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

Session 2013

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Le sujet se compose de 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Mise en situation

M. Durant, un particulier vous demande de réaliser une prestation à son domicile, pour 20 personnes.

Vous lui faites deux propositions de menu, il vous demande ensuite plusieurs renseignements pour l'aider à animer sa soirée.

Pour l'apéritif, nous vous proposons un assortiment de canapés variés.

Menu 1	Menu 2
Gaspacho andalou	Escargots à la Bourguignonne
Bar de ligne à l'unilatérale aux artichauts, sauce Nantua	Pavé de truite poché, beurre nantais Garniture florentine
Chapon fermier de l'Orléanais contisé aux morilles sauce au vin jaune Pommes paille, purée Crécy	Côte de bœuf au poivre vert Garniture choisy
Mille-feuille aux pommes Golden AOC caramélisées Glace pain d'épices au miel de lavande	Sabayon champenois aux fruits frais Biscuits de Reims

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Technologie culinaire

1. Culture culinaire

Pour animer son dîner, M. Durant a réalisé un petit QUIZZ sur les grands chefs et le personnel de brigade de cuisine. Il vous demande de l'aider.

1.1. Compléter le tableau en associant un personnage cité ci-dessous :

George Pralus, Ferran Adrià, Cyril Lignac, Marc Verrat, Thierry Marx, Alain Ducasse, Paul Bocuse, Bernard Loiseau, Auguste Escoffier.

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.2. La brigade de cuisine et la répartition des tâches.

Nommer le poste responsable des préparations suivantes.

Gaspacho Andalou.	
Bar de ligne aux artichauts, beurre de crustacés.	
Garnitures Choisy et Florentine.	
Chapon fermier aux morilles et vin jaune.	
Mille-feuille de pommes au caramel Crème glacée au pain d'épices.	

1.3. Les termes culinaires.

Donner une définition aux termes suivants correspondant aux plats.

- Châtrer :

.....

- Contiser :

.....

- Habiller :

.....

- Fleurer :

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

- Cuire « au maigre » **:**

.....

- Tourer :

.....

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

1.4. Produits régionaux

Rechercher parmi les plats du menu ceux qui correspondent aux régions proposées.
Compléter le tableau ci-dessous**.**

Produits	Région d'origine ou Pays
-	Centre
-	Franche-Comté
-	Espagne
-	Bretagne
-	Provence
-	Limousin

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. LES LÉGUMES

2.1. Pour votre repas, vous avez commandé un certain nombre de légumes. Vous réceptionnez les légumes ci-dessous :

Compléter le tableau en indiquant leur classification. (Voir exemple)

Liste des légumes de la livraison	Classification
Exemple Poivrons rouges	Légumes fruits.
Carottes	
Oignons	
Concombre	
Ail	
Artichauts	
Asperges	
Pommes de terre Charlotte et bintje	
Laitue	

2.2. Sur les cageots, des étiquettes de différentes couleurs sont apposées. Préciser pour chaque couleur, sa catégorie et ses caractéristiques.

Compléter le tableau ci-dessous :

Couleur de l'étiquette	Catégorie	Caractéristiques
Rouge		
Verte		
Jaune		
Grise		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.3. Pour l'achat de vos pommes de terre, le fournisseur vous a livré deux variétés :

***** de la Charlotte

* de la Binjte.

Quelle variété choisissez-vous pour chacune de deux préparations ?

Compléter le tableau et justifier**.**

Préparation	Variété de la pomme de terre	Justification
Pomme Château		
Pomme Paille		

2.4. M. Durant vous demande de lui préciser la base des appellations des garnitures classiques ci-dessous :

Garniture		Dubarry	Florentine	Choisy	Crécy
Légume	Asperge				

3. LES POISSONS

Pour votre commande de bar, le mareyeur vous propose plusieurs qualités, du « bar de ligne » ou du « bar de chalut ».

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.1. Compléter le tableau en précisant les trois types de pêche pratiqués de nos jours et la durée de sortie en mer.

Nom du type de pêche			
Durée de sortie en mer			

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

.....

3.3. Pour contrôler et conserver votre poisson et vos crustacés dans des conditions d'hygiène réglementaires, des règles essentielles doivent être respectées.

