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

U.12 - Technologie culinaire et pâtissière

Session 2015 • Code sujet : **U12** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **La brigade de cuisine** (2 questions) — **Page 3**
2. **Les assaisonnements en cuisine** (1 question) — **Page 5**
3. **Connaissances des produits : légumes et étiquetage** (3 questions) — **Page 6**
4. **Les potages** (2 questions) — **Page 9**
5. **Les termes culinaires** (1 question) — **Page 11**
6. **Les poissons et coquillages** (3 questions) — **Page 13**
7. **Les œufs** (2 questions) — **Page 15**
8. **Les sauces** (1 question) — **Page 17**
9. **Les viandes** (5 questions) — **Page 18**
10. **La pâtisserie** (4 questions) — **Page 21**
11. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 24**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2015/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2015 - 1-Sujet.pdf

1. La brigade de cuisine

Vous êtes premier chef de partie tournant au restaurant Le Monnet Gourmand et devez vous approprier sa carte pour organiser le travail. Les plats proposés couvrent les potages, poissons, viandes et desserts, et servent de support aux questions sur l'organisation de la brigade.

Question 1.1. Dans le cadre d'une brigade classique, indiquez le chef de partie chargé de réaliser chacun des cinq plats du tableau : velouté de carottes, noix de Saint-Jacques à la crème d'Isigny, Paris-Brest, fricassée de volaille sauce vallée d'Auge et côte de bœuf.

Dans une brigade classique, chaque plat revient à la partie correspondant à sa préparation principale :

Plat	Chef de partie
Velouté de carottes	Potager
Noix de Saint-Jacques à la crème	Poissonnier
Paris-Brest	Pâtissier
Fricassée de volaille, sauce vallée d'Auge	Saucier
Côte de bœuf	Rôtisseur

Chefs de partie à inscrire

PLAT	CHEF DE PARTIE
1. Velouté de carottes de créances	Potager
2. Noix de St Jacques à la crème d'Isigny	Poissonnier
3. Paris-Brest	Pâtissier
4. Fricassée de volaille, sauce vallée d'auge	Saucier
5. Côte de bœuf	Rôtisseur

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Potager ; poissonnier ; pâtissier ; saucier ; rôtisseur.

Question 1.2. Présentez les qualités professionnelles pour lesquelles le chef a pu vous choisir comme chef de partie tournant.

Le chef a pu vous choisir pour votre polyvalence et votre capacité à assurer la continuité du service sur différents postes.

- Maîtrise des techniques, organisation et rapidité.
- Anticipation, autonomie et sens des responsabilités.
- Rigueur dans l'hygiène et la qualité, adaptation et esprit d'équipe.

Qualités professionnelles

Polyvalence, maîtrise technique et adaptation

Organisation, rapidité, anticipation

Hygiène, sécurité et qualité

Autonomie, responsabilité, esprit d'équipe

✓ RÉPONSE À RETENIR

Polyvalence, maîtrise technique, organisation, rapidité, autonomie, rigueur et esprit d'équipe.

2. Les assaisonnements en cuisine

Vous devez expliquer à un commis comment classer les assaisonnements disponibles en cuisine. Le sujet fournit une liste d'ingrédients et un tableau à compléter dans les catégories aromates, épices et condiments.

Question 2. Classez chacun des éléments proposés dans la catégorie correspondante parmi les aromates, les épices et les condiments, en respectant la consigne d'un seul choix possible.

Les aromates parfument les préparations, souvent sous forme de feuilles ou de végétaux frais. Les épices sont des parties de plantes utilisées séchées ou moulues. Les condiments, comme le sel ou les produits vinaigrés et piquants, servent à relever les plats. Selon la classification attendue ici, l'ail et l'oseille sont rangés parmi les aromates, tandis que le raifort est un condiment. Chaque produit apparaît une seule fois.

Aromates	Épices	Condiments
Basilic	Clous de girofle	Cornichon
Ail	Paprika	Sel
Oseille	Cumin	Raifort
Menthe		

Tableau des assaisonnements complété

AROMATES	EPICES	CONDIMENTS
•	•	• .....
• Basilic	• Clous de girofle	• Cornichon .....
• Ail	• Paprika	• Sel .....
• Oseille	• Cumin	• Raifort .....
• Menthe	•	• .....
•	•	• .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

4 aromates : basilic, ail, oseille, menthe. 3 épices : clous de girofle, paprika, cumin. 3 condiments : cornichon, sel, raifort.

