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

dans ce cadre	Académie : Session : Examen : Série : Spécialité/option : Repère de l'épreuve : Epreuve/sous épreuve : NOM : (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms : Né(e) le : N° du candidat (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
Ne rien écrire	Appréciation du correcteur Note :

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

SOUS ÉPREUVE U.12 - Technologie culinaire et Pâtissière

Durée : 2 heures

Cœfficient : 2

Vous écrivez directement vos réponses aux emplacements prévus.

Vous devez 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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie culinaire

Préalablement à votre embauche pour un poste de Chef de Partie, vous êtes reçu par le Chef qui souhaite tester vos connaissances et compétences sur vos bases en matière culinaire.

Il vous présente un menu qui va être servi à la prochaine carte. Vous devez répondre au questionnaire suivant.

Menu

Croustade d'œufs Pochés, fondue d'endives,
Sauce Hollandaise.

Filet de Daurade à l'unilatérale, ragoût de Coquillages et
Coco de Paimpol.

Médaillon de Veau sous la mère sauté au Chablis,
Jardinière de légumes.

Tartelette Bourdaloue, Glace à la Vanille Bourbon.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Culture Culinaire

Cuisiniers, artisans de l'évolution de la cuisine Française

1. **Compléter le tableau en associant un personnage cité ci-dessous.**

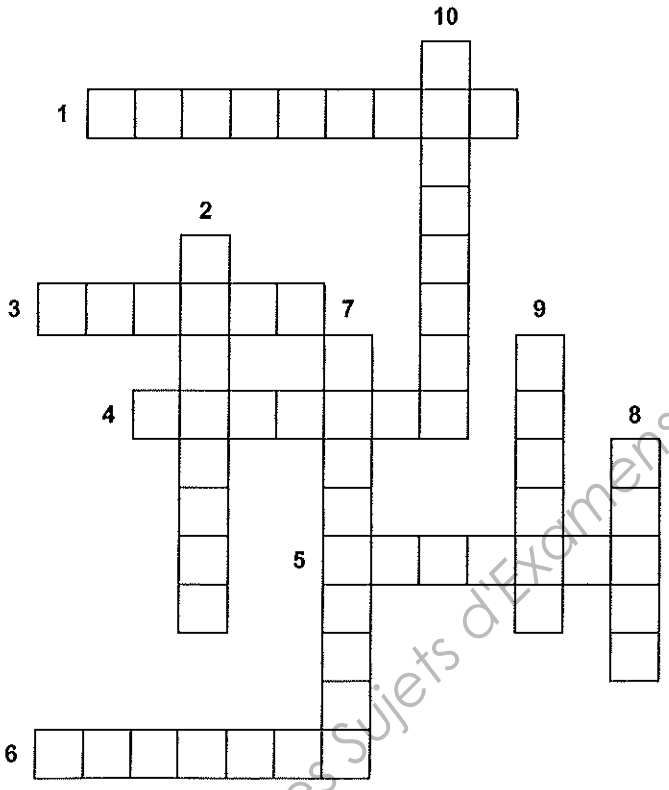
Auguste Escoffier, Joël Robuchon, Nicolas Appert, Alain Ducasse, Thierry Marx, Taillevent, Marc Veyrat, Sophie Pic, Paul Bocuse.

	Animateur de l'émission sur France 3 « Bon Appétit bien sûr ».
	Un concours de cuisine internationale qui se déroule tous les 2 ans à Lyon, porte son nom.
	Il a écrit « Le Viandier ».
	La cuisine des plantes sauvages Alpines.
	Il a mis au point une méthode d'appertisation.
	Il est auteur du guide culinaire.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Compléter les mots croisés à l'aide des définitions suivantes :



1 Je prépare le repas pour le personnel.

2 Je suis le Chef de Partie qui remplace les collègues lorsqu'ils sont absents.

3 Je dirige les chefs de partie sous la responsabilité du Chef.

4 C'est le nom que l'on donne à l'ensemble de l'équipe de cuisine.

5 J'ai un poste à grandes responsabilités, pour moi le fonds de veau n'a pas de secret.

6 J'annonce les bons de commande arrivant de la salle.

7 Intégré à l'équipe de cuisine et pourtant je réalise les entremets sucrés.

8 Support commercial élaboré par le chef de cuisine destiné à la clientèle du restaurant.

9 Chaque chef de partie en a un ou plusieurs sous sa responsabilité.

10 Le rôtisseur s'occupe d'un mode de cuisson qui rappelle celle du barbecue.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. **Parmi les plats du menu, se trouvent des produits régionaux, nommer la région d'origine pour chacun d'eux.**

Produits	Région d'origine
Veau sous la mère de l'Aubrac	
Coco de Paimpol	
Vanille Bourbon	
Endives	
Huîtres de Bouzigues	
Chablis	
Beurre AOP	
Carottes de Créances	

4.