À la livraison du « bar de ligne » et des écrevisses, quels contrôles effectuez-vous ?

	« Bar de ligne »	Écrevisses
Critères de fraîcheur (minimum trois critères par produit)	- - -	- - -
Conditions de stockage		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4. LES CUISSONS

Le détail de la cuisson du chapon fermier contisé aux morilles intéresse vivement M. Durant, il vous demande de vérifier sa proposition de recette.

C'est une recette de chapon « poêler ».

4.1. Classer les différentes étapes pour réaliser ce poêlage.

1 :
2 : Faire colorer le chapon au beurre.
3 :
4 :
5 :
6 :
7 :
8 :
9 :
10 :
11 :

- Déglacer au vin jaune
- Suer la garniture sans coloration
- Pincer, dégraisser.
- Brider.
- Sortir, réserver la volaille
- *Faire colorer le chapon au beurre*
- Chinoiser la sauce
- Réduire le fond de poêlage
- Mouiller à la demi-glace
- Cuire au four à couvert
- Rectifier, vérifier l'assaisonnement

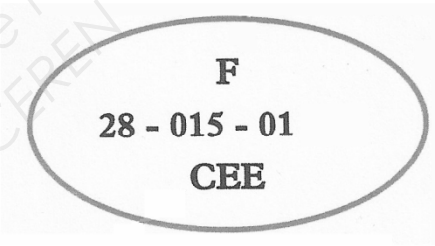
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4.2. La commercialisation. L'estampillage : l'étiquette commerciale.

À la livraison de vos chapons, M. Durant vous questionne sur leur traçabilité et la signification de certains termes.





4.2.1. Que signifient les termes suivants ?

- « Chapon » : .....
- « Prêt à cuire » : .....
- « Label rouge » : .....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4.2.2. Compléter le tableau ci-dessous en recherchant sur l'étiquette page précédente les informations demandées.

Informations demandées	Renseignements
	Dénomination commerciale
	Département
	N°INSEE de la commune
	N°de l'abattoir
	N°de lot
	Classe
	0°+4°C
	Pays d'origine

5. LES VINS ET ALCOOLS

M. Durant vous propose d'utiliser quelques alcools qu'il possède dans sa cave personnelle. Parmi la liste qu'il vous donne, retrouvez à quel plat vous pourrez associer ces vins et alcools.

Intitulé des plats de vos menus	Alcools proposés par M. Durant
	Vin Jaune
	Muscadet
	Champagne
	Vin d'Arbois
	Cognac
	Calvados
	Marc de Bourgogne

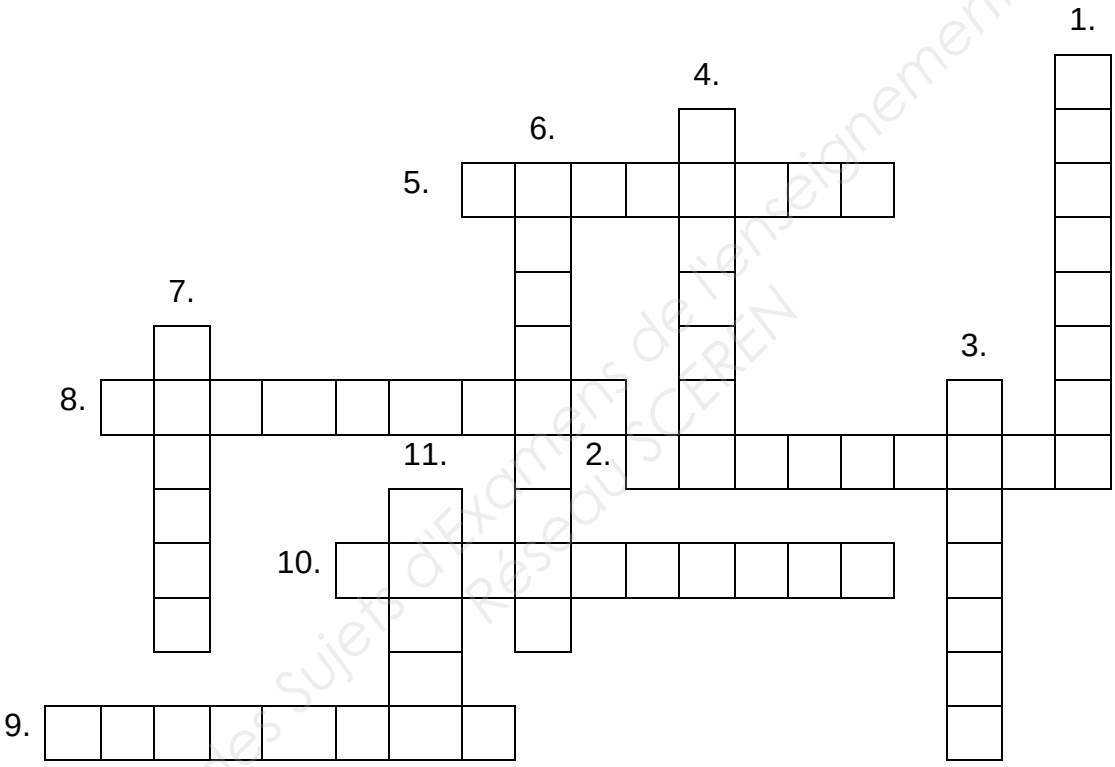
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