3. Connaissances des produits : légumes et étiquetage

À partir des légumes mentionnés dans la carte, vous devez compléter des tableaux sur leurs familles, leurs gammes et leurs lieux de stockage. Vous devez également interpréter la catégorie et les caractéristiques correspondant aux couleurs d'étiquettes figurant sur les cageots.

Question 3.1. Pour la carotte, les petits pois, l'échalote et la salade figurant à la carte, indiquez leur famille de légumes selon leur situation au sol et donnez un autre légume appartenant à la même famille.

Légume	Famille selon sa position au sol	Autre légume de la famille
Carotte	Racine	Navet
Petits pois	Graine	Fève
Échalote	Bulbe	Oignon
Salade	Feuille	Épinard

La famille dépend de la partie de la plante consommée. Ici, la carotte est une racine, les petits pois sont des graines, l'échalote est un bulbe et la salade est une feuille. Les exemples donnés appartiennent à la même famille.

Tableau des familles de légumes complété

LEGUMES (contenus dans la carte)	FAMILLE DE LEGUMES (situation au sol)	UN LEGUME DE LA MEME FAMILLE
Ex : navet	**Ex : racine**	**Ex : salsifis**
Carotte	Racine	Navet
Petits pois	Graine	Fève
Echalote	Bulbe	Oignon
Salade	Feuille	Épinard

✓ RÉPONSE À RETENIR

Carotte : racine ; petits pois : graine ; échalote : bulbe ; salade : feuille.

Question 3.2. Parmi les fruits et légumes présents à la carte, indiquez des exemples pour chacune des cinq gammes et précisez leur lieu de stockage.

La gamme dépend du traitement du produit avant réception. Les exemples ci-dessous reprennent des fruits et légumes cités dans la carte ; les gammes 2 à 5 supposent le conditionnement indiqué.

Gamme	Exemples présents à la carte	Lieu de stockage
1re	Carottes, endives fraîches	Réserve ventilée ou chambre froide à légumes
2e	Fonds d’artichaut en conserve	Réserve sèche ; au froid après ouverture
3e	Petits pois surgelés	Congélateur à −18 °C
4e	Salade lavée et prête à l’emploi	Chambre froide positive
5e	Pommes de terre cuites sous vide	Chambre froide positive, selon l’étiquetage

Respecter les températures, les dates et les consignes de conservation indiquées sur chaque emballage.

Tableau des gammes complété

GAMME	FRUITS OU LEGUMES	LIEUX DE STOCKAGE
1°Gamme Frais	Carottes, endives	Réserve / froid légumes
2°Gamme Conserve	Fonds d’artichaut	Réserve sèche, puis froid ouvert
3°Gamme Surgelé	Petits pois	Congélateur −18 °C
4°Gamme Cru prêt à l’emploi	Salade lavée	Chambre froide positive
5°Gamme Cuit prêt à l’emploi	Pommes de terre	Chambre froide positive

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

1re : frais ; 2e : conserve ; 3e : surgelé ; 4e : cru prêt à l’emploi ; 5e : cuit prêt à l’emploi.

Question 3.3. Pour chacune des couleurs d’étiquette indiquées sur les cageots, rouge, verte, jaune et grise, précisez la catégorie correspondante et ses caractéristiques.

Couleur	Catégorie	Caractéristiques
Rouge	Extra	Qualité supérieure, présentation très soignée, défauts très faibles.
Verte	I	Bonne qualité ; légers défauts admis.
Jaune	II	Qualité marchande ; défauts d’aspect plus marqués admis.
Grise	III	Qualité inférieure ; défauts importants admis, produits sains et consommables.

La couleur de l’étiquette correspond à une catégorie commerciale et indique le niveau de qualité du lot.

