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

Technologie culinaire et pâtissière

Session 2014 • Code sujet : **U.12** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation et approvisionnement** (4 questions) — **Page 3**
2. **Les produits de la pêche** (2 questions) — **Page 6**
3. **Les viandes** (4 questions) — **Page 8**
4. **Les cuissons** (2 questions) — **Page 11**
5. **Les légumes** (4 questions) — **Page 13**
6. **Les fonds et sauces** (3 questions) — **Page 17**
7. **Les produits laitiers** (11 questions) — **Page 20**
8. **Les volailles** (2 questions) — **Page 27**
9. **Les pâtes et les crèmes** (7 questions) — **Page 29**
10. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 33**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2014/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2014 - 1-Sujet.pdf

1. Organisation et approvisionnement

Dans un restaurant traditionnel de la côte atlantique, vous participez à la préparation de la carte d'été comme chef de partie tournant. Les tâches portent sur l'organisation de la brigade, la gestion des denrées et la signification des signes et labels de qualité.

Le personnel de cuisine

Question 1.1. Compléter le tableau en indiquant la définition ou la fiche de poste du second de cuisine et le nom du poste correspondant à la description des tâches fournies pour le commis chargé des préparations préliminaires.

Nom du poste	Définition ou fiche de poste
Second de cuisine	Assiste le chef, encadre la brigade et le remplace en son absence.
Saucier	Réalise les fonds, les sauces de base et les viandes en ragoût.
Un commis de cuisine sera le communard	Prépare les repas du personnel.
Commis de cuisine	Réalise les préparations préliminaires des viandes, poissons et légumes, ainsi que certaines préparations froides.

La description des préparations préliminaires correspond au commis de cuisine. Le communard est chargé des repas du personnel, et le saucier réalise les fonds, sauces de base et ragoûts.

Tableau du personnel complété

Nom du poste	Définition ou fiche de poste
Second de cuisine	Assiste le chef, encadre la brigade et le remplace en son absence.
Saucier	Il réalise les fonds, les sauces de base ainsi que les viandes en ragoût. Il fait parti des postes clef de la brigade.
Un commis de cuisine sera le communard	Prépare les repas du personnel.
Commis de cuisine	Il réalise les préparations préliminaires des viandes, poissons, légumes et certaines préparations froides.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Second : assiste et remplace le chef. Saucier : fonds, sauces et ragoûts. Communard : repas du personnel. Préparations préliminaires : commis de cuisine.

Rôle du chef de partie tournant

Question 1.2. Préciser en quoi consiste le rôle du chef de partie « tournant » dans la brigade.

Le chef de partie tournant n'est affecté à aucun poste fixe. Il remplace les chefs de partie absents et renforce les postes selon les besoins du service. Il doit connaître les tâches des différentes parties, s'adapter rapidement à chacune et assurer la continuité de la production. Il veille également au respect des consignes et à la qualité des préparations pendant ses remplacements.

Rôle du chef de partie tournant



> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il remplace les chefs de partie absents et renforce les postes selon les besoins du service.

Approvisionnement et gestion des produits

Question 1.3. Compléter le tableau des denrées en indiquant, selon les cases à renseigner, leur gamme de classification, leur température de stockage et leur lieu de stockage. Le tableau concerne les légumes et fruits frais, une denrée de gamme 2 conservée entre 10 et 15 °C avec une hydrométrie stable, le poisson surgelé et la salade en sachet.

Denrée	Gamme	Température de stockage	Lieu de stockage
Légumes et fruits frais	1	Environ +6 à +8 °C	Chambre froide positive
Conserves	2	10 à 15 °C, hydrométrie stable	Réserve sèche
Poisson surgelé	3	-18 °C	Chambre froide négative ou congélateur
Salade en sachet	5	Entre 0 et +4 °C	Chambre froide positive

La gamme 1 désigne les produits frais, la gamme 2 les conserves et la gamme 3 les surgelés. La salade en sachet, prête à l'emploi et réfrigérée, relève de la gamme 5. Respecter les températures de stockage indiquées et séparer les produits selon leur nature.

Tableau de stockage complété

Nom du ou des denrées	Gamme de classification	Température de stockage	Lieu de stockage
Légumes et fruits frais	1		Chambre froide positive
Conserves	2	10°-15°C et hydrométrie stable	Réserve sèche
Poisson surgelé	3	- 18 °C	Chambre froide négative
Salade en sachet	5	0 à +4 °C	Chambre froide positive

✓ RÉPONSE À RETENIR

Frais : gamme 1. Conserves : gamme 2, 10 à 15 °C en réserve sèche. Poisson surgelé : gamme 3, -18 °C. Salade en sachet : gamme 5, chambre froide positive.

Signes et labels

Question 1.4. Donner la signification des sigles ou labels A.O.P., Label rouge, IGP et AB.

Ces signes identifient l'origine, la qualité ou le mode de production des produits. Leurs intitulés complets sont :

- **A.O.P. :** Appellation d'origine protégée, liée à un terroir et à un savoir-faire reconnu.
- **Label Rouge :** signe officiel garantissant une qualité supérieure.
- **IGP :** Indication géographique protégée, qui établit un lien entre le produit et son origine géographique.
- **AB :** Agriculture biologique, produite selon les règles de l'agriculture biologique.

Signification des signes et labels

1.4 Donner la signification des sigles ou labels.

A.O.P : Appellation d'origine protégée, liée à un terroir et à un savoir-faire.

Label rouge : Signe officiel garantissant une qualité supérieure.

IGP: Indication géographique protégée, liée à l'origine du produit.

AB: Agriculture biologique.

✓ RÉPONSE À RETENIR

A.O.P. : Appellation d'origine protégée. Label Rouge : qualité supérieure. IGP : Indication géographique protégée. AB : Agriculture biologique.

2. Les produits de la pêche

Le restaurant valorise les produits de la pêche maritime et fluviale des Pays de la Loire et de la côte atlantique. Il faut identifier plusieurs espèces selon leur habitat, leur nombre de filets et leur famille, puis préciser des critères de qualité et de fraîcheur.

Identification des produits

Question 2.1. Compléter le tableau en cochant, pour le sandre, les coques, les langoustines, l'anguille, les ormeaux et la barbue, leur habitat (mer ou rivière), le nombre de filets (2 ou 4) et leur famille (mollusques ou crustacés).

Les poissons sont classés selon leur habitat et leur nombre de filets : les poissons plats ont quatre filets, les autres poissons en ont deux. Les coques et les ormeaux sont des mollusques ; les langoustines sont des crustacés. Les colonnes « mollusques » et « crustacés » restent vides pour les poissons, car elles ne proposent pas de case « poisson ».

Espèce	Habitat	Filets	Famille
Sandre	Rivière	2	Poisson
Coques	Mer	Sans objet	Mollusques
Langoustines	Mer	Sans objet	Crustacés
Anguille	Rivière	2	Poisson
Ormeaux	Mer	Sans objet	Mollusques
Barbue	Mer	4	Poisson

Tableau des produits de la pêche complété

Nom	*Habitat*		*Nombre de filets*		*Mollusques*	*Crustacés*
	Mer	*Rivière*	*2*	*4*		
EX : Sole	***X***			***X***		
Sandre		x	x			
Coques	x				x	
Langoustines	x					x
Anguille		x	x			
Ormeaux	x				x	
Barbue	x			x		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sandre : rivière, 2 filets. Coques : mer, mollusques. Langoustines : mer, crustacés. Anguille : rivière, 2 filets. Ormeaux : mer, mollusques. Barbue : mer, 4 filets.

Qualité et fraîcheur

Question 2.2. Indiquer les critères de qualité et/ou de fraîcheur des huîtres, des anguilles, du sandre et des langoustines. Pour les anguilles, préciser notamment l'odeur, l'état de la peau et d'autres critères ; pour le sandre, l'odeur, l'aspect des yeux et d'autres critères.