6. LES SAUCES ÉMULSIONNÉES

En milieu de repas, M. Durant voudrait proposer un petit jeu sur les sauces à ses convives.

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



1 : hollandaise + crème + moutarde.
2 : mayonnaise + câpres + cornichons + persil.
3 : dérivé du beurre blanc.
4 : béarnaise + menthe.
5 : hollandaise + jus d'orange + zestes.
6 : mayonnaise + purée de tomates.
7 : béarnaise + tomates concassées.
8 : mayonnaise + crème fouettée.
9 : vinaigrette + oignons + câpres + fines herbes.
10 : hollandaise + crème fouettée.
11 : béarnaise + glace de viande.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

7. LES PRODUITS LAITIERS

Pour la réalisation de votre crème anglaise, vous allez chercher le lait en chambre-froide BOF, lors du stockage, les étiquettes des bouteilles ont été détériorées, seule la couleur des bouchons < bleu, rouge, vert > vous donne un renseignement.

7.1. Déterminer le type de lait correspondant aux couleurs des bouchons et donner le pourcentage en matière grasse (MG) pour chacun d'eux.

Couleur des bouchons	Type de lait	% en MG
Bleu		
Rouge		
Vert		

7.2. Les beurres composés

Pour confectionner vos canapés, vous réalisez un assortiment de beurre composé à froid, avec des éléments crus ou cuits.

Proposer deux beurres composés à base d'éléments crus et deux beurres composés à base d'élément cuits. Vous en préciserez la composition succincte.

	Appellation du beurre	Ingrédients
Éléments crus	*Exemple : Maître d'hôtel*	*Beurre, persil, citron, sel fin.*
Éléments cuits		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Technologie pâtissière

8. LES PÂTES ET LES CRÈMES

La pâte feuilletée est en P-A-I. M. Durant est intrigué par le terme P.A.I, il vous demande quelques explications ainsi que l'intérêt d'utiliser ce type de produit.

8.1. Définition d'un P.A.I :

.....

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

.....

.....

.....

8.3. Les glaces

M. Durant est ravi que vous proposiez une glace « maison » à la vanille Bourbon, il est très intéressé par sa fabrication.

Compléter le tableau ci-dessous en expliquant les différentes étapes.

Étapes de fabrication	Explications
Recette du mix	
Pasteurisation	
Foisonnement	
Sanglage	
Stockage	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

8.4. La crème pâtissière : pour le dessert du menu 1, vous proposez un choix de crèmes dérivées de la pâtissière. Vous en donnez les principaux ingrédients et un exemple d'utilisation, autre que le millefeuille aux pommes.

La crème pâtissière et ses dérivées.

Compléter le tableau ci-dessous.

	DÉRIVÉES	Ingrédients ajoutés	Exemple d'utilisation
LA CRÈME PATISSIÈRE			

8.5. Parmi les invités de M. Durant, une personne est diabétique. Il vous demande de remplacer le sucre par un substitut.

Proposer deux exemples de substitut du sucre :

.....

.....

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.