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 détacher aucune page.

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

✂.....

SUJET	Session 2011	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité :	BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		
Intitulé de l'épreuve :	Technologie culinaire et pâtissière		
Nom et prénom :	Durée 2 heures	Coefficient 2	Feuille n° 1/13

Technologie culinaire

Vous êtes chef de partie garde-manger dans un restaurant traditionnel proposant des spécialités régionales et une activité traiteur en fin de semaine.

Le chef vous demande de proposer un menu pour un repas d'affaire fin novembre pour 50 convives en respectant les consignes ci- dessous :

- un apéritif à base de 3 petites pièces chaudes.
- une entrée à base de sole avec une garniture à base de riz.
- un plat de volaille à base de poularde accompagné de 3 garnitures.
- un plat à base de viande de veau.
- un dessert base café gourmand composé de 3 mignardises.

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

Ne rien inscrire dans cette partie

1. Culture culinaire

1.1 Replacer le nom des grands hommes et des femmes qui correspondent aux descriptions ci-dessous : **5 points**

Paul Bocuse	Nicolas Appert	Anne-Sophie Pic	Alain Ducasse	Hyppolyte Mège-Mouriès
Auguste Antonin Parmentier	Auguste Escoffier	Les frères Troisgros	Bernard Loiseau	Joël Robuchon

		Elle obtient les 3 macarons du fameux guide Michelin
		Auteur du « Guide culinaire » et très lié à la famille Ritz, il en dirigera plusieurs établissements. Il crée la Pêche Melba pour remercier une cantatrice dont la voix l'avait enchanté.
		Surnommé « le Primat des Gueules », il officie à Collonges au Mont-d'Or, MOF en 1961, trois macarons Michelin en 1965, il fera beaucoup pour la reconnaissance du métier de cuisinier.
		Trois Macarons Michelin récompensent leur cuisine fine et légère dans le petit restaurant de Roanne. Une recette ! l'escalope de saumon à l'oseille. C'est aujourd'hui le fils Michel qui en tient les fourneaux.
		Il découvre la pomme de terre en Allemagne et tente d'en imposer la consommation en France. Il y parvient grâce à l'aide de Louis XVI.
		Son restaurant à Paris fut élu «meilleur restaurant du monde » par un magazine américain. Il anime une émission de télévision appelée « Bon appétit, bien sûr ».
		Gascon d'origine, il détient 6 macarons : 3 au « Louis Seize » à Monte-Carlo et 3 au « Plazza Athénée » à Paris.
		À l'initiative de la réflexion sur la cuisine dite « moléculaire ».
		Il met au point un procédé qui permet de conserver les aliments dans des bocaux en verre puis dans des boîtes de conserves.
		Chef de « l'Hôtellerie de la Côte d'Or » à Saulieu, il a marqué les années 80-90, homme médiatique et fervent ambassadeur de la cuisine française.

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

Ne rien inscrire dans cette partie

2. Le personnel

2.1 Dans une brigade structurée, désigner les chefs de parties responsables des préparations culinaires suivantes : **2,5 points**

	Fumet de sole et fond blanc de volaille
	Carré de veau poêlé Bouquetière de légumes
	Petits hors d'œuvre chauds salés
	Habillage de la poularde
	Café gourmand

2.2 Les grandes brigades tendent à être structurées avec plus de souplesse et polyvalences des tâches. Citer les trois pôles de production distincts. **1,5 points**

1	2	3

3. Les cuissons

3.1 Votre chef vous demande de préparer des filets de soles cuits à court-mouillement (les soles sont entières et non vidées) de réaliser la sauce et de poêler une poularde (fournie effilée). Décrivez en détail les procédés que vous allez mettre en œuvre pour ces deux plats. Il vous demande également de confectionner ces garnitures d'accompagnement, un riz pilaf, des pommes cocottes, des fonds d'artichauts, et un légume oublié.