Tableau des étiquettes complété

COULEUR DE L'ETIQUETTRE	CATEGORIE	CARACTERISTIQUES
ROUGE	Extra	Supérieure, défauts très faibles
VERTE	I	Bonne qualité, légers défauts
JAUNE	II	Qualité marchande, défauts admis
GRISE	III	Qualité inférieure, produits sains

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

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

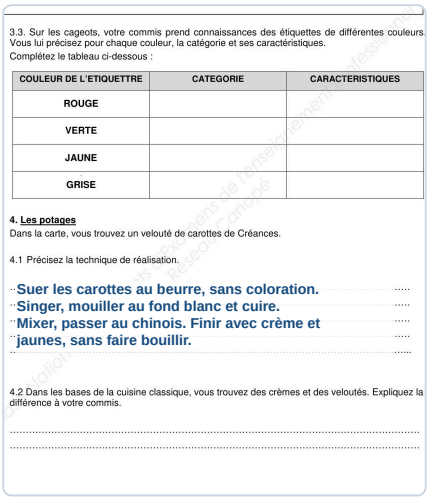
4. Les potages

La carte du restaurant propose un velouté de carottes de Créances. Les questions portent sur sa technique de réalisation et sur la différence entre une crème et un velouté dans les bases classiques.

Question 4.1. Précisez la technique de réalisation d'un velouté de carottes de Créances.

1. Faire suer les carottes taillées au beurre, sans coloration, puis singer avec la farine.
2. Mouiller progressivement avec du fond blanc, assaisonner et cuire doucement jusqu'à ce que les carottes soient tendres.
3. Passer au mixeur, puis au chinois. Remettre en température et terminer avec une liaison de crème et de jaunes d'œufs, sans faire bouillir. Rectifier l'assaisonnement et la consistance.

Réponse 4.1 complétée



3.3. Sur les cageots, votre commis prend connaissances des étiquettes de différentes couleurs. Vous lui précisez pour chaque couleur, la catégorie et ses caractéristiques.
Complétez le tableau ci-dessous :

COULEUR DE L'ETIQUETTRE	CATEGORIE	CARACTERISTIQUES
ROUGE		
VERTE		
JAUNE		
GRISE		

4. Les potages
Dans la carte, vous trouvez un velouté de carottes de Créances.

4.1 Précisez la technique de réalisation.

Suer les carottes au beurre, sans coloration.
Singer, mouiller au fond blanc et cuire.
Mixer, passer au chinois. Finir avec crème et jaunes, sans faire bouillir.

4.2 Dans les bases de la cuisine classique, vous trouvez des crèmes et des veloutés. Expliquez la différence à votre commis.

Correction des exercices de l'enseignement professionnel - réservé enseignant

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carottes suées, farinées, mouillées au fond blanc, cuites, mixées et passées, puis liées à la crème et aux jaunes.

Question 4.2. Expliquez à votre commis la différence entre une crème et un velouté dans les bases de la cuisine classique.

Le velouté est préparé avec un fond blanc épaissi par un roux blanc ; il est généralement terminé par une liaison de crème et de jaunes d'œufs. La crème est un potage purée de légumes lié à la sauce béchamel, puis enrichi de crème. La différence porte donc sur la base et le mode de liaison : fond et roux pour le velouté, béchamel pour la crème.

Réponse 4.2 complétée



3.3. Sur les cageots, votre commis prend connaissances des étiquettes de différentes couleurs Vous lui précisez pour chaque couleur, la catégorie et ses caractéristiques.
Complétez le tableau ci-dessous :

COULEUR DE L'ETIQUETTRE	CATEGORIE	CARACTERISTIQUES
ROUGE		
VERTE		
JAUNE		
GRISE		

4. Les potages
Dans la carte, vous trouvez un velouté de carottes de Créances.

4.1 Précisez la technique de réalisation.

.....
.....
.....
.....
.....

4.2 Dans les bases de la cuisine classique, vous trouvez des crèmes et des veloutés. Expliquez la différence à votre commis.

Velouté : fond blanc et roux. Crème : potage purée lié à la béchamel.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Velouté : fond blanc et roux, liaison crème-jaunes. Crème : potage purée lié à la béchamel et enrichi de crème.

5. Les termes culinaires

Votre commis doit comprendre plusieurs termes professionnels employés en cuisine. Pour chacun, le tableau demande une définition et un exemple de technique mise en œuvre en rapport avec les plats de la carte.

