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

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

# Technologie culinaire et pâtissière

**Session 2013** • Code sujet : **U.12** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Culture culinaire, brigade, vocabulaire et produits régionaux** (4 questions) — **Page 3**
2. **Légumes, pommes de terre et garnitures classiques** (4 questions) — **Page 7**
3. **Pêche, qualité et conservation des produits de la mer** (3 questions) — **Page 10**
4. **Cuisson du chapon, commercialisation et traçabilité** (3 questions) — **Page 12**
5. **Accords entre plats, vins et alcools** (1 question) — **Page 15**
6. **Sauces émulsionnées** (1 question) — **Page 16**
7. **Produits laitiers et beurres composés** (2 questions) — **Page 17**
8. **Pâtes, produits alimentaires intermédiaires, glaces et crèmes** (5 questions) — **Page 19**
9. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 23**


**Sujet officiel (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2013/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2013 - 1-Sujet.pdf

# 1. Culture culinaire, brigade, vocabulaire et produits régionaux

Dans le cadre d'un dîner organisé pour 20 personnes, M. Durant propose deux menus et souhaite animer sa soirée avec un quiz culinaire. Les questions portent sur des chefs, la répartition des tâches en brigade, des termes professionnels et l'origine régionale de certains plats.

## Culture culinaire

**Question 1.1. Compléter le tableau en associant les personnalités de la liste proposée aux descriptions de leur parcours, de leur cuisine ou de leur création culinaire.**

| Description | Personnalité |
|---|---|
| Premier chef à diriger deux restaurants trois étoiles, à Monaco puis à Paris | Alain Ducasse |
| Animateur de Top Chef sur M6 | Cyril Lignac, réponse visée parmi les choix |
| Inspirateur de la cuisine moléculaire, élu meilleur cuisinier du monde en 2008 | Ferran Adrià |
| Chef du restaurant de l'hôtel parisien Le Mandarin | Thierry Marx |
| Créateur de la pêche Melba | Auguste Escoffier |

Le libellé est imprécis : Stéphane Rotenberg présentait l'émission, mais ne figure pas dans la liste. Cyril Lignac, proposé parmi les choix, en était juré.

**Personnalités associées aux descriptions**

| | |
|---|---|
| **Alain Ducasse** | Installé à Monaco, puis à Paris, il est le premier chef à diriger 2 restaurants 3 étoiles au guide Michelin. |
| **Cyril Lignac** | Animateur de Top-Chef sur M 6. |
| **Ferran Adrià** | Inspirateur de la cuisine moléculaire et élu meilleur cuisinier du monde en 2008. |
| **Thierry Marx** | Chef du restaurant de l'hôtel parisien « Le Mandarin » qui associe une cuisine traditionnelle et innovante. |
| **Auguste Escoffier** | Créateur de la pêche Melba. |

Réseau National des Sujets d'Examen

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Alain Ducasse, Cyril Lignac, Ferran Adrià, Thierry Marx, Auguste Escoffier.

## Brigade de cuisine

**Question 1.2. Nommer le poste de brigade responsable de la préparation de chacun des éléments suivants : gaspacho andalou, bar de ligne aux artichauts et beurre de crustacés, garnitures Choisy et Florentine, chapon fermier aux morilles et au vin jaune, mille-feuille de pommes au caramel et crème glacée au pain d'épices.**

| Préparation | Poste responsable |
|---|---|
| Gaspacho andalou | Potager |
| Bar de ligne aux artichauts, beurre de crustacés | Poissonnier |
| Garnitures Choisy et Florentine | Entremétier |
| Chapon fermier aux morilles et au vin jaune | Rôtisseur |
| Mille-feuille de pommes au caramel, crème glacée au pain d'épices | Pâtissier |

Les postes correspondent aux spécialités de la brigade : potages, poissons, garnitures, rôtis et pâtisserie.

**Postes de brigade**

| | |
|---|---|
| Gaspacho Andalou. | Potager |
| Bar de ligne aux artichauts, beurre de crustacés. | Poissonnier |
| Garnitures Choisy et Florentine. | Entremétier |
| Chapon fermier aux morilles et vin jaune. | Rôtisseur |
| Mille-feuille de pommes au caramel<br>Crème glacée au pain d'épices. | Pâtissier |

ens de l'enseignement
CE EN

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Potager, poissonnier, entremétier, rôtisseur, pâtissier.

## Termes culinaires

**Question 1.3. Donner une définition professionnelle des termes « châtrer », « contiser », « habiller », « fleurer », cuire « au maigre » et « tourer ».**

1. **Châtrer :** retirer le boyau intestinal d'un crustacé.
2. **Contiser :** pratiquer une incision et y glisser un élément, par exemple une lamelle de truffe.
3. **Habiller :** préparer un poisson ou une volaille avant cuisson.
4. **Fleurer :** saupoudrer légèrement de farine un plan de travail ou une pâte.
5. **Cuire au maigre :** cuisiner sans viande ni produits carnés.