La fraîcheur se juge par l'odeur, l'aspect et la fermeté. Les critères adaptés à chaque denrée sont les suivants :

- **Huîtres :** coquille intacte, fermée et lourde ; eau présente ; odeur marine ; elles résistent à l'ouverture.
- **Anguilles :** odeur fraîche, peau brillante et visqueuse ; chair ferme, animal vivant et réactif.
- **Sandre :** odeur fraîche, yeux brillants et bombés ; branchies rouges, chair ferme et écailles adhérentes.
- **Langoustines :** vivantes et vigoureuses, carapace brillante et intacte, chair ferme, odeur marine sans anomalie.

Critères de fraîcheur complétés

Critères de qualité et/ou de fraîcheur
Coquille intacte, fermée et lourde ; eau présente ; odeur marine.
Odeur : Odeur fraîche ; peau brillante et visqueuse ; chair ferme, animal réactif. Autres :
Odeur : Odeur fraîche ; yeux brillants et bombés ; branchies rouges, chair ferme. Autres :
Vivantes et vigoureuses ; carapace brillante ; odeur marine, chair ferme.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Huîtres fermées, intactes et lourdes ; anguilles à peau brillante et chair ferme ; sandre aux yeux brillants et bombés ; langoustines vivantes, vigoureuses et sans odeur anormale.

3. Les viandes

La carte du restaurant comprend une côte de bœuf et le chef souhaite mieux préparer ses commandes de viande bovine. Les questions abordent les races à viande, le document de suivi de l'animal et les critères de classement des viandes bovines.

Races bovines

Question 3.1. Citer deux races de vaches à viande permettant de réaliser le plat à base de côte de bœuf.

La Charolaise et la Limousine sont deux races bovines à viande adaptées à une côte de bœuf. Leur développement musculaire permet d'obtenir des pièces généreuses, adaptées à une cuisson grillée ou sautée. D'autres races à viande peuvent également convenir, mais ces deux exemples répondent directement à la question et sont des races reconnues pour leur aptitude bouchère.

Réponse 3.1

Charolaise, Limousine

✓ RÉPONSE À RETENIR

Deux races adaptées : la Charolaise et la Limousine.

Traçabilité

Question 3.2. Indiquer quel document accompagne la vache de sa naissance jusqu'à l'abattoir.

1. Le document attendu est le passeport bovin, aussi appelé document d'identification bovine. Il accompagne l'animal depuis sa naissance et doit être transmis avec lui lors de ses déplacements, jusqu'à l'abattoir. Il permet de rattacher l'animal à son identification officielle et à son exploitation d'origine. Le terme « passeport bovin » est la réponse usuelle attendue dans ce contexte professionnel.

Réponse 3.2

3.2 Quel document accompagne la vache de sa naissance jusqu'à l'abattoir ?

Passeport bovin (document d'identification)

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le passeport bovin, ou document d'identification bovine.

Utilité du document

Question 3.3. Expliquer l'utilité du document qui accompagne l'animal.

Le document permet d'identifier l'animal de façon individuelle grâce à son numéro officiel et d'assurer sa traçabilité. Il sert à suivre ses déplacements entre exploitations et à relier l'animal à son origine. Cette continuité d'identification contribue également au suivi sanitaire et permet de retrouver l'origine de la viande après l'abattage.

Réponse 3.3

Identification et traçabilité de l'animal

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Identifier l'animal et assurer sa traçabilité, de l'élevage jusqu'à la viande commercialisée.

Classement des viandes bovines

Question 3.4. Expliquer ce que signifient les termes conformation, engraissement et couleur, et préciser la codification de chacun.

Critère	Signification et codification
Conformation	Développement musculaire de la carcasse : classes SEUROP, de S (supérieure) à P (médiocre).
Engraissement	Importance de la graisse de couverture : classes 1 (très faible) à 5 (très forte).
Couleur	Couleur de la viande : classes 1 (claire) à 4 (foncée).

La conformation et l'engraissement renseignent sur la carcasse ; la couleur complète l'appréciation de la viande. Ces repères de classement sont utiles pour sélectionner les produits et préparer la commande. Pour la conformation, les lettres intermédiaires sont E, U, R et O ; pour les deux autres critères, la codification est numérique.

Réponse 3.4

La conformation :
Conformation : SEUROP, de S à P

L'engraissement :
Engraissement : 1 à 5

La couleur :
Couleur : 1 à 4, claire à foncée

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conformation : SEUROP. Engraissement : 1 à 5. Couleur : 1 à 4, de claire à foncée.

4. Les cuissons

Le sujet demande de mobiliser les techniques de cuisson et leurs effets sur les aliments. Les applications concernent une jambonnette de pintade farcie et une barbue, pour lesquelles il faut comparer des modes de cuisson et leurs points critiques.

Cuisson par brunissement

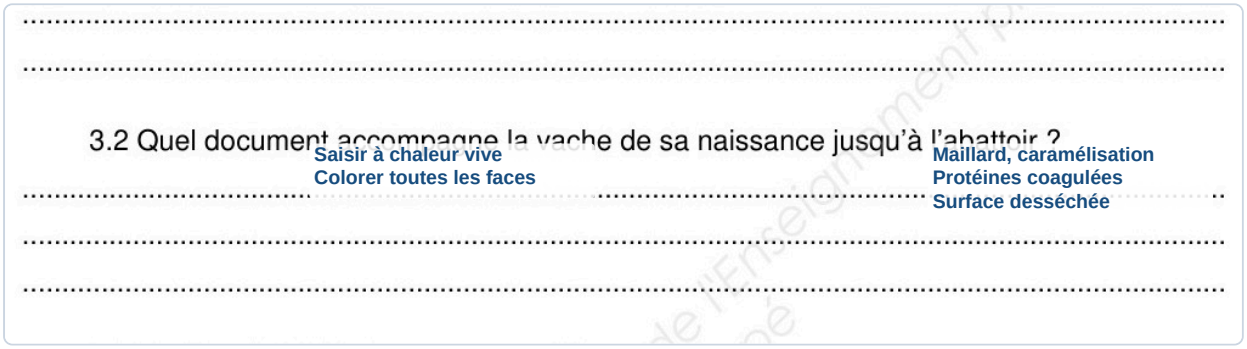
Question 4.1. Décrire la technique de mise en œuvre d'une cuisson par brunissement et préciser les modifications physico-chimiques qui apparaissent.

La cuisson par brunissement utilise une chaleur vive et peu d'humidité. Saisir l'aliment dans un corps gras chaud, sans surcharger le récipient, puis le retourner pour colorer toutes ses faces. La cuisson peut ensuite se poursuivre au four.

Cuisson par brunissement	Modifications physico-chimiques
Saisir à chaleur vive dans un corps gras chaud et colorer toutes les faces.	Réactions de Maillard et caramélisation : composés bruns et arômes. Coagulation des protéines, dessèchement superficiel et perte d'eau.

La croûte colore et développe les saveurs, mais ne garantit pas la cuisson à cœur.

Réponse 4.1 : cuisson par brunissement



✓ RÉPONSE À RETENIR

Saisir à chaleur vive dans un corps gras : coloration, arômes, coagulation des protéines et perte d'eau en surface.

Choix des modes de cuisson

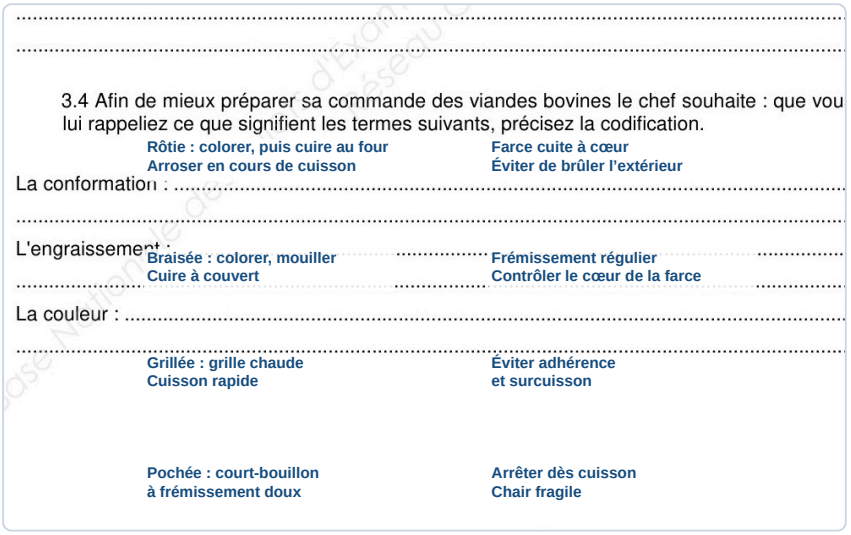
Question 4.2. Pour la jambonnette de pintade farcie et la barbue, donner deux modes de cuisson possibles pour chaque produit, expliquer succinctement les recettes, présenter les avantages et les inconvénients de chaque cuisson et préciser les points à risque ou critiques.