Question 5. Définissez les termes coucher, clarifier, monder, habiller une volaille, lustrer, déglacer, ébarber, pincer les sucs, historier et paner à l'anglaise, puis illustrez leur utilisation par une technique liée aux plats du menu.

Ces termes décrivent des gestes de préparation, de cuisson ou de finition. Les exemples s'appuient sur les plats de la carte ; le pané à l'anglaise est présenté comme une variante possible.

Terme	Définition	Technique liée au menu
Coucher	Former une préparation à la poche à douille.	Dresser la pâte à choux du Paris-Brest.
Clarifier	Séparer le blanc du jaune d'un œuf.	Séparer les œufs pour la crème Chiboust.
Monder	Retirer la peau d'un légume après l'avoir ébouillanté puis refroidi.	Monder les tomates de la salade Honfleuraise.
Habiller une volaille	Plumer, flamber, vider et préparer la volaille.	Préparer la volaille de la fricassée.
Lustrer	Recouvrir d'un corps gras ou d'une gelée pour faire briller.	Faire briller les légumes printaniers du carré d'agneau.
Déglacer	Dissoudre les sucs attachés au récipient avec un liquide.	Déglacer la cuisson pour la sauce marchand de vin.
Ébarber	Retirer les nageoires et parties irrégulières d'un poisson.	Ébarber les soles avant leur préparation.
Pincer les sucs	Faire colorer les sucs au fond du récipient sans les brûler.	Colorer les sucs de cuisson de la côte de bœuf avant de déglacer.
Historier	Découper un fruit ou un légume de façon décorative.	Historier une tomate de la salade Honfleuraise.
Paner à l'anglaise	Passer successivement dans la farine, l'œuf battu puis la chapelure.	Pour une variante, paner des filets de sole avant cuisson.

La clarification des œufs convient à la crème Chiboust, qui associe une crème pâtissière et une meringue. Le lustrage se fait en finition ; le déglaçage suit la coloration des sucs. Chaque exemple relie le geste à un plat ou à un élément du menu, sans confondre les étapes de préparation et de finition.

Tableau des termes culinaires complété

Termes culinaires	Définitions	Techniques mises en œuvre dans le menu
Coucher	Former à la poche	Pâte à choux, Paris-Brest
Clarifier	Séparer blanc et jaune	Œufs de la Chiboust
Monder	Peler après ébouillantage	Tomates de la salade
Habiller une volaille	Plumer, flamber, vider	Volaille de la fricassée
Lustrer	Faire briller en finition	Légumes du carré d'agneau
Déglacer	Dissoudre les sucs avec un liqui	Cuisson pour marchand de vin
Ebarber	Retirer les nageoires	Soles avant préparation
Pincer les sucs	Colorer sans brûler	Sucs de la côte, puis déglacer
Historier	Découpe décorative	Tomate de la salade
Paner à l'anglaise	Farine, œuf, chapelure	Variante : filets de sole

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dix termes définis et illustrés par des gestes liés aux plats du menu.

6. Les poissons et coquillages

La carte propose du cabillaud, de la sole et des noix de Saint-Jacques, et le chef souhaite ajouter des filets de sole bonne-femme. Vous devez caractériser les produits, contrôler leur fraîcheur et leur stockage, puis expliquer la cuisson et la confection de la sauce du nouveau plat.

Question 6.1. Pour le cabillaud, la Saint-Jacques et la sole figurant à la carte, indiquez l'habitat, la morphologie et, lorsqu'il y a lieu, le nombre de filets.

Produit	Habitat	Morphologie	Filets
Cabillaud	Eau de mer	Rond	2
Saint-Jacques	Eau de mer	Coquillage bivalve	Sans objet
Sole	Eau de mer	Plat	2

Le cabillaud est un poisson rond et la sole un poisson plat. La Saint-Jacques est un coquillage : on ne la décrit pas par un nombre de filets. Les trois produits sont marins.

Tableau 6.1 complété

LES POISSONS ET COQUILLAGES DE LA CARTE	HABITAT	MORPHOLOGIE	NOMBRE DE FILETS
Ex : Anguille	Ex : eau douce	Ex : rond	Ex : 2 filets
Cabillaud	Eau de mer	Rond	2 filets
St Jacques	Eau de mer	Bivalve	Sans objet
Sole	Eau de mer	Plat	2 filets

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cabillaud : mer, rond, 2 filets. Saint-Jacques : mer, bivalve, sans filets. Sole : mer, plat, 2 filets.