6. **Tourer :** abaisser et replier une pâte avec le beurre pour former le feuilletage.

**Définitions des termes culinaires**

Donner une définition aux termes suivants correspondant aux plats.

- Châtrer : Retirer le boyau intestinal
- Contiser : Inciser et garnir
- Habiller : Préparer avant cuisson
- Fleurer : Fariner légèrement

**Définitions complémentaires**

- Cuire « au maigre » : Cuire sans viande
- Tourer : Abaisser et replier la pâte

M. Durant veut mieux connaître l'origine de certains produits du menu

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Châtrer : retirer le boyau. Contiser : inciser et garnir. Habiller : préparer avant cuisson. Fleurer : fariner légèrement. Au maigre : sans viande. Tourer : abaisser et replier la pâte.

## Produits régionaux

**Question 1.4. Rechercher parmi les plats des menus ceux qui correspondent aux régions et au pays proposés, puis compléter le tableau.**

| Produit ou plat du menu | Région ou pays d'origine |
|---|---|
| Chapon fermier de l'Orléanais | Centre |
| Vin jaune | Franche-Comté |
| Gaspacho andalou | Espagne |
| Bar de ligne | Bretagne |
| Miel de lavande | Provence |
| Pommes Golden AOC | Limousin |

Les produits et plats sont repris tels qu'ils apparaissent dans les menus.

**Origine des produits du menu**

| Produits | Région d'origine ou Pays |
|---|---|
| - Chapon de l'Orléanais | Centre |
| - Vin jaune | Franche-Comté |
| - Gaspacho andalou | Espagne |
| - Bar de ligne | Bretagne |
| - Miel de lavande | Provence |
| - Pommes Golden AOC | Limousin |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Centre : chapon de l'Orléanais. Franche-Comté : vin jaune. Espagne : gaspacho. Bretagne : bar de ligne. Provence : miel de lavande. Limousin : pommes Golden AOC.

## 2. Légumes, pommes de terre et garnitures classiques

Pour préparer le repas, vous réceptionnez différents légumes et devez les identifier selon leur classification. L'exercice porte aussi sur les catégories d'étiquettes des cageots, le choix de variétés de pommes de terre et les légumes associés aux garnitures classiques.

### Classification des légumes

**Question 2.1. Compléter le tableau en indiquant la classification des carottes, oignons, concombre, ail, artichauts, asperges, pommes de terre Charlotte et Bintje, et laitue, en vous appuyant sur l'exemple fourni.**

La classification dépend de la partie de la plante consommée. La carotte est une racine, l'oignon et l'ail sont des bulbes, et le concombre est un fruit. L'artichaut correspond à une inflorescence, l'asperge à une jeune tige, la pomme de terre à un tubercule et la laitue à une feuille. Les variétés Charlotte et Bintje gardent donc la même classification botanique.

| Légume | Classification |
|---|---|
| Carottes | Légumes racines |
| Oignons | Légumes bulbes |
| Concombre | Légumes fruits |
| Ail | Légumes bulbes |
| Artichauts | Légumes fleurs |
| Asperges | Légumes tiges |
| Pommes de terre Charlotte et Bintje | Légumes tubercules |
| Laitue | Légumes feuilles |

**Classification des légumes complétée**

| *Liste des légumes de la livraison* | Classification |
|---|---|
| *Exemple Poivrons rouges* | Légumes fruits. |
| Carottes | Racines |
| Oignons | Bulbes |
| Concombre | Fruits |
| Ail | Bulbes |
| Artichauts | Fleurs |
| Asperges | Tiges |
| Pommes de terre Charlotte et bintje | Tubercules |
| Laitue | Feuilles |

Réseau SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

Carottes : racines ; oignons et ail : bulbes ; concombre : fruits ; artichauts : fleurs ; asperges : tiges ; pommes de terre : tubercules ; laitue : feuilles.

