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 et thèmes**		**Sous-questions**	**Nombre de points attribués à la question**	**Détail des points attribués**	**Notation du Candidat**
Question 1	Artisans de la cuisine		**/ 1,5**	0,25 / Réponse	
Question 2	La Brigade		**/ 5**	0,5 / Réponse	
Question 3	Spécialités régionales		**/ 4**	0,5 / Réponse	
Question 4	Procédé de Conservation	**4.1** **4.2**	**/ 5** **/ 3**	0,5 / Réponse 0,5 / Réponse	
Question 5	Termes culinaires		**/ 2**	0,5 / Réponse	
Question 6	Les œufs	**6.1** **6.2** **6.3** **6.4** **6.5**	**/ 4,5** **/ 4** **/ 2** **/ 4,5** **/ 3,5**	0,5 / Réponse 0,5 / Réponse (Définition 1 pt-0,25 / Exemple). 0,25 / Réponse 0,25 / Réponse	
Question 7	Les poissons	**7.1** **7.2** **7.3** **7.4** **7.5**	**/ 2,5** **/ 2,5** **/ 6** **/ 2** **/ 1,5**	0,5 / Réponse 0,25 / Réponse 0,25 / Réponse 0,25 / Réponse 0,5 / Réponse	
Question 8	Fruits de mer	**8.1** **8.2**	**/ 2** **/ 4**	0,5 / Réponse 0,5 / Réponse	
Question 9	Les cuissons Les alcools La viande	**9.1** **9.2** **9.3** **9.4** **9.5** **9.6**	**/ 2,25** **/ 1,75** **/ 2,5** **/ 1** **/ 1,5** **/ 2,5**	0,25 / Réponse 0,25 / Réponse 0,25 / Réponse Définition 1 pt 0,5 / Réponse 0,25 / Réponse	
Question 10	Pâtisserie	**10.1** **10.2** **10.3**	**/ 2,5** **/ 3,5** **/ 3**	0,25 / Réponse 0,25 / Réponse 0,25 / Réponse	
TOTAL			**/ 80**		

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

Brevet professionnel Cuisinier	Code :	Session 2012	Barème de notation
Technologie culinaire et pâtissière	Durée : 2 h	Coefficient :	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.