Question 6.2. Pour les soles et les Saint-Jacques livrées, donnez au moins trois critères de fraîcheur propres à chaque produit et précisez les conditions de stockage permettant de respecter les règles d'hygiène.

Contrôle	Soles	Saint-Jacques vivantes
Fraîcheur	Yeux brillants et convexes ; branchies rouges ; chair ferme et élastique ; odeur fraîche, marine.	Coquilles intactes et fermées, ou qui se referment au toucher ; chair nacrée et ferme ; odeur marine, sans ammoniaque.
Stockage	Entre 0 et 2 °C, sur glace propre et égouttée, à l'écart des aliments prêts à consommer.	Au frais, à plat et ventilées, couvertes d'un linge humide ; sans immersion ni contact direct avec la glace.

À la réception, contrôlez aussi la température, la propreté du conditionnement et la traçabilité. Maintenez la chaîne du froid et séparez les produits crus des aliments prêts à consommer.

Contrôles et stockage complétés

	Soles	St Jacques
Critères de fraîcheur (minimum trois critères par produit)	Yeux brillants Branchies rouges Chair ferme Odeur marine	Coquilles fermées, intactes, réactives Chair nacrée, ferme Odeur marine
Conditions de stockage	0 à 2 °C Glace propre, égouttée	Au frais, à plat Ventilées, linge humide Sans immersion

✓ RÉPONSE À RETENIR

Soles : yeux brillants, branchies rouges, chair ferme, odeur marine ; stockage entre 0 et 2 °C sur glace égouttée. Saint-Jacques : coquilles vivantes, intactes et réactives ; stockage frais, ventilé et sans immersion.

Question 6.3. Expliquez la mise en cuisson des filets de sole bonne-femme et les étapes de confection de la sauce.

1. Beurrer un plat, répartir les échalotes ciselées et les champignons émincés, puis disposer les filets de sole assaisonnés. Mouiller de vin blanc et de fumet de poisson.
2. Couvrir et pocher doucement au four. Retirer les filets et les réserver au chaud. Filtrer le jus de cuisson, le faire réduire, puis ajouter du velouté de poisson et de la crème.
3. Réduire la sauce, la monter au beurre et rectifier l'assaisonnement. Napper les filets et servir avec les champignons.

Mise en cuisson et sauce complétées

Mise en cuisson	Confection de la sauce
Plat beurré ; échalotes et champignons ; filets assaisonnés ; vin blanc, fumet de poisson.	Filtrer et réduire le jus de cuisson.
Couvrir et pocher au four. Réserver les filets au chaud.	Ajouter velouté et crème, réduire, monter au beurre. Napper les filets.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Filets pochés au four avec échalotes, champignons, vin blanc et fumet. Jus filtré et réduit, lié au velouté et à la crème, puis monté au beurre.

7. Les œufs

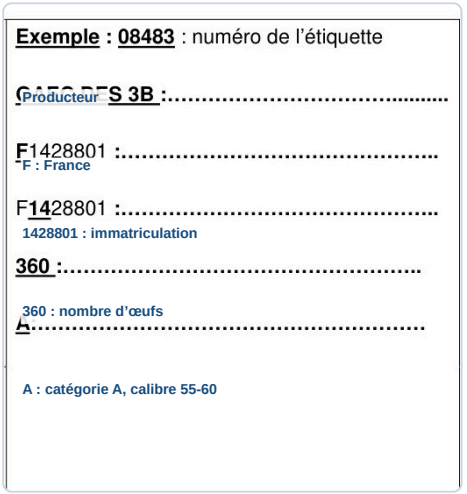
Votre commis s'interroge sur les renseignements figurant sur l'étiquette d'une canadienne d'œufs rangée en chambre froide positive. Vous devez expliquer les mentions soulignées de l'étiquette, puis associer des techniques de cuisson des œufs à des appellations de plats.

Question 7.1. Indiquez la signification de chacun des éléments soulignés sur l'étiquette d'œufs, notamment le nom du producteur, les indications d'identification, le nombre d'œufs et la catégorie.