## Étiquettes des cageots

**Question 2.2. Pour chaque couleur d'étiquette indiquée, rouge, verte, jaune et grise, préciser la catégorie de légumes correspondante et ses caractéristiques.**

Les couleurs distinguent les catégories commerciales de qualité. La catégorie Extra correspond à la qualité supérieure ; la catégorie I exige une bonne qualité et n'admet que de légers défauts. En catégorie II, des défauts plus marqués restent tolérés si les légumes sont commercialisables. La catégorie III admet une présentation moins soignée et des tolérances plus larges, notamment pour les produits destinés à la transformation.

| Étiquette | Catégorie | Caractéristiques |
|---|---|---|
| Rouge | I | Bonne qualité, défauts légers admis |
| Verte | Extra | Qualité supérieure, aspect très régulier |
| Jaune | II | Qualité marchande, défauts plus marqués admis |
| Grise | III | Qualité courante, tolérances plus larges |

Catégories et caractéristiques des étiquettes complétées

| Couleur de l'étiquette | Catégorie | Caractéristiques |
|---|---|---|
| Rouge | I | Bonne qualité, défauts légers |
| Verte | Extra | Qualité supérieure, très régulière |
| Jaune | II | Qualité marchande, défauts admis |
| Grise | III | Tolérances plus larges |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rouge : catégorie I ; verte : Extra ; jaune : catégorie II ; grise : catégorie III.

## Variétés de pommes de terre

**Question 2.3. Choisir entre les variétés Charlotte et Bintje pour réaliser une pomme Château et une pomme paille, compléter le tableau et justifier chaque choix.**

La pomme Château doit conserver sa forme pendant la cuisson : on choisit donc une variété à chair ferme, la Charlotte. La pomme paille est taillée finement puis frite ; la Bintje, plus farineuse et riche en amidon, convient mieux à cette préparation et devient croustillante. Le choix associe ainsi la tenue de cuisson à la texture

recherchée.

| Préparation | Variété | Justification |
|---|---|---|
| Pomme Château | Charlotte | Chair ferme, bonne tenue à la cuisson |
| Pomme Paille | Bintje | Chair farineuse, adaptée à la friture |

**Choix des variétés complété**

| Préparation | Variété de la pomme de terre | Justification |
|---|---|---|
| Pomme Château | Charlotte | Chair ferme, bonne tenue |
| Pomme Paille | Bintje | Chair farineuse, adaptée à la friture |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Pomme Château : Charlotte. Pomme paille : Bintje.

## Garnitures classiques

**Question 2.4. Indiquer le légume servant de base à chacune des garnitures Dubarry, Florentine, Choisy et Crécy, en utilisant l'exemple fourni.**

Le nom de ces garnitures classiques indique le légume qui les caractérise. Pour compléter le tableau, associez chaque appellation à son légume de référence : Dubarry au chou-fleur, Florentine aux épinards, Choisy à la laitue et Crécy à la carotte. L'exemple « Asperge » correspond à une autre garniture et ne modifie pas ces associations.

- Dubarry : chou-fleur.
- Florentine : épinards.
- Choisy : laitue.
- Crécy : carotte.

**Légumes des garnitures complétés**

| Garniture | | Dubarry | Florentine | Choisy | Crécy |
|---|---|---|---|---|---|
| Légume | Asperge | Chou-fleur | Épinards | Laitue | Carotte |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Dubarry : chou-fleur ; Florentine : épinards ; Choisy : laitue ; Crécy : carotte.

## 3. Pêche, qualité et conservation des produits de la mer

Pour la commande de bar du menu, le mareyeur propose notamment du bar de ligne et du bar de chalut. Vous devez connaître les types de pêche, comprendre l'appellation commerciale et appliquer les contrôles de fraîcheur et de stockage pour le bar et les écrevisses.

### Types de pêche

**Question 3.1. Compléter le tableau en nommant les trois types de pêche pratiqués de nos jours et en indiquant la durée de sortie en mer correspondant à chacun.**

Les trois catégories se distinguent par la durée de chaque sortie en mer. La petite pêche correspond à une sortie inférieure à 24 heures ; la pêche côtière dure de 1 à 4 jours ; la pêche au large dure de 4 à 20 jours. La grande pêche, qui dépasse généralement 20 jours, n'est pas l'une des trois catégories demandées dans ce tableau.

| Type de pêche | Durée de sortie en mer |
|---|---|
| Petite pêche | Moins de 24 heures |
| Pêche côtière | De 1 à 4 jours |
| Pêche au large | De 4 à 20 jours |

Types de pêche et durées

| Nom du type de pêche | Petite pêche | Pêche côtière | Pêche au large |
|---|---|---|---|
| Durée de sortie en mer | Moins de 24 h | 1 à 4 jours | 4 à 20 jours |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Petite pêche : moins de 24 h ; pêche côtière : 1 à 4 jours ; pêche au large : 4 à 20 jours.

### Appellation du bar

**Question 3.2. Expliquer ce que signifie l'appellation « bar de ligne ».**

Le « bar de ligne » est capturé à la ligne, généralement à la canne et à l'hameçon, et non au chalut. Les poissons sont remontés individuellement plutôt que capturés en filet. Cette appellation commerciale décrit donc le mode de capture, pas une espèce différente. À la réception, l'étiquetage et les documents de traçabilité doivent confirmer l'appellation indiquée par le fournisseur.

