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 : **N° du candidat**

Né(e) le : (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Ne rien Écrire

Appréciation du correcteur

Note :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

SOUS ÉPREUVE U.12 - Technologie culinaire et pâtissière

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Le sujet se compose de 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13. 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.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie culinaire

Situation professionnelle :

Vous terminez votre apprentissage en brevet professionnel cuisinier dans un hôtel restaurant traditionnel. Les spécialités sont les fruits de mer de la région Bretagne de la côte atlantique et les produits de terroir du Pays de la-Loire.
Votre employeur souhaite vous garder pour la saison pour tenir le poste de tournant. Avant le renforcement de la brigade, vous participez avec lui à l'élaboration partielle de la carte d'été.

À partir d'un extrait des plats les plus vendus à la carte du restaurant lors de la saison dernière, vous actualisez les fiches techniques de production ainsi que le fichier fournisseurs pour gagner en efficacité dans les commandes et la production.

Entrées
Marinière de coques et ormeaux
……
Sauté de langoustines, mousseline de coco de Paimpol
…….
Assortiment d'huîtres froides et chaudes

Poissons
Sandre au beurre blanc, purée rattes
……
Matelote d'anguille au Muscadet
……
Tronçon de barbue grillé et ses légumes de saison

Viandes
Côte de bœuf sautée, compotée d'oignons de Roscoff
……
Jambonnette de pintade, rattes et artichauts

Desserts
Assortiment de glaces et sorbets maison
……
Sablé breton, diplomate à la fraise de Plougastel

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1 Organisation : (14 points)

1.1 Le personnel de cuisine :
Dans le but d'améliorer l'organisation de la brigade saisonnière, définissez ou complétez les informations manquantes sur le tableau suivant :

Nom du poste	Définition ou fiche de poste
Second de cuisine	
	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	
	Il réalise les préparations préliminaires des viandes, poissons, légumes et certaines préparations froides.

1.2 Votre poste de chef de partie « tournant » est très particulier dans la brigade : préciser en quoi consiste son rôle.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Approvisionnement : gestion des produits. Afin de mieux gérer les denrées alimentaires du restaurant compléter le tableau suivant :

Nom du ou des denrées	Gamme de classification	Température de stockage	Lieu de stockage
Légumes et fruits frais			Chambre froide positive
	2	10°-15°C et hydrométrie stable	
Poisson surgelé		- 18 °C	
Salade en sachet			Chambre froide positive

1.4 Donner la signification des sigles ou labels.

A.O.P : ……

.....

Label rouge : .....

.....

IGP: .....

.....

AB: .....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 Les produits de la pêche : (9 points)

2.1 Les Pays de la Loire sont riches en produits de la pêche de mer et de rivière : compléter le tableau suivant en cochant les bonnes réponses.

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

2.2 Soucieux de la qualité et de la fraîcheur des produits de la mer : vous compléter le tableau ci-dessous pour le chef de partie poissonnier.

Denrées	Critères de qualité et/ou de fraîcheur
Les huîtres	....
Les anguilles	Odeur :..... Peau :..... Autres :.....
Le sandre	Odeur :..... Yeux :..... Autres :.....
Les langoustines	....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 Les viandes : (7 points)

3.1 Citer deux races de vache à viande vous permettant de réaliser votre plat à base de côte de bœuf.

.....

.....

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

.....

.....

.....

3.3 Quelle est l'utilité de ce document ?

.....

.....

.....

3.4 Afin de mieux préparer sa commande des viandes bovines le chef souhaite : que vous lui rappeliez ce que signifient les termes suivants, précisez la codification.

La conformation : .....

.....

L'engraissement : .....

.....

La couleur : .....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 Les cuissons : (9 points)

4.1 Donner la technique de mise en œuvre pour une cuisson d'un aliment par brunissement. Préciser les modifications physico-chimiques qui apparaissent. Citer les.

Cuisson par brunissement	Modifications physico-chimiques

4.2 Pour les deux produits suivant, donner deux modes de cuissons possibles. Et expliquer les avantages et inconvénients de chacune de ces cuissons.

	Expliquer les modes de cuissons et donner des explications succinctes des recettes	Préciser les points à risque ou critique
Jambonnette de pintade farcie		
Barbue		

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau CANOPÉ

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5 Les Légumes : (13,5 points)

5.1 Compléter le tableau suivant : *(Ne pas remplir les parties grisées).*

Légumes ou fruits	Classification/famille	Couleur de l'étiquette	Catégorie
Tomate « cœur de bœuf »		Rouge	
BF 15			I
Navets longs		Jaune	
Petits pois frais			II
La mogette Vendéenne			
La mâche Nantaise			

5.2 Pour les légumes et fruits suivants : indiquer la température et les conditions idéales de conservation.

Produits	T°	Condition de conservation
La Ratte de Noirmoutier		
L'artichaut		
La carotte Nantaise		
La fraise de Plougastel		
Le Coco de Paimpol		
L'oignon de Roscoff		

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

……

……

……

……

……

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5.4. Les garnitures classiques.

Garnitures	Description
Pommes boulangères	
Choisy	
Dubarry	
Jardinière	
Vichy	

6 Les fonds et sauces : (10,5 points)

6.1. Votre chef vous demande de lui proposer une sauce pour chacun des plats suivants.

	sauce d'accompagnement proposée	Préciser le processus de fabrication de la sauce
Sautée de Langoustines, mousseline de coco de Paimpol		
Tronçon de barbue grillé, légumes de saison		
Côte de bœuf sautée, compotée d'oignon de Roscoff et pommes pont neuf		

Bases Nationales des sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.2 Donner la technique des fonds de base suivants :

Fonds	Eléments	Techniques
Brun de veau clair		
Glace de viande		

6.3. Pour élargir vos connaissances, décrire les sauces suivantes :

Nom de la sauce	Description
Béchamel	
Américaine	
Bigarrade	
Vin blanc	
Diane	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8.2 Vous vous approvisionnez en coquelets et en chapons. Préciser pour chacun d'eux leurs caractéristiques techniques de commercialisation.

Coquelets	
Chapon	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie pâtissière

9 Les pâtes et les crèmes : (9 points)

9.1 Compléter le tableau suivant :

Base	Elément(s) complémentaire(s)	Appellation	Exemple d'intitulé de recette
Crème pâtissière		Chiboust	
Crème anglaise	Gélatine + crème fouettée + vanille		
		Crème diplomate	
Crème d'amandes		Crème frangipane	
	Crème fouettée	Crème légère	
		Crème mousseline	Fraisiers, framboisier, entremets…

9.2 Il existe une classification des pâtes de base : *compléter les phrases suivantes :*

pâtes	famille
La pâte à foncer	
La génoise	
La Brioche Vendéenne	
Le cake	
Le sablé breton	

9.3 Vocabulaire de pâtisserie.

1) Que signifie un MIX : .....
2) Augmenter le volume à une préparation en la fouettant : .....
3) Comment s'appelle l'étape de mise au point du chocolat: .....
4) Avec quel appareil on mesure la teneur en sucre d'un sirop : .....
5) On parle de degré Brix (°B) dans la confection de sorbets : .....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

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.