Pour la jambonnette farcie, une cuisson rôtie développe la coloration ; une cuisson braisée donne une chair moelleuse. Pour la barbue, la cuisson grillée marque les saveurs, tandis que le pochage préserve le moelleux. Chaque méthode exige une maîtrise du temps et de la chaleur.

Produit et mode	Principe, avantages et limites	Points critiques
Jambonnette farcie, rôtie	Colorer, puis cuire au four en arrosant. Peau dorée et saveurs développées ; risque de dessèchement.	Garder la farce au froid avant cuisson et vérifier sa cuisson à cœur sans brûler l'extérieur.
Jambonnette farcie, braisée	Colorer, mouiller partiellement et cuire à couvert. Chair moelleuse ; peau moins croustillante.	Maintenir un frémissement régulier et vérifier la cuisson au centre de la farce.
Barbue, grillée	Huiler légèrement et griller sur une grille chaude. Saveur marquée ; cuisson rapide, chair fragile.	Éviter l'adhérence et la surcuisson ; manipuler délicatement pour ne pas briser le poisson.
Barbue, pochée	Cuire doucement dans un court-bouillon frémissant. Chair moelleuse ; pas de saveur grillée.	Maintenir un frémissement doux et arrêter dès que la chair est cuite.

Pour la pintade, contrôler la cuisson au cœur de la farce. Pour la barbue, arrêter la cuisson à point : sa chair fine se défait et se dessèche rapidement si elle est trop cuite.

Réponse 4.2 : choix des cuissons



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pintade farcie : rôtie ou braisée, farce cuite à cœur. Barbue : grillée ou pochée, cuisson maîtrisée pour préserver la chair.

5. Les légumes

Les produits régionaux de la carte comprennent notamment la Ratte de Noirmoutier, la fraise de Plougastel, le coco de Paimpol et l'oignon de Roscoff. Les tâches portent sur leur classification, leur conservation, les effets de la cuisson sur les légumes verts et la description de garnitures classiques.

Classification des légumes et fruits

Question 5.1. Compléter les cases non grisées du tableau pour la tomate « cœur de bœuf », la BF 15, les navets longs, les petits pois frais, la mogette Vendéenne et la mâche Nantaise, en indiquant leur classification ou famille, la couleur de l'étiquette et la catégorie selon les informations déjà imprimées.

Légume ou fruit	Classification ou famille	Couleur de l'étiquette	Catégorie
Tomate « cœur de bœuf »	Fruit-légume	Rouge	Extra
BF 15	Tubercule	Verte	I
Navets longs	Racine	Jaune	II
Petits pois frais	Légume-grain	Jaune	II
Mogette Vendéenne	Légume sec		
Mâche Nantaise	Légume-feuille		

Les deux dernières lignes ne demandent que la classification : leurs cellules d'étiquette et de catégorie sont grisées sur le sujet et restent donc vides. Les trois autres couleurs suivent le classement de qualité : rouge pour Extra, verte pour la catégorie I et jaune pour la catégorie II. BF 15 désigne ici une variété de pomme de terre, classée parmi les tubercules.

Classification des légumes complétée

Légumes ou fruits	Classification	Couleur de l'étiquette	Catégorie
Tomate « cœur de bœuf »	Fruit-légume	Rouge	Extra
BF 15	Tubercule	Verte	I
Navets longs	Racine	Jaune	II
Petits pois frais	Légume-grain	Jaune	II
La mogette Vendéenne	Légume sec		
La mâche Nantaise	Légume-feuille		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tomate : fruit-légume, Extra ; BF 15 : tubercule, I ; navet : racine, II ; petits pois : légume-grain, II ; mogette : légume sec ; mâche : légume-feuille.

Conservation

Question 5.2. Indiquer la température et les conditions idéales de conservation de la Ratte de Noirmoutier, de l'artichaut, de la carotte Nantaise, de la fraise de Plougastel, du coco de Paimpol et de l'oignon de Roscoff.

1. **Ratte de Noirmoutier :** 6 à 8 °C, au sec, dans l'obscurité et un local ventilé.
2. **Artichaut :** 6 à 8 °C, au frais et à l'abri du dessèchement.
3. **Carotte Nantaise :** 0 à 4 °C, en atmosphère humide et à l'abri de la lumière.
4. **Fraise de Plougastel :** 4 à 6 °C, non lavée, à manipuler délicatement.
5. **Coco de Paimpol frais :** 4 à 6 °C, au froid et à consommer rapidement.
6. **Oignon de Roscoff sec :** 10 à 15 °C, au sec, dans un local sombre et ventilé.

Températures et conditions de conservation

Produits	T°	Condition de conservation
La Ratte de Noirmoutier	6-8 °C	Sec, sombre, ventilé
L'artichaut	6-8 °C	Au frais, éviter le dessèchement
La carotte Nantaise	0-4 °C	Humide, à l'abri de la lumière
La fraise de Plougastel	4-6 °C	Non lavée, manipulation délicate
Le Coco de Paimpol	4-6 °C	Au froid, consommation rapide
L'oignon de Roscoff	10-15 °C	Sec, sombre, ventilé

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ratte et artichaut : 6 à 8 °C ; carotte : 0 à 4 °C ; fraise et coco frais : 4 à 6 °C ; oignon sec : 10 à 15 °C.

Cuisson des légumes verts

Question 5.3. Citer deux modifications de la couleur des légumes verts provoquées par la cuisson et justifier la réponse.

La cuisson peut provoquer deux changements visibles :

- Le vert vif devient terne, puis prend une teinte olive.
- La couleur verte peut jaunir et perdre son éclat.

La chaleur dégrade la chlorophylle, pigment vert. En cuisson prolongée ou en milieu acide, elle se transforme notamment en phéophytine, de teinte olive. La dégradation de la chlorophylle laisse aussi davantage apparaître les pigments jaunes présents dans le légume. Une cuisson courte et maîtrisée limite ces altérations.

Effets de la cuisson sur la couleur verte

5.3 La cuisson altère la couleur des légumes verts : citer deux modifications subies. Justifier votre réponse.

Vert vif vers vert terne ou olive ; parfois jaunissement.
La chaleur dégrade la chlorophylle, surtout si la cuisson est longue ou acide.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Le vert vif devient terne ou olive et peut jaunir : la chaleur dégrade la chlorophylle, surtout lors d'une cuisson prolongée ou en milieu acide.

Garnitures classiques

Question 5.4. Décrire les garnitures classiques suivantes : pommes boulangères, Choisy, Dubarry, jardinière et Vichy.

Garniture	Description
Pommes boulangères	Pommes de terre en rondelles et oignons, cuits au four avec du bouillon.
Choisy	Laitues braisées.
Dubarry	Chou-fleur en bouquets.
Jardinière	Légumes variés taillés en bâtonnets, notamment carottes, navets et haricots verts, avec des petits pois.
Vichy	Carottes en rondelles glacées au beurre, au sucre et avec un peu d'eau.

Ces appellations désignent des garnitures classiques. La taille des légumes et leur cuisson caractérisent la jardinière et la Vichy ; Choisy et Dubarry sont associées respectivement à la laitue et au chou-fleur. Pour les pommes boulangères, les pommes de terre et les oignons cuisent ensemble au four, humidifiés avec du bouillon.