Définition du bar de ligne

3.2. Que signifie l'appellation « bar de ligne » ?

Capturé à la ligne, un poisson après l'autre

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bar pêché à la ligne, individuellement, et non au chalut ; l'appellation désigne son mode de capture.

## Contrôle et conservation

**Question 3.3. Citer au moins trois critères de fraîcheur pour le bar de ligne et pour les écrevisses, puis indiquer les conditions de stockage appropriées à chaque produit.**

À la livraison, vérifier les signes de fraîcheur, l'état général et l'absence d'odeur anormale. Pour les écrevisses, contrôler aussi qu'elles sont vivantes et réactives. Le stockage doit préserver la chaîne du froid pour le bar et la vitalité des crustacés.

| Contrôle | Bar de ligne | Écrevisses |
|---|---|---|
| Fraîcheur | Œil brillant ; branchies rouges ; chair ferme et odeur fraîche. | Vivantes et réactives ; carapace intacte ; absence d'odeur anormale. |
| Stockage | Entre 0 et 2 °C, sur glace propre et égouttée. | Vivantes, au frais, dans un contenant ventilé et sous linge humide ; ne pas les immerger. |

Protéger les deux produits des contaminations et les conserver séparément.

Contrôle de fraîcheur et stockage

| | « Bar de ligne » | Écrevisses |
|---|---|---|
| Critères de fraîcheur (minimum trois critères par produit) | - Œil brillant<br>- Branchies rouges<br>- Chair ferme, odeur fraîche | - Vivantes, réactives<br>- Carapace intacte<br>- Sans odeur anormale |
| Conditions de stockage | 0 à 2 °C<br>Sur glace égouttée | Vivantes, au frais<br>Ventilées, linge humide |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bar : au froid, sur glace égouttée. Écrevisses : vivantes, au frais et ventilées, sous linge humide.

## 4. Cuisson du chapon, commercialisation et traçabilité

M. Durant souhaite vérifier la recette de chapon fermier contisé aux morilles, préparée selon la technique du poêlage. L'exercice demande aussi d'interpréter les termes de commercialisation et de relever sur l'étiquette commerciale les informations de traçabilité du chapon.

### Poêlage du chapon

**Question 4.1. Remettre dans l'ordre les étapes proposées pour réaliser le poêlage du chapon, de la préparation de la volaille à la finition et à l'assaisonnement de la sauce.**

Le poêlage commence par le bridage et la coloration du chapon. Après avoir pincé et dégraissé, on fait suer la garniture, puis on déglace et on mouille. La cuisson se fait au four à couvert. Enfin, on réserve la volaille, on réduit et on chinoise le fond de poêlage, puis on rectifie l'assaisonnement.

**Étapes du poêlage complétées**

| |
|---|
| 1 Brider |
| 2 Colorer au beurre |
| 3 Pincer, dégraisser |
| 4 Suer la garniture |
| 5 Déglacer au vin jaune |
| 6 Mouiller à la demi-glace |
| 7 : Cuire au four à couvert |
| 8 : Sortir et réserver |
| 9 : Réduire le fond |
| 10 : Chinoiser la sauce |
| 11 : Rectifier l'assaisonnement |

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

1 Brider ; 2 colorer au beurre ; 3 pincer et dégraisser ; 4 suer la garniture ; 5 déglacer au vin jaune ; 6 mouiller à la demi-glace ; 7 cuire à couvert ; 8 sortir et réserver ; 9 réduire le fond ; 10 chinoiser ; 11 rectifier l'assaisonnement.

### Commercialisation

**Question 4.2.1. Expliquer la signification des termes « chapon », « prêt à cuire » et « Label rouge ».**

Le chapon est un jeune coq castré et engraissé. « Prêt à cuire » désigne une volaille plumée et vidée, préparée pour la cuisson. Le Label Rouge est un signe officiel qui atteste une qualité supérieure, selon un cahier des charges et des contrôles spécifiques.

**Définitions complétées**

4.2.1.Que signifient les termes suivants ?

**Jeune coq castré et engraissé.**

- « Chapon » : .....
- **Volaille plumée, vidée, préparée pour cuire.** .....
- « Label rouge » : .....

**Signe officiel de qualité supérieure contrôlée.**

.....

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Chapon : jeune coq castré et engraissé ; prêt à cuire : volaille plumée et vidée ; Label Rouge : signe officiel de qualité supérieure.

