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

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.

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

	Session 2010		Facultatif : code	
Examen et spécialité **BP Cuisinier**				
Intitulé de l'épreuve **U12 → Technologie culinaire et pâtissière**				
Type **CORRIGÉ**	Facultatif : date et heure	Durée **2 heures**	Coefficient **3**	N° de page / total **Feuille : 1/8**

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.

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

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.	SAUCIER
Prépare les viandes servies chaudes ou froides, les farces, les galantines, etc. Il est responsable de tous les produits stockés en chambre froide.	GARDE-MANGER
Prépare les légumes, les garnitures, les œufs, les entrées à base de fromage.	ENTREMETIER
Il prépare les repas du personnel. C'est souvent un bon commis qui assure ce travail.	COMMUNARD

2. Les mollusques :

Vous allez débuter au poste de poissonnier,

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

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

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

1- Lourds ;
2- Si possible vivant ;
3- Gorgés d'eau ;
(odeur agréable, recouverts de parasites, vivaces, etc.)

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 : St pierre 2 : Daurade
POISSON PLAT (4 filets)	1 : Barbue, carrelet (plie), limande 2 : sole portion, sole filet, turbot, raie
POISSON ROND	1 : Baudroie (lotte), bar (loup), cabillaud, colin (lieu) 2 : Congre, merlan, rouget, sardine, maquereaux, thon

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

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

Ostréiculture	Huîtres
Pectiniculture	Coquilles Saint Jacques
Mytiliculture	Moules
Conchyliculture	Coquillages

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

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: (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 ou un film alimentaire afin de ne pas 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
Durée de conservation (0,5 pt)	48 heures. Changer la glace tous les jours.

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, proposer 2 préparations culinaires utilisant ces morceaux : (6 pts)

MORCEAUX DE VIANDES	PRÉPARATIONS CULINAIRES
Exemple : Filet de Bœuf	1 : « Tournedos ROSSINI »
	2 : « Filet de bœuf WELLINGTON »
Carré d'Agneau	1 : « Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes »
	2 : « Côte d'agneau grillé »
Noix de Veau	1 : « Escalope de veau MILANAISE »
	2 : « Escalope VIENNOISE »
Épaule d'Agneau	1 : « Navarin d'agneau »
	2 : « Curry d'agneau »

4.2. La traçabilité : (2 pts)

Expliquer en quelques lignes la signification de la «traçabilité» d'une viande de boucherie :

Permet le transfert ininterrompu de l'élevage à la distribution, d'informations de nature réglementaire ou volontaire à destination du consommateur, pour assurer sa sécurité alimentaire et l'informer. La procédure de traçabilité s'appuie sur le système d'identification, dotant les animaux d'une véritable carte d'identité individuelle sans laquelle ils ne peuvent circuler.

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

Lecture d'une estampille. Que signifie : Cuisseau de veau classe 1R2.
À l'appréciation des correcteurs.

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	• Utilisation : rationnelle, pratique, rapide. • Facilité d'emploi • Garantie bactériologique très sûre. • Qualité constante • Préparations économiques • Facilités de stockage et de conservation • Propriétés physiques remarquables

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	- Stockage, transport, distribution à température supérieure ou égale à 63°C
LIAISON REFRIGÉRÉE	- Stockage, transport à 3°C - Remise en température de + 13°C à + 63°C à cœur en moins d'une heure.
LIAISON SURGELÉE	- Stockage, transport à - 18°C - Remise en température de - 18°C à + 63°C à cœur en moins d'une heure.

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

DLC : date limite de consommation, le produit ne peut être utilisé après la date indiquée.
DLUO : date limite d'utilisation optimale, le produit peut être utilisé après la date indiquée, mais sera de qualité inférieure.

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

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 :

Nom de l'établissement
N° de protocole
Nom du matériel à nettoyer
Responsable du nettoyage
Fréquence du nettoyage
Les produits utilisés
Les équipements complémentaires
La méthode
Le contrôle

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	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

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)

À l'appréciation du jury

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.

Moins de corps gras
Moins de sucre
Cuisson « poché » privilégiée
Quantité moindre

Nom du plat	

À l'appréciation du jury

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*

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

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	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

12. Les préparations glacées :

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

- LES GLACES :

La crème anglaise

- LES SORBETS :

Jus ou pulpe de fruits ou sirop

12.2. Température : (4 pts)

Indiquer les températures correspondantes :

Opération	Températures correspondantes
TURBINAGE	- 18°C
STOCKAGE GLACE	- 20°C
STOCKAGE SORBET	- 25 à - 30°C
SERVICE DES GLACES	- 12 à - 15°C

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

Agar-agar, Alginates, Faine de Gaur, Pectine, Gélatine alimentaire, Carraghénates, Gomme de Xanthane, Fruits, Farine de Caroube, etc…

12.4. Décrire le processus de montage d'une omelette norvégienne. (2 pts)

Préciser les points critiques relatifs aux normes d'hygiène.

À l'appréciation du correcteur.

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

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.