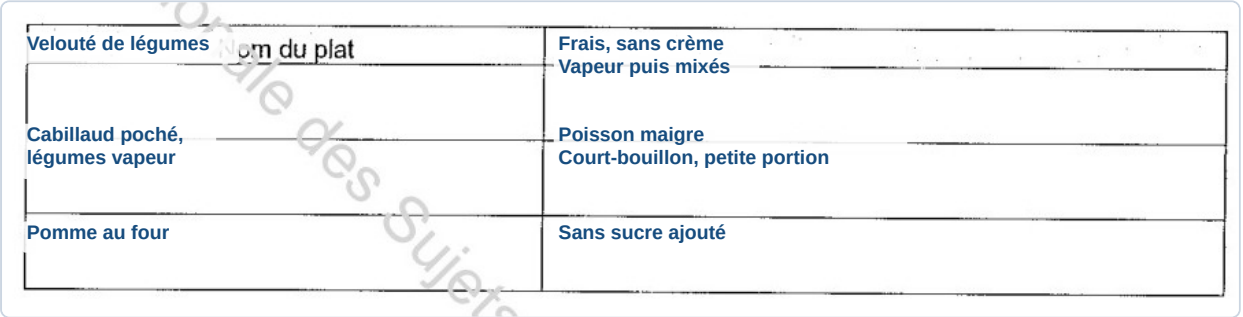
L'établissement souhaite proposer une semaine consacrée à la cuisine allégée et servir des curistes en thalassothérapie. Vous devez composer un menu de trois plats, dessert compris, et justifier les produits et les techniques de cuisson retenus.

Question 9. Proposer un menu de trois plats, dessert compris, pouvant être servi à des curistes en thalassothérapie. Justifier vos choix en précisant les caractéristiques des produits utilisés, les techniques de cuisson et les raisons du choix des modes de cuisson.

Plat	Produits, cuisson et justification
Entrée : velouté de légumes	Légumes frais cuits à la vapeur puis mixés, sans crème.
Plat : cabillaud poché, légumes vapeur	Poisson maigre poché au court-bouillon, avec une petite portion de légumes.
Dessert : pomme au four	Fruit cuit, sans sucre ajouté.

Ce menu privilégie des produits frais et peu gras, avec des portions modérées. Le pochage du cabillaud, cuisson douce dans un liquide, respecte la recommandation du sujet et évite l'ajout de matières grasses. La vapeur conserve la saveur des légumes sans nécessiter de sauce riche. La pomme apporte une note sucrée naturellement, sans sucre ajouté. Ces choix conviennent à une cuisine allégée.

Menu allégé complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Velouté de légumes vapeur; cabillaud maigre poché et légumes vapeur; pomme au four sans sucre ajouté, en portions modérées.

10. Les fruits et leur utilisation culinaire

Cette partie porte sur les familles de fruits et leur utilisation en cuisine. À partir de l'exemple fourni, vous devez compléter le tableau de dénomination des fruits et d'applications culinaires.

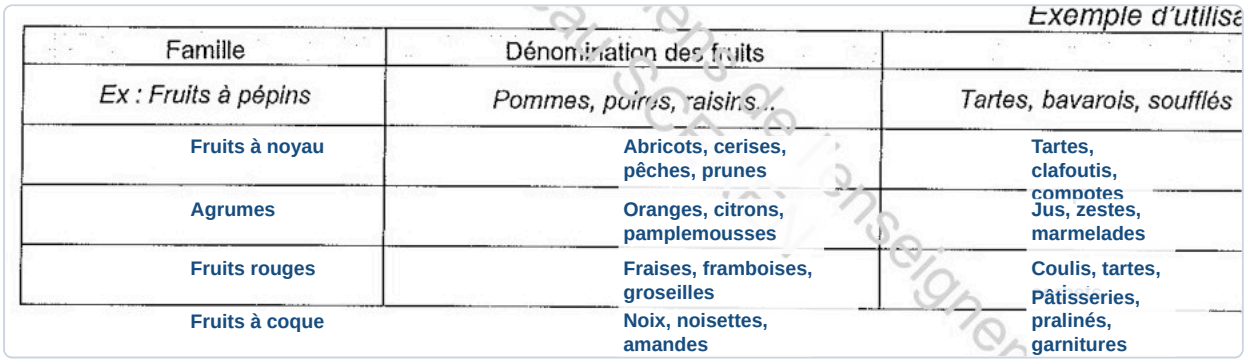
Question 10. Compléter le tableau en indiquant, pour les familles de fruits demandées, leur dénomination et des exemples d'utilisation culinaire.

Le tableau donne déjà l'exemple des fruits à pépins. Les quatre lignes suivantes peuvent présenter d'autres familles courantes, avec des fruits représentatifs et des utilisations adaptées. Les exemples de préparations sont indicatifs.