Descriptions des garnitures classiques

Garnitures	Description
Pommes boulangères	**Rondelles de pommes de terre et oignons, cuits au four avec du bouillon.**
Choisy	**Laitues braisées.**
Dubarry	**Chou-fleur en bouquets.**
Jardinière	**Légumes variés taillés en bâtonnets.**
Vichy	**Carottes en rondelles glacées au beurre et au sucre.**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Boulangères : pommes de terre, oignons et bouillon ; Choisy : laitues braisées ; Dubarry : chou-fleur ; jardinière : légumes en bâtonnets ; Vichy : carottes glacées.

6. Les fonds et sauces

Les plats proposés à la carte associent langoustines et coco de Paimpol, barbue grillée et légumes de saison, ainsi que côte de bœuf, compotée d'oignon de Roscoff et pommes pont-neuf. Il faut proposer et décrire des sauces, puis présenter les techniques de fonds et les caractéristiques de sauces classiques.

Sauces d'accompagnement

Question 6.1. Pour chacun des plats suivants, proposer une sauce d'accompagnement et préciser son processus de fabrication : sauté de langoustines et mousseline de coco de Paimpol ; tronçon de barbue grillé et légumes de saison ; côte de bœuf sautée, compotée d'oignon de Roscoff et pommes pont-neuf.

Plat	Sauce proposée	Procédé
Langoustines et coco de Paimpol	Américaine	Faire revenir les carcasses et la mirepoix. Flamber au cognac, ajouter tomate, vin blanc et fumet. Cuire, broyer, passer et réduire. Finir à la crème ou au beurre.
Barbue grillée	Beurre blanc	Réduire échalotes, vin blanc et vinaigre. Monter au beurre froid, assaisonner.
Côte de bœuf sautée	Marchand de vin	Faire suer des échalotes, déglacer au vin rouge, ajouter le fond brun et réduire. Passer et monter au beurre.

Servir les sauces chaudes. Après leur finition au beurre ou à la crème, éviter l'ébullition.

Sauces d'accompagnement complétées

	sauce d'accompagnement proposée	Préciser le processus de fabrication de la sauce
Sautée de Langoustines, mousseline de coco de Paimpol	Américaine	Carcasses, mirepoix, cognac, tomate, vin blanc, fumet. Cuire, broyer, passer, réduire.
Tronçon de barbue grillé, légumes de saison	Beurre blanc	Réduire échalotes, vin blanc, vinaigre. Monter au beurre froid.
Côte de bœuf sautée, compotée d'oignon de Roscoff et pommes pont neuf	Marchand de vin	Échalotes, vin rouge, fond brun. Réduire, passer, monter au beurre.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Américaine avec les langoustines, beurre blanc avec la barbue, marchand de vin avec la côte de bœuf.

Techniques des fonds

Question 6.2. Pour le fond brun de veau clair et la glace de viande, indiquer les éléments nécessaires et décrire la technique de réalisation.

Fond	Éléments	Technique
Brun de veau clair	Os et parures de veau, mirepoix, tomate, bouquet garni, eau froide.	Colorer les os au four, ajouter la garniture et la faire suer. Mouiller à l'eau froide, porter à frémissement, écumer et cuire doucement. Passer et dégraisser.
Glace de viande	Fond brun de veau dégraissé.	Réduire lentement à découvert en écumant. Passer, puis poursuivre la réduction jusqu'à une consistance sirupeuse et brillante.

La glace de viande est obtenue par concentration du fond brun, sans ajout de gélifiant.

Techniques des fonds complétées

Fonds	Eléments	Techniques
Brun de veau clair	Os et parures de veau, mirepoix, to	Colorer les os, faire suer la garniture, mouiller froid. Frémir, écumer, cuire, passer et dégraisser.
Glace de viande	Fond brun dégraissé	Réduire doucement, écumer et passer. Poursuivre jusqu'à consistance sirupeuse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fond brun clair : os de veau, garniture aromatique, tomate et eau froide, cuisson lente puis filtration. Glace : fond brun réduit jusqu'à consistance sirupeuse.

Description des sauces

Question 6.3. Décrire les sauces béchamel, américaine, bigarrade, vin blanc et Diane.

Sauce	Description
Béchamel	Roux blanc mouillé au lait, cuit et assaisonné.
Américaine	Carcasses de crustacés revenues avec une garniture aromatique, flambées, puis cuites avec tomate, vin blanc et fumet. Sauce passée et réduite.
Bigarade	Jus de canard relevé d'un caramel déglacé au vinaigre, de jus et de zestes d'orange.
Vin blanc	Réduction de vin blanc et d'échalotes, complétée de fumet ou de velouté de poisson, puis finie à la crème et au beurre.
Diane	Sauce brune à base de demi-glace, garnie d'échalotes et de champignons, relevée de moutarde et de crème.

Ces sauces se distinguent par leur base : roux, carcasses de crustacés, jus de canard, réduction au vin ou demi-glace.

Descriptions des sauces complétées

Nom de la sauce	Description
Béchamel	Roux blanc et lait
Américaine	Carcasses de crustacés, tomate, vin blanc, fumet
Bigarrade	Jus de canard, vinaigre, orange
Vin blanc	Réduction vin blanc, échalotes, fumet
Diane	Demi-glace, échalotes, champignons, crème

✓ RÉPONSE À RETENIR

Béchamel : lait et roux blanc. Américaine : crustacés. Bigarade : canard et orange. Vin blanc : réduction et fumet. Diane : demi-glace, échalotes, champignons, moutarde et crème.

7. Les produits laitiers

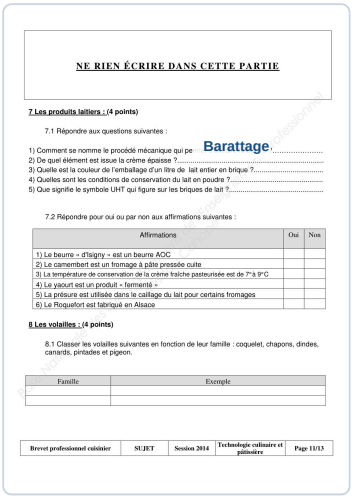
Cette partie vérifie les connaissances relatives à la fabrication, à l'identification et à la conservation des produits laitiers. Elle demande aussi de juger des affirmations portant sur les beurres, les fromages, la crème, les yaourts et la présure.

Procédé d'extraction du beurre

Question 7.1 - 1). Nommer le procédé mécanique qui permet d'extraire le beurre.

Le procédé mécanique consiste à battre la crème dans une baratte. Le barattage rassemble les matières grasses et les sépare du babeurre.

Réponse 7.1 - 1)



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 Les produits laitiers : (4 points)

7.1 Répondre aux questions suivantes :

1) Comment se nomme le procédé mécanique qui pe Barattage
2) De quel élément est issue la crème épaisse ?.....
3) Quelle est la couleur de l'emballage d'un litre de lait entier en brique ?.....
4) Quelles sont les conditions de conservation du lait en poudre ?.....
5) Que signifie le symbole UHT qui figure sur les briques de lait ?.....

7.2 Répondre pour oui ou par non aux affirmations suivantes :

Affirmations	Oui	Non
1) Le beurre « d'Isigny » est un beurre AOC		
2) Le camembert est un fromage à pâte pressée cuite		
3) La température de conservation de la crème fraîche pasteurisée est de 7° à 9°C		
4) Le yaourt est un produit « fermenté »		
5) La présure est utilisée dans le caillage du lait pour certains fromages		
6) Le Roquefort est fabriqué en Alsace		

8 Les volailles : (4 points)

8.1 Classer les volailles suivantes en fonction de leur famille : coquelet, chapons, dindes, canards, pintades et pigeon.