Le nom indique le producteur. Sur le numéro d'identification, « F » désigne la France et « 1428801 » correspond au numéro d'immatriculation de l'établissement. « 360 » indique le nombre d'œufs dans la canadienne. La catégorie A désigne des œufs frais destinés à la consommation directe ; l'indication 55-60 précise leur calibre, exprimé en grammes.

Mention	Signification
GAEC DES 3B	Nom du producteur
F	Code du pays : France
1428801	Numéro d'immatriculation de l'établissement
360	Nombre d'œufs
A55-60	Catégorie A ; calibre de 55 à 60 g

Étiquette d'œufs complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Producteur : GAEC DES 3B ; F : France ; 1428801 : numéro d'immatriculation ; 360 œufs ; A55-60 : catégorie A, calibre de 55 à 60 g.

Question 7.2. Citez cinq techniques de cuisson des œufs et donnez, pour chacune, un exemple d'appellation de plat pouvant figurer sur une carte.

Choisir cinq cuissons distinctes et les associer à des appellations où la cuisson est clairement identifiable. Les exemples ci-dessous comprennent une préparation présente sur la carte, l'œuf poché à la crème de petits pois. Les autres appellations sont des exemples classiques ; elles peuvent être remplacées par toute préparation cohérente avec la technique indiquée.

Technique de cuisson	Exemple d'appellation sur une carte
À la coque	Œuf à la coque, mouillettes
Mollet	Œufs mollets à la florentine
Dur	Œuf dur mimosa
Poché	Œuf poché à la crème de petits pois
Brouillé	Œufs brouillés aux fines herbes

Tableau des cuissons des œufs complété

Technique de cuisson des œufs	Exemple d'appellation pouvant figurer sur une carte
À la coque	Œuf à la coque, mouillettes
Mollet	Œufs mollets à la florentine
Dur	Œuf dur mimosa
Poché	Œuf poché, crème de petits pois
Brouillé	Œufs brouillés aux fines herbes

✓ RÉPONSE À RETENIR

À la coque : mouillettes ; mollet : florentine ; dur : mimosa ; poché : crème de petits pois ; brouillé : fines herbes.

8. Les sauces

Plusieurs sauces et jus sont associés aux plats de la carte du restaurant. Vous devez expliquer les techniques de réalisation du beurre blanc, de la sauce vallée d'Auge, de la sauce marchand de vin et du jus de rôti.

Question 8. Pour chacune des préparations indiquées dans le tableau, beurre blanc, sauce vallée d'Auge, sauce marchand de vin et jus de rôti, décrivez la technique de réalisation.

Sauce	Technique de réalisation
Beurre blanc	Réduire les échalotes ciselées avec du vin blanc et du vinaigre. Incorporer le beurre froid en parcelles en fouettant, sans faire bouillir. Passer et assaisonner.
Sauce vallée d'Auge	Faire suer échalotes et champignons au beurre. Déglacer au calvados, ajouter le cidre et réduire. Ajouter le fond de cuisson et la crème, puis réduire jusqu'à consistance nappante.
Sauce marchand de vin	Faire suer les échalotes, déglacer au vin rouge et réduire. Ajouter le fond brun, réduire jusqu'à consistance nappante et monter au beurre.
Jus de rôti	Retirer la viande, dégraisser et pincer les sucs. Déglacer avec de l'eau ou du fond en grattant les sucs, réduire, puis passer et dégraisser.

Pour le beurre blanc, une chaleur douce préserve l'émulsion. La réduction concentre les saveurs des sauces au vin et au cidre. Pour le jus, le déglaçage dissout les sucs attachés au plat ; passer le jus avant de le servir.

Techniques des sauces complétées



SAUCES	TECHNIQUES DE REALISATION
Beurre blanc	Réduire échalotes, vin blanc et vinaigre. Monter au beurre froid en fouettant, sans bouillir.
Sauce vallée d'Auge	SuER échalotes et champignons. Déglacer au calvados, ajouter le cidre et réduire. Ajouter fond et crème.
Sauce marchand de vin	Échalotes, vin rouge réduit et fond brun. Réduire, puis monter au beurre.
Jus de rôti	Pincer les sucs, déglacer en grattant, réduire, passer et dégraisser.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Beurre blanc émulsionné ; vallée d'Auge au calvados, cidre et crème ; marchand de vin au vin rouge et au fond brun ; jus de rôti obtenu par déglaçage des sucs.