## Lecture de l'étiquette

**Question 4.2.2. Relever sur l'étiquette commerciale du chapon les renseignements demandés : dénomination commerciale, département, numéro INSEE de la commune, numéro de l'abattoir, numéro de lot, classe, température indiquée et pays d'origine.**

Le marquage sanitaire « F 28 - 015 - 01 CEE » donne le département, le code INSEE de la commune et le numéro d'abattoir. Les autres renseignements sont lus directement sur l'étiquette.

| Information demandée | Renseignement |
|---|---|
| Dénomination commerciale | Chapon fermier de l'Orléanais |
| Département | 28 |
| N° INSEE de la commune | 015 |
| N° de l'abattoir | 01 |
| N° de lot | 261886 |
| Classe | A |
| Température | 0 °C à +4 °C |
| Pays d'origine | France |

**Tableau de traçabilité complété**

| Informations demandées | Renseignements |
|---|---|
| Chapon fermier de l'Orléanais | Dénomination commerciale |
| 28 | Département |
| 015 | N° INSEE de la commune |
| 01 | N° de l'abattoir |
| 261886 | N° de lot |
| A | Classe |
| 0 °C à +4 °C | 0° +4°C |
| France | Pays d'origine |

Document enseignement professionnel BEP

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Chapon fermier de l'Orléanais ; 28 ; 015 ; 01 ; lot 261886 ; classe A ; 0 °C à +4 °C ; France.

## 5. Accords entre plats, vins et alcools

M. Durant souhaite servir des vins et alcools de sa cave avec les plats des deux menus proposés. Vous devez associer chaque boisson de la liste à un plat approprié en vous appuyant sur les préparations décrites dans les menus.

### Accords mets et boissons

**Question 5. Associer les sept boissons proposées, vin jaune, muscadet, champagne, vin d'Arbois, cognac, calvados et marc de Bourgogne, aux plats des menus qui leur conviennent.**

Les accords s'appuient sur les ingrédients et les associations classiques. Chaque boisson est reliée à un plat des menus, notamment par proximité régionale ou par reprise d'un ingrédient.

| Boisson | Plat associé |
|---|---|
| Vin jaune | Chapon aux morilles, sauce au vin jaune |
| Muscadet | Bar de ligne aux artichauts, sauce Nantua |
| Champagne | Sabayon champenois aux fruits frais |
| Vin d'Arbois | Pavé de truite poché, beurre nantais |
| Cognac | Côte de bœuf au poivre vert |
| Calvados | Mille-feuille aux pommes caramélisées |
| Marc de Bourgogne | Escargots à la Bourguignonne |

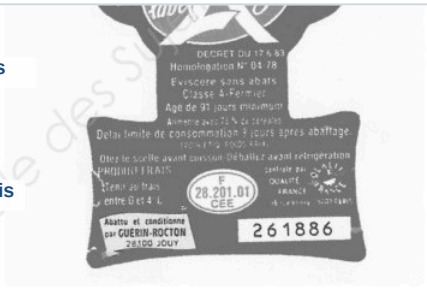
**Table des accords complétée**

**Chapon aux morilles**

**Bar de ligne**

**Sabayon champenois**

**Truite pochée**




**Côte de bœuf** 2.1.Que signifient les termes suivants ?

**Mille-feuille aux pommes** .....

**Escargots à la Bourguignonne** .....

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Vin jaune : chapon. Muscadet : bar. Champagne : sabayon. Vin d'Arbois : truite. Cognac : côte de bœuf. Calvados : mille-feuille aux pommes. Marc de Bourgogne : escargots.

## 6. Sauces émulsionnées

Au cours du repas, M. Durant veut proposer aux convives un jeu sur les sauces émulsionnées. Les définitions fournies décrivent des sauces dérivées de préparations de base, à retrouver dans une grille de mots croisés.