Famille	Exemple

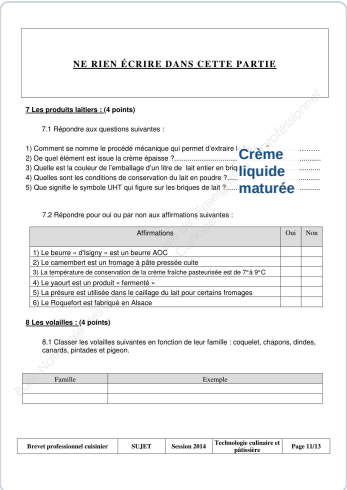
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le barattage de la crème.

Origine de la crème épaisse

Question 7.1 - 2). Indiquer de quel élément est issue la crème épaisse.

La crème épaisse provient de la crème liquide, elle-même issue du lait. La maturation par des ferments lactiques lui donne sa consistance épaisse.

Réponse 7.1 - 2)



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 Les produits laitiers : (4 points)

7.1 Répondre aux questions suivantes :

1) Comment se nomme le procédé mécanique qui permet d'extraire le beurre ? .....
2) De quel élément est issue la crème épaisse ? ..... Crème liquide maturée
3) Quelle est la couleur de l'emballage d'un litre de lait entier en brique ? .....
4) Quelles sont les conditions de conservation du lait en poudre ? .....
5) Que signifie le symbole UHT qui figure sur les briques de lait ? .....

7.2 Répondre pour oui ou par non aux affirmations suivantes :

Affirmations	Oui	Non
1) Le beurre « d'Isigny » est un beurre AOC		
2) Le camembert est un fromage à pâte pressée cuite		
3) La température de conservation de la crème fraîche pasteurisée est de 7°à 9°C		
4) Le yaourt est un produit « fermenté »		
5) La présure est utilisée dans le caillage du lait pour certains fromages		
6) Le Roquefort est fabriqué en Alsace		

8 Les volailles : (4 points)

8.1 Classer les volailles suivantes en fonction de leur famille : coquelet, chapons, dindes, canards, pintades et pigeon.

Famille	Exemple

Brevet professionnel cuisinier | SUJET | Session 2014 | Technologie culinaire et pâtisserie | Page 11/13

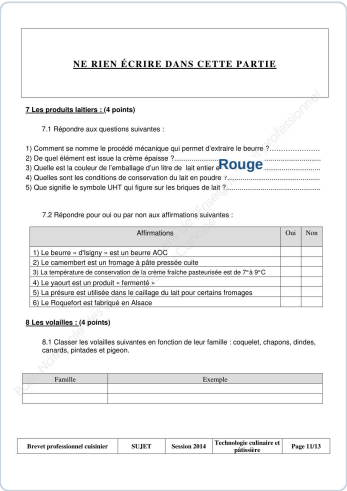
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> De la crème liquide, issue du lait et maturée.

Identification du lait

Question 7.1 - 3). Indiquer la couleur de l'emballage d'un litre de lait entier en brique.

Le code couleur usuel des briques de lait associe le rouge au lait entier.

Réponse 7.1 - 3)



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 Les produits laitiers : (4 points)

7.1 Répondre aux questions suivantes :

1) Comment se nomme le procédé mécanique qui permet d'extraire le beurre ? .....
2) De quel élément est issue la crème épaisse ? .....
3) Quelle est la couleur de l'emballage d'un litre de lait entier en brique ? ..... Rouge
4) Quelles sont les conditions de conservation du lait en poudre ? .....
5) Que signifie le symbole UHT qui figure sur les briques de lait ? .....

7.2 Répondre pour oui ou par non aux affirmations suivantes :

Affirmations	Oui	Non
1) Le beurre « d'Isigny » est un beurre AOC		
2) Le camembert est un fromage à pâte pressée cuite		
3) La température de conservation de la crème fraîche pasteurisée est de 7°à 9°C		
4) Le yaourt est un produit « fermenté »		
5) La présure est utilisée dans le caillage du lait pour certains fromages		
6) Le Roquefort est fabriqué en Alsace		

8 Les volailles : (4 points)

8.1 Classer les volailles suivantes en fonction de leur famille : coquelet, chapons, dindes, canards, pintades et pigeon.

Famille	Exemple

Brevet professionnel cuisinier | SUJET | Session 2014 | Technologie culinaire et pâtisserie | Page 11/13

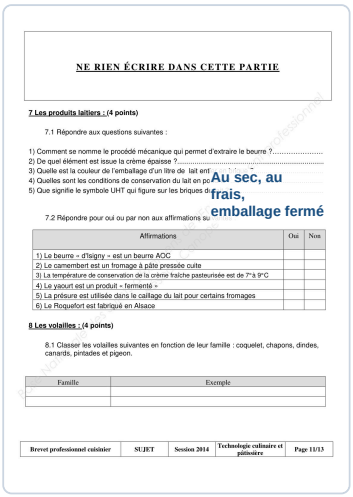
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rouge.

Conservation du lait en poudre

Question 7.1 - 4). Préciser les conditions de conservation du lait en poudre.

1. Conserver le lait en poudre dans un endroit sec, propre et frais, à l'abri de l'humidité et de la chaleur.
2. Après ouverture, refermer hermétiquement l'emballage.

Réponse 7.1 - 4)


NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 Les produits laitiers : (4 points)

7.1 Répondre aux questions suivantes :

1) Comment se nomme le procédé mécanique qui permet d'extraire le beurre ?.....
2) De quel élément est issue la crème épaisse ?.....
3) Quelle est la couleur de l'emballage d'un litre de lait ent
4) Quelles sont les conditions de conservation du lait en po
5) Que signifie le symbole UHT qui figure sur les briques de

Au sec, au frais, emballage fermé

7.2 Répondre pour oui ou par non aux affirmations su

Affirmations	Oui	Non
1) Le beurre « d'Isigny » est un beurre AOC		
2) Le camembert est un fromage à pâte pressée cuite		
3) La température de conservation de la crème fraîche pasteurisée est de 7° à 9°C		
4) Le yaourt est un produit « fermenté »		
5) La présure est utilisée dans le caillage du lait pour certains fromages		
6) Le Roquefort est fabriqué en Alsace		

8 Les volailles : (4 points)

8.1 Classer les volailles suivantes en fonction de leur famille : coquelet, chapons, dindes, canards, pintades et pigeon.

Famille	Exemple

Brevet professionnel cuisinier | SUJET | Session 2014 | Technologie culinaire et pâtisserie | Page 11/13

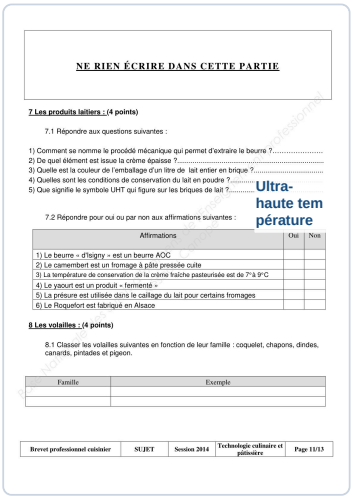
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Au sec, au frais et à l'abri de l'humidité, dans un emballage bien fermé.

Traitement UHT

Question 7.1 - 5). Expliquer la signification du symbole UHT figurant sur les briques de lait.

UHT signifie « ultra-haute température ». Le lait subit un chauffage très bref à haute température, puis un conditionnement aseptique.

Réponse 7.1 - 5)


NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 Les produits laitiers : (4 points)

7.1 Répondre aux questions suivantes :

1) Comment se nomme le procédé mécanique qui permet d'extraire le beurre ?.....
2) De quel élément est issue la crème épaisse ?.....
3) Quelle est la couleur de l'emballage d'un litre de lait entier en brique ?.....
4) Quelles sont les conditions de conservation du lait en poudre ?.....
5) Que signifie le symbole UHT qui figure sur les briques de lait ?.....

Ultra-haute tem pérature

7.2 Répondre pour oui ou par non aux affirmations suivantes :

Affirmations	Oui	Non
1) Le beurre « d'Isigny » est un beurre AOC		
2) Le camembert est un fromage à pâte pressée cuite		
3) La température de conservation de la crème fraîche pasteurisée est de 7° à 9°C		
4) Le yaourt est un produit « fermenté »		
5) La présure est utilisée dans le caillage du lait pour certains fromages		
6) Le Roquefort est fabriqué en Alsace		

8 Les volailles : (4 points)

8.1 Classer les volailles suivantes en fonction de leur famille : coquelet, chapons, dindes, canards, pintades et pigeon.

