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				
1	Histoire de la cuisine	1.1 les grands noms	5	
2	Le personnel	2.1 Chefs de partie 2.2 La brigade aujourd'hui	2.5 1,5	
3	Les cuissons	3.1 Techniques de cuisson	6	
4	Connaissances des produits	4.1 La traçabilité 4.2 Estampillage 4.3 Commercialisation 4.4 Catégories	1 1 5 6	
5	Les garnitures	5 Tableau à compléter	5	
6	Produits de la pêche	6.1 Classification des poissons 6 2 Mollusques et crustacés	5 5	
7	Fonds et sauces	7 Sauces mères et dérivées	10	
8	Les cuisines régionales	8.1 Recettes et produits	6	
Technologie pâtissière				
9	Les pâtes de base	9.1 Propositions 9.2 Réactions 9.3 Crèmes, dérivées	9 4 4	
10	Autres préparations pâtissières	10.1 Meringue 10.2 Les phénomènes 10.3 Le chocolat	1,5 1,5 1	
		TOTAL	/80	

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

Examen et spécialité BP Cuisinier				**Session 2011**
Intitulé de l'épreuve **U12 ➔ Technologie culinaire et pâtissière**				
Type **BARÈME DE NOTATION**	Facultatif : date et heure	Durée **2 heures**	Coefficient **2**	**Page : 1/1**

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.