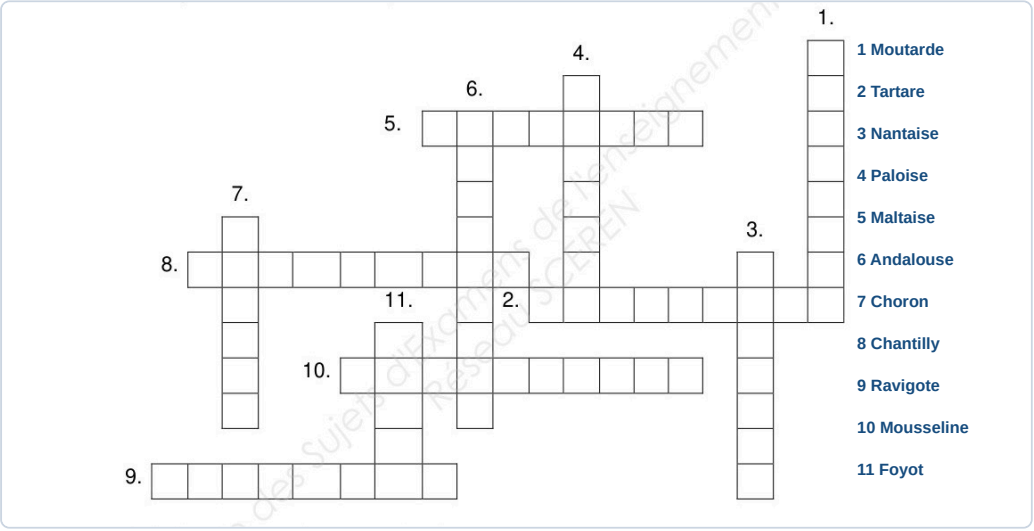
### Mots croisés

**Question 6. Compléter la grille de mots croisés en retrouvant les noms des sauces correspondant aux onze compositions ou définitions données.**

Associer chaque définition à la sauce correspondante. La sauce issue de la hollandaise, de crème et de moutarde est la moutarde ; la béarnaise à la menthe donne la paloise. La mayonnaise à la tomate correspond à l'andalouse.

| N° | Sauce | N° | Sauce |
|---|---|---|---|
| 1 | Moutarde | 7 | Choron |
| 2 | Tartare | 8 | Chantilly |
| 3 | Nantaise | 9 | Ravigote |
| 4 | Paloise | 10 | Mousseline |
| 5 | Maltaise | 11 | Foyot |
| 6 | Andalouse | | |

**Réponses du mots croisés**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

1 Moutarde, 2 Tartare, 3 Nantaise, 4 Paloise, 5 Maltaise, 6 Andalouse, 7 Choron, 8 Chantilly, 9 Ravigote, 10 Mousseline, 11 Foyot.

## 7. Produits laitiers et beurres composés

Pour préparer une crème anglaise, vous devez identifier les types de lait à partir de la couleur des bouchons et préciser leur teneur en matière grasse. Vous devez également proposer des beurres composés adaptés aux canapés, à partir d'éléments crus ou cuits.

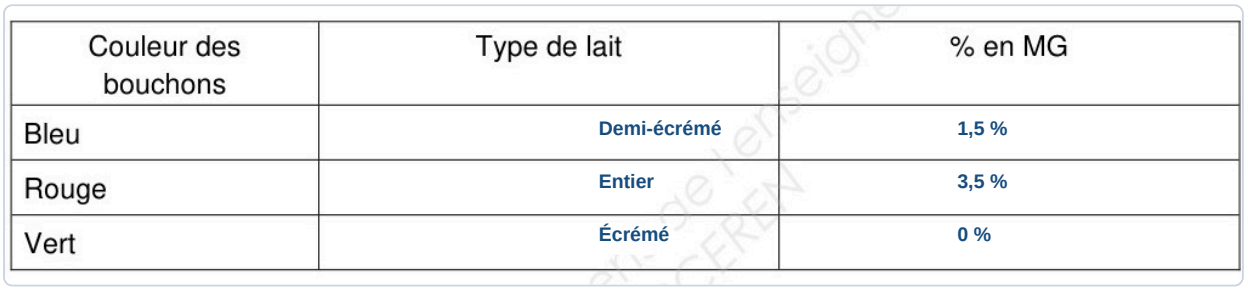
### Types de lait

**Question 7.1. Pour les bouchons bleu, rouge et vert, indiquer le type de lait correspondant et son pourcentage de matière grasse.**

Les couleurs des bouchons distinguent les trois types de lait usuels. La teneur en matière grasse correspond à la valeur standard de chaque type.

| Bouchon | Type de lait | MG |
|---|---|---|
| Bleu | Demi-écrémé | 1,5 % |
| Rouge | Entier | 3,5 % |
| Vert | Écrémé | 0 % |

Types de lait et teneurs en MG




✓ RÉPONSE À RETENIR

Bleu : demi-écrémé, 1,5 % ; rouge : entier, 3,5 % ; vert : écrémé, 0 %.