4.1 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le produit correspondant à chaque gamme ainsi que leur température de stockage.

Gamme	Produit	Température de stockage
1		
2		
3		
4		
5		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.2 Selon les exemples de produits, indiquer pour chacun d'eux leur mode de conservation.

Produits	Modes de Conservation
*Exemple : **Pâtes de fruits, fruits confits, confitures.***	***Sucre***
Confit de canard, oie, porc, poisson (hareng, sardine)	
Conserves de légumes et de fruits	
Lait et crème en brick UHT	
Produits frais (légumes, viandes, poissons œufs…)	
Légumes secs, viande et poisson séchés…	
Mélanges de salades, légumes crus en sachets	

PLAT 1: Croustade d'œufs Pochés, fondue d'endives, sauce Hollandaise

5. Donner une définition pour les termes culinaires suivants correspondant au plat.

Ébarber : .....

.....

Glacer : .....

.....

Pocher : .....

.....

Clarifier : .....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.

6.1 Que signifient les inscriptions mentionnées sur cette étiquette ?

Indication relevée sur l'étiquette : ***6142545***	*Exemple :* *N° de l'étiquette attribué à cette canadienne*
Éts Vaudrin lieu dit Morey 57590 Liocourt	
3-57-406-01	
3	
57	
406	
01	
360	
A	
23.03.01	

6.2 L'œuf est très utilisé en cuisine pour ses propriétés physico-chimiques. Compléter le tableau ci-dessous en tenant compte des informations inscrites.

Composants	Propriétés	Exemple
Jaune d'œuf	-	- *Pâte à choux* -
	- *Liant*	- -
Blanc d'œuf	- *Moussante*	- -
	-	- *Clarification* -

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.3 Qu'appelle-t-on les ovo-produits ? Citer au moins 4 exemples.

Définition	Exemples
.....	- .....
.....	- .....
.....	- .....
.....	- .....

6.4 Citer les différents modes de cuisson des œufs :

Cuisson avec coquille	Durée	Cuisson sans coquille (non battus)	Durée	Cuisson hors de la coquille (battus)	Durée

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La sauce hollandaise est une sauce émulsionnée.

6.5 Classer les sauces de la liste dans le tableau suivant :

Liste : **Mayonnaise – Vinaigrette – Rémoulade – Ravigote – Rouille – Aïoli – Andalouse – Hollandaise – Beurre fondu – Choron – Beurre Blanc – Béarnaise - Maltaise – Paloise**

Émulsion Froide Instable	Émulsion Froide Stable	Émulsion Chaude Instable	Émulsion Chaude stable

PLAT 2 : Filet de Daurade à l'unilatérale, ragoût de Coquillages et Coco de Paimpol.

7.

7.1 Replacer ces différents circuits du commerce des poissons dans les phrases correspondantes.

Liste des circuits :
la criée, le mareyeur, le commerce de gros, le commerce de détail, le circuit court.

a) Nommer l'ensemble de commerçants grossistes installés dans les ports, ils distribuent 85 % du poisson.

.....

b) Les restaurateurs se rendent régulièrement dans les marchés d'intérêt national (M.I.N), situés à l'intérieur du territoire dans les grands centres urbains, comment se nomme celui qui fournit les restaurateurs ainsi que les détaillants ?

.....

c) Comment se nomme le processus de vente aux enchères qui a lieu dans les principaux ports de pêche, les mareyeurs viennent y acheter, c'est le lieu d'arbitrage entre l'offre et la demande ?

.....

d) Du producteur au consommateur, nommer ce circuit qui procure aux restaurateurs des poissons de grande fraîcheur n'ayant pas subi le contact avec la glace.