6 points

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

Ne rien inscrire dans cette partie

Processus de mise en cuisson à court-mouillement des filets de sole
Proposez 2 processus de mise en cuisson du riz
Pilaf : **Créole :**
Décrivez votre choix de processus de mise en cuisson de la poularde
Réalisation et Cuisson des 3 garnitures
Des artichauts cuits sous-vide
Une garniture à base de pommes de terre
Un légume oublié de votre choix

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

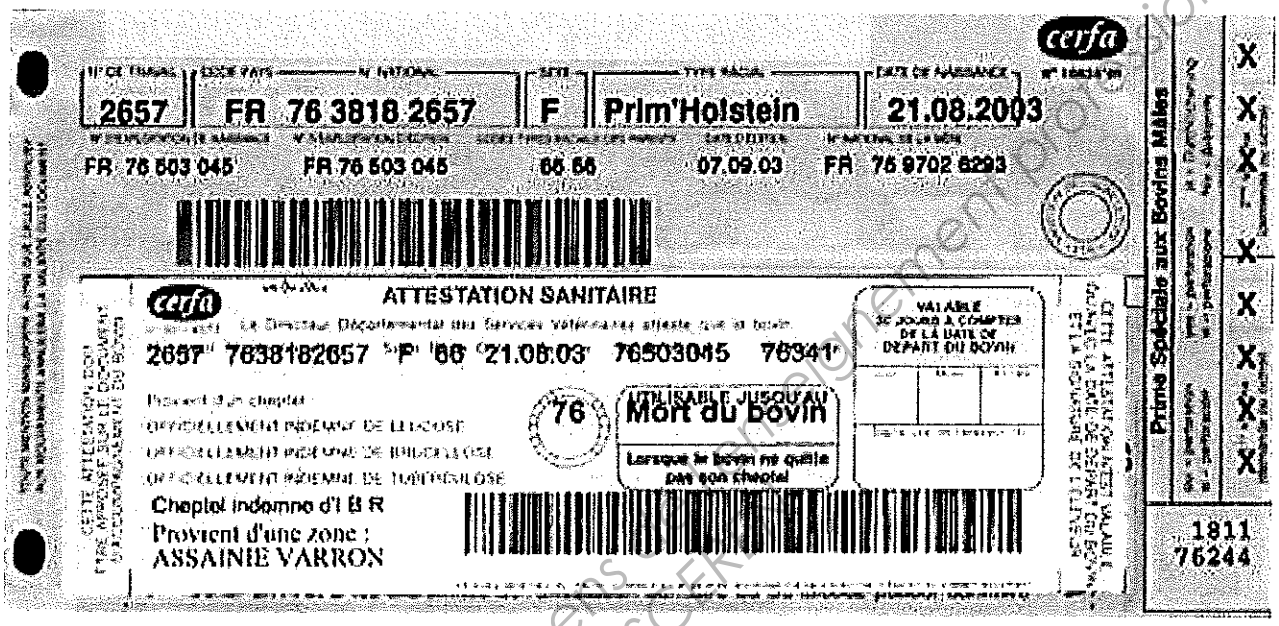
Ne rien inscrire dans cette partie

4. Connaissance des produits

4.1 Traçabilité

Depuis la crise de la vache folle, un document de traçabilité à été mis en place pour suivre les produits suivant l'expression de la « fourche à la fourchette ».

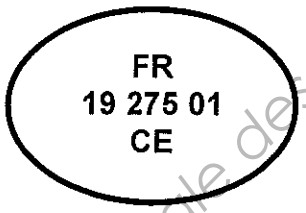
Comment s'appelle ce document ? **1 point**



4.2 Estampillage

Après abattage, un inspecteur vétérinaire appose des estampilles sur les carcasses.

Que signifient les mentions portées sur cette estampille ? **1 point**



FR	
19	
275	
01	
CE	**Abattoir agréé par la Communauté Européenne**

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

Ne rien inscrire dans cette partie

4.3 Commercialisation des viandes

En plus de l'inspection sanitaire vétérinaire, les carcasses sont ensuite classées et estampillées selon plusieurs critères en vue de leur commercialisation. Que signifie ces indications ?