### Beurres composés

**Question 7.2. Proposer deux beurres composés à base d'éléments crus et deux à base d'éléments cuits, puis préciser brièvement les ingrédients de chacun.**

Les beurres composés sont mélangés à froid au beurre pommade. Pour les beurres à base d'éléments cuits, cuire ou réduire ces éléments, puis les refroidir avant incorporation. Les propositions ci-dessous distinguent les ingrédients crus des préparations cuites.

| Éléments | Appellation | Ingrédients |
|---|---|---|
| Crus | Beurre d’escargot | Beurre, ail cru, persil, échalote, sel, poivre. |
| Crus | Beurre de moutarde | Beurre, moutarde, persil, jus de citron. |
| Cuits | Beurre marchand de vin | Beurre, échalotes réduites au vin rouge, persil. |
| Cuits | Beurre de crustacés | Beurre, carapaces de crustacés cuites et pilées, assaisonnement. |

**Exemples de beurres composés**

| | Appellation du beurre | Ingrédients |
|---|---|---|
| Éléments crus | *Exemple : Maître d’hôtel* | *Beurre, persil, citron, sel fin.* |
| | **Beurre d’escargot** | **Beurre, ail cru, persil, échalote, sel, poivre** |
| | **Beurre de moutarde** | **Beurre, moutarde, persil, citron** |
| Éléments cuits | **Marchand de vin** | **Beurre, échalotes réduites au vin rouge, persil** |
| | **Beurre de crustacés** | **Beurre, carapaces cuites et pilées, assaisonnement** |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Crus : beurre d’escargot et beurre de moutarde. Cuits : beurre marchand de vin et beurre de crustacés.

# 8. Pâtes, produits alimentaires intermédiaires, glaces et crèmes

La partie pâtissière étudie l'utilisation d'une pâte feuilletée en P.A.I. et la fabrication d'une glace maison à la vanille Bourbon. Elle porte également sur les crèmes dérivées de la crème pâtissière et sur les substituts du sucre pour un convive diabétique.

## P.A.I.

**Question 8.1. Donner la définition d'un P.A.I. dans le contexte de la pâte feuilletée mentionnée.**

P.A.I. signifie « produit alimentaire intermédiaire ». C'est un produit préparé à l'avance par un professionnel, puis utilisé comme élément d'une préparation finale. Il peut être prêt à l'emploi ou ne demander qu'une mise en œuvre limitée. Ici, la pâte feuilletée est achetée déjà fabriquée : il reste à la détailler ou à la façonner, puis à la cuire selon le dessert prévu.

**Définition du P.A.I.**

Produit alimentaire intermédiaire, préparé en amont.

8.2. Donner 3 avantages des P.A.I.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> P.A.I. : produit alimentaire intermédiaire, ici une pâte feuilletée préparée à l'avance et prête à être mise en œuvre.

**Question 8.2. Donner trois avantages liés à l'utilisation des P.A.I.**

Les P.A.I. facilitent l'organisation du travail et contribuent à la régularité des préparations. Pour la pâte feuilletée, ils évitent notamment la fabrication et le tourage, étapes longues qui demandent du temps et un savoir-faire précis.

- Gain de temps et réduction de la main-d'œuvre.
- Qualité plus régulière d'une préparation à l'autre.
- Approvisionnement et organisation du travail facilités.

**Avantages des P.A.I.**

Gain de temps et de main-d'œuvre

Qualité régulière

Approvisionnement et organisation facilités

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gain de temps, qualité régulière et organisation du travail facilitée.

## Fabrication des glaces

**Question 8.3. Expliquer les étapes de fabrication d'une glace en complétant le tableau pour la recette du mix, la pasteurisation, le foisonnement, le sanglage et le stockage.**

Préparer le mix selon la recette, puis le pasteuriser afin d'assainir la préparation. Le refroidir rapidement et le laisser maturer au froid avant la turbine. Le foisonnement incorpore de l'air au mix ; le sanglage correspond à sa prise par le froid pendant le turbinage. Le stockage au froid négatif préserve ensuite la texture et limite la fonte.

| Étape | Explication |
|---|---|
| Recette du mix | Doser et mélanger lait, crème, sucre, jaunes d'œufs et vanille Bourbon. |
| Pasteurisation | Chauffer le mix, puis le refroidir rapidement à 4 °C et le laisser maturer au froid. |
| Foisonnement | Incorporer de l'air au mix pendant le turbinage. |
| Sanglage | Faire prendre et congeler le mix en turbine. |
| Stockage | Conserver la glace au congélateur, vers -18 °C. |

**Étapes de fabrication de la glace**

| Étapes de fabrication | Explications |
|---|---|
| Recette du mix | **Doser et mélanger les ingrédients.** |
| Pasteurisation | **Pasteuriser, refroidir et maturer.** |
| Foisonnement | **Incorporer de l'air au mix.** |
| Sanglage | **Faire prendre en turbine.** |
| Stockage | **Stocker au froid négatif.** |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Préparer et pasteuriser le mix, le refroidir et le maturer, puis le turbiner et conserver la glace vers -18 °C.