.....

e) Nommer le poissonnier détaillant sédentaire (magasin), non sédentaire (étal, marché) ou grand magasin :

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2 Compléter le tableau en identifiant les critères de fraîcheur des poissons.

Écailles :	Peau : ....
Œil :	Orifice anal : ....
Branchies :	Odeur (mer) : ....
Opercule :	Odeur (eau douce) : ....
Abdomen :	Le corps doit être : ....

7.3 Reconnaître et classer les poissons du tableau en fonction de leur morphologie et de leur habitat et leur nombre de filets.

Exemple : Barbue *poisson* ***plat*** *vivant en* ***mer*** *et possédant* ***4*** *filets*

Nom	**Daurade**	**Rouget**	**Truite**	**Turbot**	**Sole**	**Brochet**	**Saumon**	**Lotte**
Forme								
Habitat								
Nombre de filets								

7.4 Classer ces coquillages par famille dans le tableau.

Coquillages : Bigorneaux, Saint-Jacques, Escargots terrestres, Huîtres, Bulots, Moules, Ormeaux, Coques.

Coquillages univalves	**Coquillages bivalves**	**Gastéropodes**
....	....	....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.5 Les coquillages

a) Comment s'appelle l'élevage des coquillages ?

- **Élevage des coquillages :** .....

b) Citer les coquillages élevés par un ostréiculteur et un mytiliculteur.

- **Ostréiculteur :** .....
- **Mytiliculteur :** .....

8.

8.1 La cuisson des légumes secs implique de prendre certaines précautions qui auront pour but soit de prolonger soit de réduire le temps de cuisson. Donner les éléments correspondants. ***(Citer au moins 2 réponses / rubrique.)***

Éléments pouvant prolonger le temps de cuisson	Éléments pouvant réduire le temps de cuisson
.....	.....
.....	.....
.....	.....

8.2 Cocher, pour chaque préparation, la technique de cuisson par immersion qui convient.

Applications culinaires	Départ eau froide	Départ eau bouillante
Pot au feu		
Macédoine de légumes		
Spaghettis		
Potage de légumes		
Fonds d'artichauts		
Légumes secs		
Œufs pochés		
Pommes de terre		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PLAT 3 : Médaillon de Veau sous la mère, sauté au Chablis.

Pour réaliser le Médaillon de veau au Chablis, il est nécessaire d'effectuer une cuisson « sauter-déglacer ».

9.

9.1 Classer les étapes de réalisation d'une sauce courte par déglaçage (sauter-déglacer).

- Déglacer (vin blanc).

- Faire suer la garniture aromatique.

- Réduire à nouveau, passer la sauce au chinois sans fouler.

- Ajouter le fond (plus la crème pour certaines préparations).

- Dégraisser partiellement le récipient de cuisson.

- Réduire.

- Ajouter la garniture aromatique s'il y a lieu.

- Pincer les sucs (suivant recette).

- Assaisonner et monter au beurre.

1	6
2	7
3	8
4	9
5	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9.2 Il existe 3 classifications pour la cuisson « sauter ». Compléter le tableau en fonction des cuissons :

Pommes de terre - Escalope Viennoise - Steak au poivre - Œuf au plat – Filet de daurade à l'unilatérale - Côte de porc Charcutière – Médaillon de veau Duroc

Sauter simple	Sauter pané et enrobé	Sauter déglacer
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

9.3 Cocher pour chaque préparation le vin, l'alcool ou la liqueur utilisé.

	Rouge	Blanc	Calvados	Kirsch	Rhum	Cognac	Curaçao	Grand Marnier	Porto	Bière
Baba										
Canard à l'orange										
Civet										
Melon										
Sabayon										
Forêt Noire										
Sauce Américaine										
Soufflé Liqueur										
Tripes à la mode de Caen										
Pâte à Frire										

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Viande de Boucherie : Le veau sous la mère.

9.4 Définir brièvement le terme « Veau sous la mère ».

.....

9.5 Pour la viande de veau, un troisième critère intervient pour définir la fraîcheur et la qualité de la viande.

Énumérer les informations du marquage suivant :

2 ....

R ....

3 ....