Famille	Exemple

Brevet professionnel cuisinier | SUJET | Session 2014 | Technologie culinaire et pâtisserie | Page 11/13

✓ RÉPONSE À RETENIR

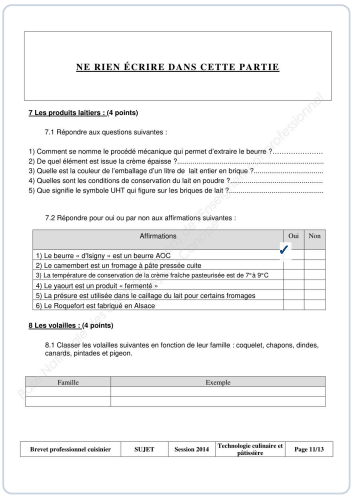
UHT : ultra-haute température.

Beurre d'Isigny

Question 7.2 - 1). Indiquer par oui ou par non si l'affirmation « Le beurre d'Isigny est un beurre AOC » est exacte.

Oui. Le beurre d'Isigny bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC).

Réponse 7.2 - 1)



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 Les produits laitiers : (4 points)

7.1 Répondre aux questions suivantes :

1) Comment se nomme le procédé mécanique qui permet d'extraire le beurre ?.....
2) De quel élément est issue la crème épaisse ?.....
3) Quelle est la couleur de l'emballage d'un litre de lait entier en brique ?.....
4) Quelles sont les conditions de conservation du lait en poudre ?.....
5) Que signifie le symbole UHT qui figure sur les briques de lait ?.....

7.2 Répondre pour oui ou par non aux affirmations suivantes :

Affirmations	Oui	Non
1) Le beurre « d'Isigny » est un beurre AOC	✓	
2) Le camembert est un fromage à pâte pressée cuite		
3) La température de conservation de la crème fraîche pasteurisée est de 7° à 9°C		
4) Le yaourt est un produit « fermenté »		
5) La présure est utilisée dans le caillage du lait pour certains fromages		
6) Le Roquefort est fabriqué en Alsace		

8 Les volailles : (4 points)

8.1 Classer les volailles suivantes en fonction de leur famille : coquelet, chapons, dindes, canards, pintades et pigeon.

Famille	Exemple

Brevet professionnel cuisinier | SUJET | Session 2014 | Technologie culinaire et pâtisserie | Page 11/13

✓ RÉPONSE À RETENIR

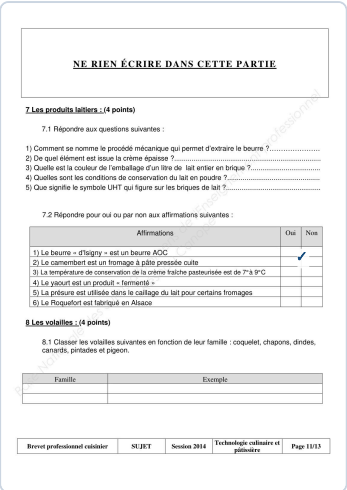
Oui.

Camembert

Question 7.2 - 2). Indiquer par oui ou par non si l'affirmation « Le camembert est un fromage à pâte pressée cuite » est exacte.

- Le camembert est un fromage à pâte molle.
- Il n'est donc pas à pâte pressée cuite.

Réponse 7.2 - 2)



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 Les produits laitiers : (4 points)

7.1 Répondre aux questions suivantes :

1) Comment se nomme le procédé mécanique qui permet d'extraire le beurre ?.....
2) De quel élément est issue la crème épaisse ?.....
3) Quelle est la couleur de l'emballage d'un litre de lait entier en brique ?.....
4) Quelles sont les conditions de conservation du lait en poudre ?.....
5) Que signifie le symbole UHT qui figure sur les briques de lait ?.....

7.2 Répondre pour oui ou par non aux affirmations suivantes :

Affirmations	Oui	Non
1) Le beurre « d'Isigny » est un beurre AOC	✓	
2) Le camembert est un fromage à pâte pressée cuite		
3) La température de conservation de la crème fraîche pasteurisée est de 7° à 9°C		
4) Le yaourt est un produit « fermenté »		
5) La présure est utilisée dans le caillage du lait pour certains fromages		
6) Le Roquefort est fabriqué en Alsace		

8 Les volailles : (4 points)

8.1 Classer les volailles suivantes en fonction de leur famille : coquelet, chapons, dindes, canards, pintades et pigeon.

Famille	Exemple

Brevet professionnel cuisinier | SUJET | Session 2014 | Technologie culinaire et pâtisserie | Page 11/13

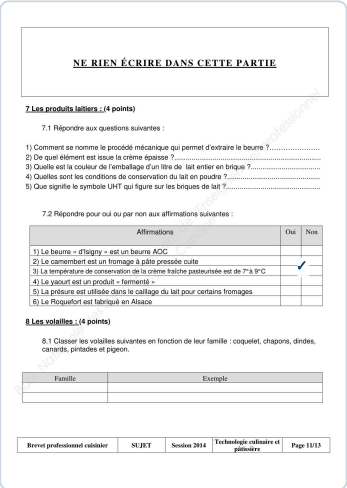
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non.

Conservation de la crème fraîche

Question 7.2 - 3). Indiquer par oui ou par non si l'affirmation « La température de conservation de la crème fraîche pasteurisée est de 7 à 9 °C » est exacte.

Non. La crème fraîche pasteurisée se conserve au froid. La plage de 7 à 9 °C indiquée dans l'affirmation est trop élevée.

Réponse 7.2 - 3)



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 Les produits laitiers : (4 points)

7.1 Répondre aux questions suivantes :

1) Comment se nomme le procédé mécanique qui permet d'extraire le beurre ?.....
2) De quel élément est issue la crème épaisse ?.....
3) Quelle est la couleur de l'emballage d'un litre de lait entier en brique ?.....
4) Quelles sont les conditions de conservation du lait en poudre ?.....
5) Que signifie le symbole UHT qui figure sur les briques de lait ?.....

7.2 Répondre pour oui ou par non aux affirmations suivantes :

Affirmations	Oui	Non
1) Le beurre « d'Isigny » est un beurre AOC		
2) Le camembert est un fromage à pâte pressée cuite		
3) La température de conservation de la crème fraîche pasteurisée est de 7° à 9°C	✓	
4) Le yaourt est un produit « fermenté »		
5) La présure est utilisée dans le caillage du lait pour certains fromages		
6) Le Roquefort est fabriqué en Alsace		

8 Les volailles : (4 points)

8.1 Classer les volailles suivantes en fonction de leur famille : coquelet, chapons, dindes, canards, pintades et pigeon.

Famille	Exemple

Brevet professionnel cuisinier | SUJET | Session 2014 | Technologie culinaire et pâtisserie | Page 11/13

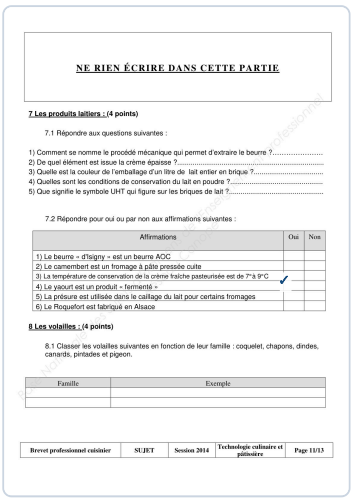
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non.

Yaourt

Question 7.2 - 4). Indiquer par oui ou par non si l'affirmation « Le yaourt est un produit fermenté » est exacte.

Oui. Le yaourt est obtenu par fermentation du lait sous l'action de ferments lactiques.