## Crème pâtissière et dérivées

**Question 8.4. Compléter le tableau avec des crèmes dérivées de la crème pâtissière, les principaux ingrédients ajoutés à chacune et un exemple d'utilisation autre que le mille-feuille aux pommes.**

| Dérivée | Ingrédients ajoutés | Exemple d'utilisation |
|---|---|---|
| Crème diplomate | Crème fouettée et gélatine | Fraisier |
| Crème mousseline | Beurre | Paris-Brest |
| Crème chiboust | Meringue italienne et gélatine | Saint-Honoré |
| Crème frangipane | Crème d'amandes | Pithiviers |

Ces quatre dérivées sont des exemples classiques obtenus en enrichissant ou en associant la crème pâtissière à d'autres préparations. Les recettes et proportions peuvent varier. Les exemples d'utilisation proposés sont distincts du mille-feuille aux pommes cité dans l'énoncé.

**Crèmes dérivées complétées**

Compléter le tableau ci-dessous.

| | DÉRIVÉES | Ingrédients ajoutés | Exemple d'utilisation |
|---|---|---|---|
| LA CRÈME PATISSIÈRE | Diplomate | Crème fouettée, gélatine | Fraisier |
| | Mousseline | Beurre | Paris-Brest |
| | Chiboust | Meringue italienne, gélatine | Saint-Honoré |
| | Frangipane | Crème d'amandes | Pithiviers |

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Diplomate : fraisier ; mousseline : Paris-Brest ; chiboust : Saint-Honoré ; frangipane : Pithiviers.

## Substituts du sucre

**Question 8.5. Proposer deux exemples de substituts du sucre pour le dessert destiné à une personne diabétique.**

Deux exemples de substituts du sucre sont la saccharine et l'aspartame. Ce sont des édulcorants, mais ils ne se comportent pas tous de la même manière à la cuisson et ne remplacent pas toujours le volume ou la texture apportés par le sucre. Il faut donc vérifier leur compatibilité avec la recette et suivre les indications du produit.

**Substituts du sucre**

..... **Saccharine** .....

..... **Aspartame** .....

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Saccharine et aspartame.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP CUISINE

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

**Bilan de l'épreuve :** Le BP Cuisinier, sous-épreuve U.12 de technologie culinaire et pâtissière, session 2013, dure deux heures et a un coefficient 2. À partir de menus pour une prestation à domicile, le sujet évalue la culture culinaire, les produits, les cuissons, l'hygiène, les accords mets-boissons et des techniques de pâtisserie. Le barème détaillé n'est pas imprimé.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le poêlage associe une cuisson au four à couvert et la réalisation d'une sauce à partir du fond de cuisson.
- La fraîcheur des produits de la mer s'apprécie par plusieurs indices sensoriels et s'accompagne d'un stockage réfrigéré adapté.
- Une émulsion disperse un liquide en fines gouttelettes dans un autre liquide non miscible, grâce à une méthode adaptée.
- La fabrication d'une glace comprend la préparation du mix, sa pasteurisation, le foisonnement, le sanglage et le stockage.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les numéros et l'ordre des étapes demandés, notamment pour la recette de poêlage.
- Distinguer l'identification d'un produit de son contrôle de fraîcheur et de ses conditions de stockage.
- Lire attentivement l'étiquette commerciale et reporter les informations demandées sans confondre les numéros.
- Le sujet ne donne pas de barème détaillé : traiter chaque question et compléter les tableaux dans leur ensemble.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment ordonner les étapes d'une recette de poêlage ?**

Reconstituez le déroulement logique : préparer et brider la volaille, la colorer, suer la garniture, déglacer et mouiller, cuire à couvert, puis confectionner et rectifier la sauce. Vérifiez que chaque action apparaît à l'étape appropriée.

**Q : Quels repères utiliser pour répondre sur la fraîcheur du bar et des écrevisses ?**

Fondez l'évaluation sur plusieurs critères sensoriels concordants et décrivez séparément chaque produit. Indiquez aussi un stockage réfrigéré adapté, en évitant toute rupture de la chaîne du froid et toute contamination croisée.

**Q : Comment gérer le temps dans cette épreuve de deux heures ?**

Le sujet ne fournit pas de répartition officielle du temps ni de barème par question. Parcourez d'abord les huit parties, répondez aux questions courtes, puis gardez du temps pour les tableaux, la grille de sauces et la vérification finale.

**Q : Le sujet précise-t-il des critères de notation ou des normes détaillées ?**

Aucun barème chiffré ni grille de notation n'est imprimé dans les pages fournies. Les consignes demandent des réponses professionnelles, des justifications lorsque cela est indiqué et le relevé fidèle des renseignements visibles sur l'étiquette.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2013/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2013 - 1-Sujet.pdf

**Ressources BP Cuisine :** Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.