9. Les viandes

La carte comprend un carré d'agneau de pré-salé et une côte de bœuf. Les questions portent sur la composition commerciale de morceaux d'agneau et sur les races, la partie de l'animal et la catégorie de viande correspondant à la côte de bœuf.

L'agneau

Question 9.1 a). Complétez le tableau en indiquant la composition des morceaux d'agneau commercialisés sous les appellations culotte, coffre, lamb-chop, noisette et gigot.

Appellation	Composition
Culotte	Deux gigots raccourcis et deux selles de gigot
Coffre	Deux épaules, deux carrés et deux poitrines
Lamb-chop	Deux carrés désossés, roulés et ficelés
Noisette	Deux filets de selle désossés et parés
Gigot	Deux gigots raccourcis

Composition des morceaux d'agneau

Appellation Commerciale Des Morceaux	Composition
Culotte d'agneau	Exemple : Deux gigots raccourcis + deux selles de gigot
Coffre	2 épaules + 2 carrés + 2 poitrines
Lamb-chop	2 carrés désossés, roulés, ficelés
Noisette	2 filets de selle désossés et parés
Gigot	2 gigots raccourcis

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Culotte : deux gigots raccourcis et deux selles. Coffre : épaules, carrés et poitrines. Lamb-chop : carrés désossés, roulés et ficelés. Noisette : filets de selle. Gigot : deux gigots raccourcis.

Question 9.1 b). Précisez ce qu'est un agneau de pré-salé.

L'agneau de pré-salé pâture les herbus du littoral, régulièrement recouverts par la mer. Cette alimentation contribue à la saveur particulière de sa viande.

Définition de l'agneau de pré-salé

b) Précisez, ce qu'est un agneau de pré salé.

- Élevé sur les herbus salés du littoral
- Viande à saveur caractéristique

✓ RÉPONSE À RETENIR

Agneau élevé sur les herbus salés du littoral, à la viande de saveur caractéristique.

Le bœuf

Question 9.2 a). Citez deux races à viande sur lesquelles on peut prélever la côte de bœuf.

Deux races bovines réputées pour leur aptitude bouchère sont la Charolaise et la Limousine.

Races bovines à viande

a) Citez deux races à viandes, sur lesquelles on peut préleve

- Charolaise
- Limousine

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charolaise et Limousine.

Question 9.2 b). Indiquez dans quelle partie de l'animal est prélevée la côte de bœuf.

La côte de bœuf est prélevée dans le train de côtes, dans la région thoracique de l'animal.

Lieu de prélèvement de la côte de bœuf

b) Dans quelle partie de l'animal, prélève-t-on la côte de bœuf?

- Train de côtes, région thoracique

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dans le train de côtes, en région thoracique.

Question 9.2 c). Nommez la catégorie de viande dans laquelle est classée la côte de bœuf.

La côte de bœuf est classée dans la première catégorie des viandes bovines.

Catégorie de la côte de bœuf

c) Nommez la catégorie de viande dans laquelle est classée la côte de bœuf.

- Première catégorie

✓ RÉPONSE À RETENIR

Première catégorie.

10. La pâtisserie

La carte comprend notamment un Paris-Brest et une aumônière de crêpes, associés à des préparations pâtissières de base. Les questions évaluent la connaissance des matières premières, la fabrication de la pâte à chou, les meringues et les crèmes mousseline et Chiboust.

Les pâtes de cuisine

Question 10.1. Associez chacune des matières premières proposées à son incidence sur la fabrication : farine type 45, eau, œuf entier, jaune d'œuf, blanc d'œuf, sel, sucre et matières grasses.

Les huit incidences sont à associer aux matières premières correspondantes. Le jaune lie et émulsionne ; le blanc monte en mousse. Attention à ne pas confondre les fonctions du sel, du sucre et des matières grasses, dont les descriptions sont distinctes dans le tableau.