Compléter le tableau ci-dessous : **5 points**

Bœuf						
Conformation (masses musculaires)	**E**	**U**	**R**	**O**	**P**	**A**
						Fabrication
État d'engraissement		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
						Très fort
Veau						
Couleur			**1**	**2**	**3**	**4**
Conformation		**E**	**U**	**R**	**O**	**P**
				Bonne		
État d'engraissement		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
		Maigre				**Très gras**

4.4 Les viandes de boucherie, le veau

Pour chaque catégorie, citer deux morceaux, un mode de cuisson adapté et une application culinaire. **6 points**

Catégories	Morceaux	Mode de cuisson	Application culinaire
1ére catégorie			
2éme catégorie			
3éme catégorie			

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

Ne rien inscrire dans cette partie

5. Les garnitures classiques — 5 points

Compléter le tableau :

Dénomination	Composition	Suggestion de recettes
Jardinière de Légumes		
Bouquetière		
Choisy		
Clamart		
Argenteuil		
Doria		
Châtelaine		
Boulangère		
Dubarry		
Vert-pré		

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

Ne rien inscrire dans cette partie

6 Les produits de la pêche

6.1 Classification des poissons selon leur milieu naturel et leur forme.
Donnez le nom de deux poissons rentrant dans ces critères de classification. **5 points**

Mer	**Poissons ronds**	**2 filets**	
	Poissons plats	**2 filets**	
		4 filets	
Eau douce	**Poissons ronds**	**2 filets**	
Migrateurs			

6.2 Mollusques et crustacés.
Compléter le tableau ci-dessous. **5 points**

		Espèces
Coquillages	**Lamellibranches bivalves**	.
		.
		.
	Gastéropodes	.
		.
Céphalopodes		.
		.
Crustacés	**Eau douce**	.
	Eau de mer	.
		.

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

Ne rien inscrire dans cette partie

7 Les fonds, les sauces

Compléter le tableau suivant : **10 points**

Fonds de base	Sauce mère	Sauces dérivées
Lait		Mornay
		Soubise
	Américaine	

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

Ne rien inscrire dans cette partie

8 Les cuisines régionales

8.1 Associer les recettes et produits suivants à leur région d'origine. **6 points**

Pounti aux pruneaux	Tripes à la mode de Caen	Caviar	Mirabelles	Olives de Nyons	Pochouse
Bouillabaisse	Flammenküche	Tripoux	Époisses	Calvados	Poulet sauté Basquaise

	Alsace
	Bourgogne
	Aquitaine
	Normandie
	Provence Alpes Côte d'azur
	Auvergne

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

Ne rien inscrire dans cette partie

Technologie pâtissière

9 Les pâtes de base

9.1 Proportions

Proposer 3 mignardises pour chacune des pâtes faisant partie de la composition de votre café gourmand : **9 points**

Pâte Brisée		Pâte Feuilletée		Pâte à génoise	
Appellation	Descriptif	Appellation	Descriptif	Appellation	Descriptif

9.2 Décrire pour chacune de ces 2 pâtes le phénomène de développement (augmentation de volume) durant la cuisson : **4 points**

Pâte feuilletée	Pâte à génoise

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

Ne rien inscrire dans cette partie

9.3 Crèmes dérivées

Donner quatre exemples de crèmes dérivées de la crème pâtissière et leur composition : **4 points**

Crèmes dérivées	1	2	3	4
Composition				

10 Autres préparations pâtissières

10.1 Les meringues :

Citer les trois sortes de meringues que vous connaissez et leur méthode d'élaboration.

1,5 points

Nom	Méthode d'élaboration

10.2 Expliquer le phénomène de développement des blancs dans la confection des meringues. **1,5 points**

.....

.....

10.3 Le chocolat

Proposer une mignardise chaude à base de chocolat. **1 point**

.....

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.