Réponse 7.2 - 4)



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 Les produits laitiers : (4 points)

7.1 Répondre aux questions suivantes :

1) Comment se nomme le procédé mécanique qui permet d'extraire le beurre ?.....
2) De quel élément est issue la crème épaisse ?.....
3) Quelle est la couleur de l'emballage d'un litre de lait entier en brique ?.....
4) Quelles sont les conditions de conservation du lait en poudre ?.....
5) Que signifie le symbole UHT qui figure sur les briques de lait ?.....

7.2 Répondre pour oui ou par non aux affirmations suivantes :

Affirmations	Oui	Non
1) Le beurre « d'Isigny » est un beurre AOC		
2) Le camembert est un fromage à pâte pressée cuite		
3) La température de conservation de la crème fraîche pasteurisée est de 7°à 9°C	✓	
4) Le yaourt est un produit « fermenté »		
5) La présure est utilisée dans le caillage du lait pour certains fromages		
6) Le Roquefort est fabriqué en Alsace		

8 Les volailles : (4 points)

8.1 Classer les volailles suivantes en fonction de leur famille : coquelet, chapons, dindes, canards, pintades et pigeon.

Famille	Exemple

Brevet professionnel cuisinier | SUJET | Session 2014 | Technologie culinaire et pâtissière | Page 11/13

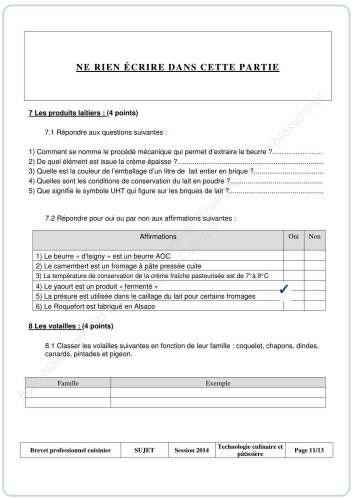
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Oui.

Présure

Question 7.2 - 5). Indiquer par oui ou par non si l'affirmation « La présure est utilisée dans le caillage du lait pour certains fromages » est exacte.

Oui. La présure permet de coaguler le lait et intervient dans le caillage de certains fromages.

Réponse 7.2 - 5)



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 Les produits laitiers : (4 points)

7.1 Répondre aux questions suivantes :

1) Comment se nomme le procédé mécanique qui permet d'extraire le beurre ?.....
2) De quel élément est issue la crème épaisse ?.....
3) Quelle est la couleur de l'emballage d'un litre de lait entier en brique ?.....
4) Quelles sont les conditions de conservation du lait en poudre ?.....
5) Que signifie le symbole UHT qui figure sur les briques de lait ?.....

7.2 Répondre pour oui ou par non aux affirmations suivantes :

Affirmations	Oui	Non
1) Le beurre « d'Isigny » est un beurre AOC		
2) Le camembert est un fromage à pâte pressée cuite		
3) La température de conservation de la crème fraîche pasteurisée est de 7°à 9°C		
4) Le yaourt est un produit « fermenté »	✓	
5) La présure est utilisée dans le caillage du lait pour certains fromages		
6) Le Roquefort est fabriqué en Alsace		

8 Les volailles : (4 points)

8.1 Classer les volailles suivantes en fonction de leur famille : coquelet, chapons, dindes, canards, pintades et pigeon.

Famille	Exemple

Brevet professionnel cuisinier | SUJET | Session 2014 | Technologie culinaire et pâtissière | Page 11/13

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

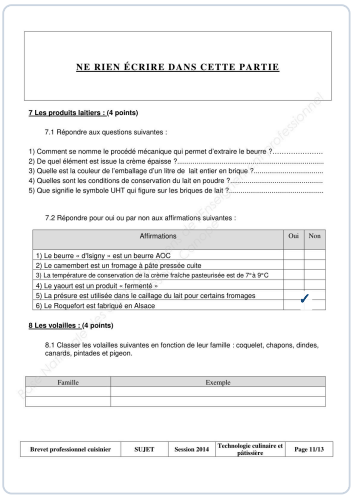
Oui.

Roquefort

Question 7.2 - 6). Indiquer par oui ou par non si l'affirmation « Le Roquefort est fabriqué en Alsace » est exacte.

Non. Le Roquefort est fabriqué dans l'Aveyron, et non en Alsace.

Réponse 7.2 - 6)



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 Les produits laitiers : (4 points)

7.1 Répondre aux questions suivantes :

1) Comment se nomme le procédé mécanique qui permet d'extraire le beurre ?.....
2) De quel élément est issue la crème épaisse ?.....
3) Quelle est la couleur de l'emballage d'un litre de lait entier en brique ?.....
4) Quelles sont les conditions de conservation du lait en poudre ?.....
5) Que signifie le symbole UHT qui figure sur les briques de lait ?.....

7.2 Répondre pour oui ou par non aux affirmations suivantes :

Affirmations	Oui	Non
1) Le beurre « d'Isigny » est un beurre AOC		
2) Le camembert est un fromage à pâte pressée cuite		
3) La température de conservation de la crème fraîche pasteurisée est de 7° à 9°C		
4) Le yaourt est un produit « fermenté »		
5) La présure est utilisée dans le caillage du lait pour certains fromages	✓	
6) Le Roquefort est fabriqué en Alsace		

8 Les volailles : (4 points)

8.1 Classer les volailles suivantes en fonction de leur famille : coquelet, chapons, dindes, canards, pintades et pigeon.

Famille	Exemple

Brevet professionnel cuisinier | SUJET | Session 2014 | Technologie culinaire et pâtisserie | Page 11/13

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Non.

8. Les volailles

Le restaurant doit connaître les principales familles de volailles et les caractéristiques des produits commandés. Les questions portent sur la classification du coquelet, du chapon, des dindes, des canards, des pintades et du pigeon, puis sur les caractéristiques de commercialisation du coquelet et du chapon.

Familles de volailles

Question 8.1. Classer le coquelet, les chapons, les dindes, les canards, les pintades et le pigeon en fonction de leur famille, en complétant le tableau avec les exemples correspondants.

Famille	Exemples
Gallinacés	Coquelet, chapon, dinde, pintade
Palmipèdes / Colombidés	Canard / pigeon

Le tableau comporte deux lignes : la dernière réunit les deux familles restantes en associant clairement chaque famille à son exemple.

Tableau des familles de volailles complété

Gallinacés	Coquelet, chapon, dinde, pintade
Palmipèdes / Colombidés	Canard / pigeon

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gallinacés : coquelet, chapon, dinde, pintade. Palmipèdes : canard. Colombidés : pigeon.

Caractéristiques de commercialisation

Question 8.2. Préciser les caractéristiques techniques de commercialisation des coquelets et des chapons.

Les caractéristiques à préciser sont la nature de l'animal, son âge ou son poids de commercialisation. Les valeurs indiquées pour le chapon concernent le Label Rouge.

- **Coquelet :** jeune poulet, abattu vers 4 à 6 semaines ; carcasse généralement de 400 à 700 g.
- **Chapon :** jeune coq castré et engraissé ; en Label Rouge, élevage d'au moins 150 jours et carcasse d'au moins 2,2 kg.

Caractéristiques de commercialisation complétées

Coquelets	**Jeune poulet ; abattu vers 4 à 6 semaines ; 400 à 700 g.**
Chapon	**Coq castré et engraissé ; Label Rouge : ≥ 150 jours, carcasse ≥ 2,2 kg.**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coquelet : jeune poulet, environ 400 à 700 g. Chapon : coq castré et engraissé ; Label Rouge : au moins 150 jours d'élevage et 2,2 kg de carcasse.

9. Les pâtes et les crèmes

La partie pâtissière mobilise les préparations de base utilisées dans des desserts et entremets, notamment les crèmes Chiboust, diplomate, frangipane, légère et mousseline. Elle évalue aussi la classification des pâtes et le vocabulaire technique de pâtisserie.

Bases de crèmes et appellations

Question 9.1. Compléter le tableau en associant les bases et les éléments complémentaires aux appellations proposées, puis en donnant des exemples d'intitulés de recettes pour les préparations indiquées.