Famille	Dénomination des fruits	Exemples d'utilisation
Fruits à noyau	Abricots, cerises, pêches, prunes	Tartes, clafoutis, compotes
Agrumes	Oranges, citrons, pamplemousses	Jus, zestes, marmelades
Fruits rouges	Fraises, framboises, groseilles	Coulis, tartes, sorbets
Fruits à coque	Noix, noisettes, amandes	Pâtisseries, pralinés, garnitures

Les familles sont distinctes de l'exemple déjà inscrit.

Tableau des familles de fruits complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fruits à noyau, agrumes, fruits rouges et fruits à coque : fruits et utilisations indiqués dans le tableau.

11. Les crèmes de base

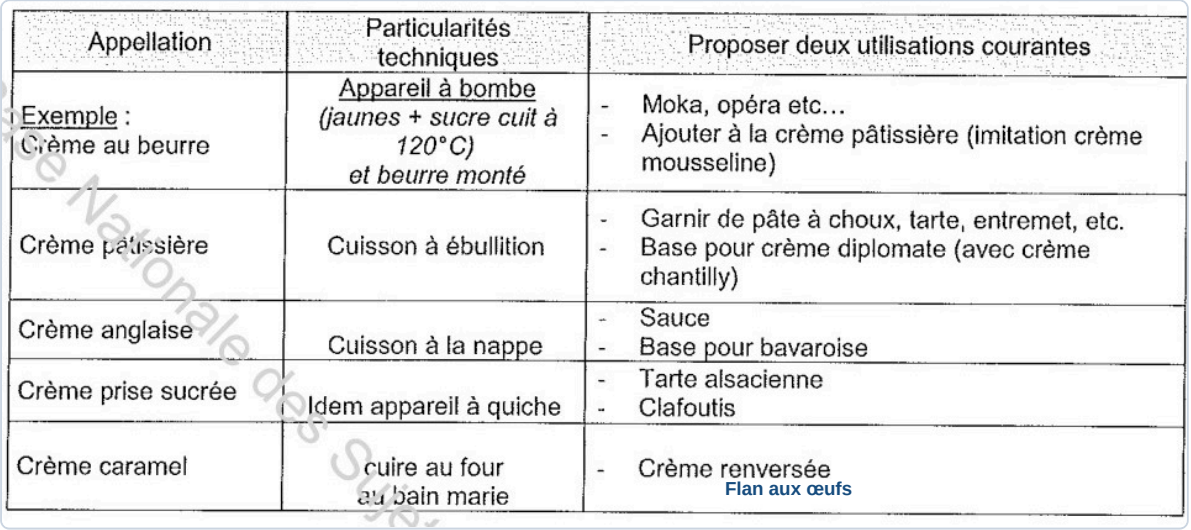
La partie de technologie pâtissière porte sur les crèmes de base utilisées en production. Vous devez compléter leurs particularités techniques et indiquer deux utilisations courantes pour chacune.

Question 11. Compléter le tableau des crèmes de base en indiquant leurs particularités techniques et deux utilisations courantes pour chacune.

Les particularités techniques distinguent chaque préparation par son mode de cuisson ou sa composition. Les emplois proposés correspondent aux usages classiques en pâtisserie. Pour la crème caramel, la crème renversée et le flan aux œufs sont deux présentations courantes. La crème pâtissière et la crème anglaise servent aussi de bases à d'autres préparations.

Appellation	Particularités techniques	Deux utilisations courantes
Crème pâtissière	Cuisson à ébullition	Garnir pâte à choux, tartes ou entremets ; base de crème diplomate
Crème anglaise	Cuisson à la nappe	Sauce ; base de bavarois
Crème prise sucrée	Identique à l'appareil à quiche	Tarte alsacienne ; clafoutis
Crème caramel	Cuisson au four au bain-marie	Crème renversée ; flan aux œufs

Deuxième utilisation de la crème caramel



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	Cuisson à ébullition	- Garnir de pâte à choux, tarte, entremet, etc. - Base pour crème diplomate (avec crème chantilly)
Crème anglaise	Cuisson à la nappe	- Sauce - Base pour bavaroise
Crème prise sucrée	Idem appareil à quiche	- Tarte alsacienne - Clafoutis
Crème caramel	cuire au four au bain marie	- Crème renversée Flan aux œufs

Propriété Nationale des Sujets

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pâtissière : ébullition, garnitures et crème diplomate. Anglaise : cuisson à la nappe, sauce et bavarois. Prise sucrée : tarte alsacienne et clafoutis. Caramel : bain-marie, crème renversée et flan aux œufs.

12. Les préparations glacées

Cette partie traite des bases, des températures et des stabilisants des préparations glacées. Elle demande aussi de décrire le montage d'une omelette norvégienne et de préciser les points critiques relatifs aux règles d'hygiène.