9.6 Indiquer le nom des appellations spécifiées dans le tableau en les choisissant dans la liste ci-dessous.

Choix : **Rognonnade – Paillarde – Fricandeau – Côte – Piccata – Médaillon – Osso bucco – Escalope – Paupiette – Grenadin**

Pièce taillée dans un carré	
Tranche de veau taillée dans la sous-noix pâtissière peu épaisse	
Tranche de noix épaisse piquée de lard gras	
Petit fricandeau piqué de lard gras (exemple Zingara), deux pièces par personne	
Taillé dans le filet mignon ou la sous-noix	
Tranche de jarret avec os	
Escalope de veau bien aplatie (appelé aussi minute de veau)	
Petite escalope très mince et arrondie (3 pièces par personne)	
Petite escalope farcie et ficelée	
Longe de veau avec son rognon	

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

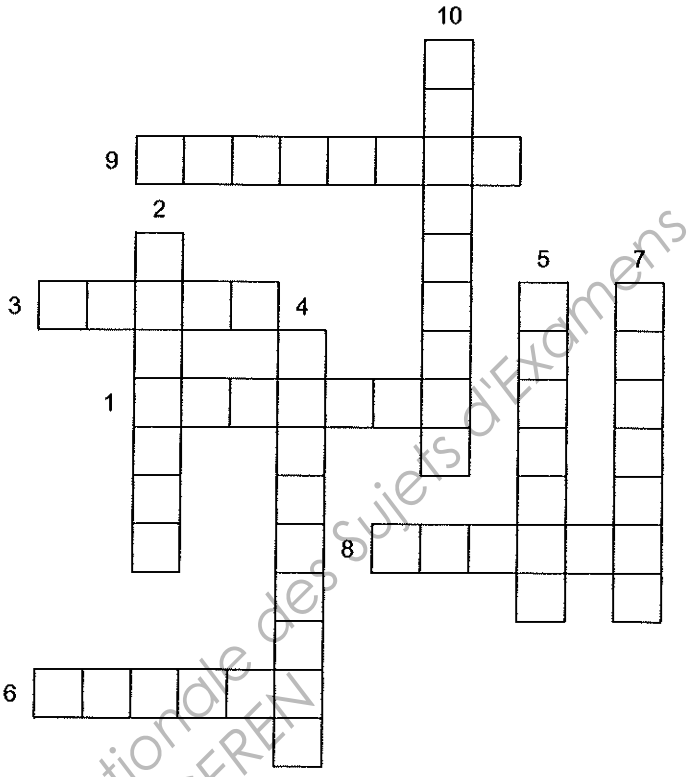
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie pâtissière

PLAT 4 : Tartelette Bourdaloue Glace à la Vanille Bourbon.

10.

10.1 Compléter les mots croisés à l'aide des définitions suivantes.



1 Sorbet réalisé avec un sirop peu concentré, à texture granuleuse.

2 Opération correspondant à la congélation du mélange qui se transformera en préparation glacée.

3 Préparation à base de crème anglaise parfumée (chocolat – vanille) puis turbinée.

4 Nom d'usage donné à un dessert.

5 Dessert ayant pour base une crème pâtissière, des blancs montés en neige puis cuit au four.

6 Dessert glacé composé de sirop et pulpe de fruits puis turbiné.

7 Travailler une pâte sur un marbre avec la paume de la main.

8 Nom de la pâte dont l'action consiste à travailler de la farine, du sucre, du beurre en parcelles.

9 Mélange de différents éléments entrant dans la composition d'une préparation.

10 Favoriser la présentation d'une abaisse de pâte en pratiquant de petites entailles à l'aide d'un couteau d'office.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

10.2 Les fruits sont classés en 7 types. Indiquer dans le tableau 2 exemples pour chaque type demandé.

Exemple

Type de Fruits	Exemples
Agrumes	
Amylacés	
Baies	
À noyaux	
Oléagineux	
À pépins	
Secs	

10.3 Compléter le tableau suivant :

Type de Pâte ou Crème	Nom de la Pâte ou de la Crème	Utilisation
	Feuilletée	
Pâte molle		
Amande en poudre + sucre semoule + matière grasse + œuf et arôme		
	Crème Anglaise	
Purée de fruit + sirop collé + crème fouettée		
Crème fleurette montée sur glace + sucre glace + vanille		

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.