Base	Élément(s) complémentaire(s)	Appellation	Exemple d'intitulé de recette
Crème pâtissière	Meringue italienne	Crème Chiboust	Saint-Honoré
Crème anglaise	Gélatine, crème fouettée et vanille	Crème bavaroise	Bavarois aux fruits
Crème pâtissière	Gélatine et crème fouettée	Crème diplomate	Fraisier à la diplomate
Crème d'amandes	Crème pâtissière	Crème frangipane	Galette des rois
Crème pâtissière	Crème fouettée	Crème légère	Tarte aux fraises
Crème pâtissière	Beurre pommade	Crème mousseline	Fraisier

La crème bavaroise a pour base une crème anglaise gélifiée, parfumée à la vanille et allégée avec de la crème fouettée. La crème diplomate, elle, associe crème pâtissière, gélatine et crème fouettée. Les autres associations du tableau complètent les appellations données sur le sujet.

Tableau des crèmes complété

Base	Elément(s) complémentaire(s)	Appellation	Exemple d'intitulé de recette
Crème pâtissière	Meringue italienne	hiboust	Saint-Honoré
Crème anglaise	Gélatine + crème fouettée + vanille	Bavaroise	Bavarois aux fruits
Crème pâtissière	Gélatine + crème fouettée	Crème diplomate	Fraisier diplomate
Crème d'amandes	Crème pâtissière	Crème frangipane	Galette des rois
Crème pâtissière	Crème fouettée	Crème légère	Tarte aux fraises
Crème pâtissière	Beurre pommade	Crème mousseline	Fraisiers, framboisier, entremets…

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chiboust : pâtissière et meringue italienne ; bavaroise : anglaise, gélatine et crème fouettée ; diplomate : pâtissière, gélatine et crème fouettée ; frangipane : amandes et pâtissière ; légère : pâtissière et crème fouettée ; mousseline : pâtissière et beurre.

Classification des pâtes

Question 9.2. Compléter le tableau en indiquant la famille de chacune des pâtes suivantes : pâte à foncer, génoise, brioche Vendéenne, cake et sablé breton.

Pâte	Famille
Pâte à foncer	Pâte friable
Génoise	Pâte battue
Brioche Vendéenne	Pâte levée
Cake	Pâte poussée
Sablé breton	Pâte friable

La pâte à foncer et le sablé breton sont des pâtes friables. La génoise est une pâte battue, la brioche Vendéenne une pâte levée et le cake une pâte poussée, développée par l'action d'un agent levant.

Familles des pâtes

pâtes	Friable
La pâte à foncer	Battue
La génoise	Levée
La Brioche Vendéenne	Poussée
Le cake	Friable
Le sablé breton	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pâte à foncer : friable ; génoise : battue ; brioche Vendéenne : levée ; cake : poussée ; sablé breton : friable.

Vocabulaire de pâtisserie

Question 9.3 - 1). Indiquer ce que signifie un « MIX » en pâtisserie.

En pâtisserie glacée, un **mix** est le mélange de base préparé avant le turbinage pour fabriquer une glace ou un sorbet. Sa composition dépend de la recette et peut notamment réunir eau ou lait, sucres et ingrédients aromatiques. Il est ensuite refroidi puis travaillé en turbine.

Définition du mix

) Que signifie un MIX : ..... Mélange de base à turbiner .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Un mix est le mélange de base destiné au turbinage pour obtenir une glace ou un sorbet.

Question 9.3 - 2). Donner le terme qui désigne l'action d'augmenter le volume d'une préparation en la fouettant.

Le terme technique est **foisonner**. Fouetter une préparation y incorpore de l'air et augmente son volume : c'est le foisonnement. Cette opération permet notamment d'alléger une crème ou une préparation destinée à devenir mousseuse.

Terme technique

) Augmenter le volume à une préparation en l Foisonner nt : .....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Foisonner : incorporer de l'air en fouettant pour augmenter le volume d'une préparation.

Question 9.3 - 3). Nommer l'étape de mise au point du chocolat.

L'étape de mise au point du chocolat s'appelle le **tempérage**. Elle consiste à suivre une courbe de chauffe, de refroidissement puis de remontée en température. Le tempérage favorise une bonne cristallisation du beurre de cacao et donne au chocolat brillant, cassant et stable.

Mise au point du chocolat

) Comment s'appelle l'étape de mise au point Tempérage olat: .....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

La mise au point du chocolat s'appelle le tempérage.

Question 9.3 - 4). Indiquer avec quel appareil on mesure la teneur en sucre d'un sirop.

L'appareil attendu est le **pèse-sirop**. Il permet de contrôler la densité d'un sirop et donc sa concentration en sucre. Un réfractomètre peut également mesurer une concentration en matières solubles, mais pour cette question sur le sirop, la réponse usuelle est le pèse-sirop.

Appareil de mesure

) Avec quel appareil on mesure la teneur en s Pèse-sirop sirop : .....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

La teneur en sucre du sirop se mesure avec un pèse-sirop.

Degré Brix

Question 9.3 - 5). Expliquer ce que désigne le degré Brix (°B) dans la confection des sorbets.

Le degré Brix exprime la concentration en matières solubles d'un sirop ou d'un mix à sorbet, rapportée à une solution de saccharose. Pour une solution de saccharose, **1 °B correspond à 1 g de saccharose pour 100 g de solution**. Cette indication aide à équilibrer la recette du sorbet.

Signification du degré Brix



✓ RÉPONSE À RETENIR

Le degré Brix indique la concentration en matières solubles : 1 °B équivaut à 1 g de saccharose pour 100 g de solution.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2014)

Bilan de l'épreuve : Épreuve U.12 de technologie culinaire et pâtissière du Brevet professionnel Cuisinier, session 2014, d'une durée de 2 heures et de coefficient 2. Le sujet prend pour cadre un restaurant traditionnel de l'Ouest et une carte valorisant produits marins et terroir. Il évalue l'organisation, les produits, les cuissons, les fonds et sauces, ainsi que les bases de pâtisserie.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fraîcheur des produits de la pêche s'apprécie par des critères sensoriels adaptés à chaque espèce, notamment l'odeur, la peau et les yeux.
- Le classement bovin distingue la conformation, l'état d'engraissement et la couleur, chacun faisant l'objet d'une codification.
- La cuisson par brunissement associe une technique de cuisson à des modifications physico-chimiques de l'aliment.
- Les crèmes et les pâtes de pâtisserie se classent selon leur composition, leur base et leurs éléments complémentaires.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour les tableaux, respecter chaque colonne et ne renseigner que les cases demandées, notamment celles qui ne sont pas grisées.
- Distinguer habitat, nombre de filets et famille lors de l'identification des produits de la pêche.
- Pour les cuissons, expliquer les choix et mentionner les avantages, les inconvénients et les risques propres à chaque produit.
- Ne pas confondre les préparations de crèmes, leurs appellations, leurs bases et les familles de pâtes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre efficacement à une question sur les critères de fraîcheur des produits de la mer ?

Associez des observations concrètes à chaque espèce et aux rubriques demandées. Le sujet distingue notamment l'odeur, la peau et d'autres critères pour l'anguille, ainsi que l'odeur et les yeux pour le sandre.

Q : Que faut-il présenter pour comparer les cuissons de la jambonnette et de la barbue ?

Pour chaque produit, indiquez deux modes de cuisson possibles, expliquez brièvement leur mise en œuvre, puis présentez leurs avantages, leurs inconvénients et les points critiques associés.

Q : Comment gérer les deux heures et les nombreux tableaux de l'épreuve ?

Le sujet dure deux heures et répartit les points entre neuf exercices. Repérez les sous-questions et les tableaux à compléter, répartissez le temps selon leur poids, puis gardez quelques minutes pour vérifier les réponses.

Q : Quels critères de notation ou normes sont explicitement indiqués dans le sujet ?

Le sujet affiche un barème par grande partie, pour un total de 80 points, mais ne fournit pas de grille détaillée ni de tolérances. Répondez aux rubriques précises et respectez les consignes propres aux tableaux.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2014/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2014 - 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.