Bases des préparations glacées

Question 12.1. Donner la base permettant de réaliser une glace et celle permettant de réaliser un sorbet.

La base indiquée pour une glace est la crème anglaise. Pour un sorbet, on utilise du jus ou de la pulpe de fruits, ou un sirop. La préparation est ensuite turbinée.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Glace : crème anglaise. Sorbet : jus ou pulpe de fruits, ou sirop.

Températures

Question 12.2. Indiquer les températures correspondant au turbinage, au stockage des glaces, au stockage des sorbets et au service des glaces.

Opération	Température
Turbinage	-18 °C
Stockage de la glace	-20 °C
Stockage du sorbet	-25 à -30 °C
Service des glaces	-12 à -15 °C

Ces valeurs correspondent au tableau du sujet.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Turbinage : -18 °C ; stockage glace : -20 °C ; stockage sorbet : -25 à -30 °C ; service : -12 à -15 °C.

Stabilisants

Question 12.3. Donner le nom de deux stabilisants pouvant entrer dans la composition d'une glace.

Parmi les stabilisants mentionnés dans le sujet, on peut citer la pectine et la gélatine alimentaire. D'autres réponses sont possibles, notamment l'agar-agar, les alginates, la farine de guar, les carraghénanes, la gomme de xanthane ou la farine de caroube.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Deux stabilisants : pectine et gélatine alimentaire.

Omelette norvégienne et hygiène

Question 12.4. Décrire le processus de montage d’une omelette norvégienne et préciser les points critiques relatifs aux normes d’hygiène.

1. Déposer la glace sur un fond de biscuit ou de génoise.
2. Recouvrir entièrement la glace de meringue, en fermant les bords.
3. Dorer rapidement au four très chaud ou au chalumeau, puis servir sans attendre.

Respecter l’hygiène des mains et du matériel, maintenir la glace au froid pendant le montage et limiter son temps à température ambiante. Utiliser des œufs ou des blancs pasteurisés pour la meringue et éviter toute recongélation après décongélation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Glace sur biscuit, entièrement recouverte de meringue, dorée rapidement et servie aussitôt, en limitant le temps hors du froid et en respectant l’hygiène.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U12 Technologie culinaire et pâtissière du BP Cuisinier, session 2010, dure 2 heures et est affectée du coefficient 3. Aucun code facultatif n'est renseigné. Elle couvre la cuisine et la pâtisserie, des produits de la mer et viandes aux préparations glacées, et évalue les connaissances professionnelles, la conservation, l'hygiène, la réglementation et la conception de menus.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le sujet retient comme critères de fraîcheur des mollusques leur vitalité, leur odeur agréable et leur état à l'achat.
- Le stockage indiqué pour les poissons frais est de 0 à 2 °C, pendant 48 heures, avec renouvellement quotidien de la glace.
- Pour la liaison chaude, le sujet indique une température de stockage, transport et distribution supérieure ou égale à 63 °C.
- Le sujet associe la glace à la crème anglaise et le sorbet au jus, à la pulpe de fruits ou au sirop.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour les tableaux, répondre à chaque catégorie et respecter le nombre d'exemples ou d'applications demandé.
- Distinguer les conditions des liaisons chaude, réfrigérée et surgelée, notamment les températures et délais de remise en température.
- Pour le menu allégé, justifier les produits et les modes de cuisson en fonction de la demande des curistes.
- Pour la fiche de nettoyage, ne pas oublier l'identification, le responsable, la fréquence, les produits, la méthode et le contrôle.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment expliquer la traçabilité d'une viande dans cette épreuve ?

La traçabilité permet le transfert continu d'informations de l'élevage à la distribution. Elle repose sur l'identification du produit et contribue à assurer la sécurité alimentaire et à informer le consommateur.

Q : Quelle différence le sujet demande-t-il entre DLC et DLUO ?

Selon le sujet, la DLC est la date limite de consommation, après laquelle le produit ne doit plus être utilisé. La DLUO est une date limite d'utilisation optimale : le produit peut rester utilisable ensuite, mais sa qualité peut être inférieure.

Q : Comment organiser le temps pour cette épreuve ?

L'épreuve dure 2 heures et comprend de nombreux tableaux et questions courtes. Repérez les points attribués, avancez régulièrement et gardez quelques minutes pour vérifier que chaque partie et chaque ligne demandée ont reçu une réponse.

Q : Quels critères de réponse faut-il soigner pour être bien évalué ?

Respectez la consigne et le nombre de réponses attendu. Employez les termes professionnels adaptés, associez correctement les produits à leurs catégories et justifiez vos choix lorsque la question le demande, notamment pour les menus et les cuissons.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2010/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2010 - 2-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.