Matière première	Incidence sur la fabrication
Farine type 45	Riche en gluten ; utilisée pour la pâte viennoise.
Eau	Hydrate, se transforme en vapeur et dilue certains éléments.
Œuf entier	Sert à la dorure, colore la pâte et coagule.
Jaune d'œuf	Lie, émulsionne et colore ; lie les particules de farine et coagule.
Blanc d'œuf	Mousse, aère et fait lever ; peut être battu en neige.
Sel	Contribue à la saveur ; ne doit pas être mélangé directement à la levure.
Sucre	Donne un goût doux, limite le dessèchement et règle la coloration de la croûte.
Matières grasses	Interviennent dans la pâte feuilletée ; leur point de fusion bas donne une saveur particulière.

Associations complétées

① **FARINE TYPE 45**	○ 4 Pouvoir liant émulsifiant et colorant. Lie les particules de farine dans de nombreuses pâtes. Coagule.
② **EAU**	○ 5 Pouvoir moussant, aérant et levant. Peut se battre en neige.
③ **OEUF ENTIER**	○ 3 Sert pour dorure. Apporte la couleur à la pâte. Coagule.
④ **JAUNE D'ŒUF**	○ 1 Riche en gluten, est utilisée pour la pâte viennoise.
⑤ **BLANC D'ŒUF**	○ 2 Hydrate, se transforme en vapeur, dilue certains éléments.
⑥ **SEL**	○ 8 Intervient dans la pâte feuilletée, point de fusion bas donne une saveur 6 particulière.
⑦ **SUCRE**	○ Contribue à la saveur, ne doit jamais être mélangé à la levure (il coupe son action) fait ressortir le goût du sucre. 7
⑧ **MATIERES GRASSES**	○ Donne un goût doux, évite le dessèchement, régule la coloration de la croûte.

10.2. La pâte à chou

✓ RÉPONSE À RETENIR

Farine : gluten ; eau : hydratation ; œuf entier : dorure ; jaune : liaison ; blanc : mousse ; sel : saveur ; sucre : douceur et coloration ; matières grasses : pâte feuilletée.

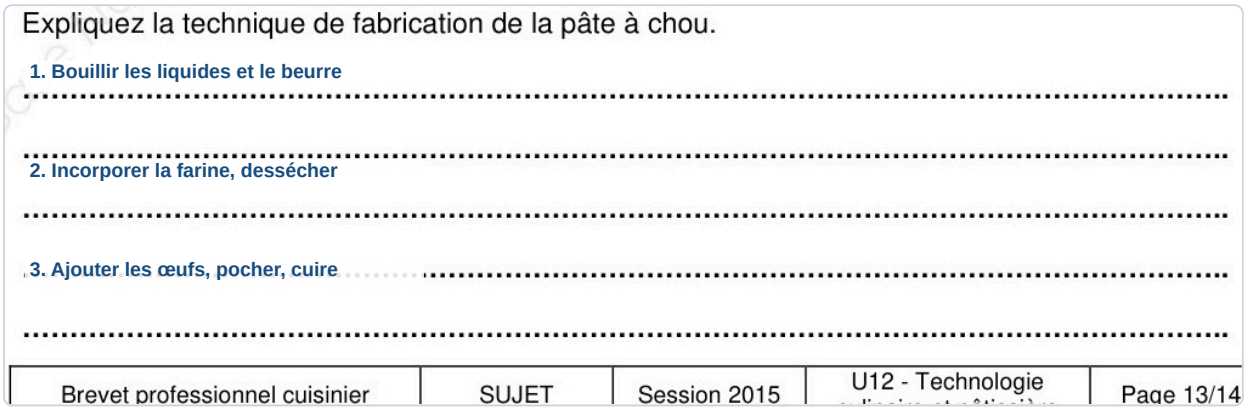
La pâte à chou

Question 10.2. Expliquez la technique de fabrication de la pâte à chou.

La pâte à choux se réalise en deux temps : préparer et dessécher la panade, puis incorporer les œufs. La pâte terminée doit être lisse, souple et assez ferme pour être pochée.

1. Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et, selon la recette, le sucre.
2. Hors du feu, ajouter la farine en une fois et mélanger. Dessécher sur feu doux jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.
3. Incorporer progressivement les œufs battus. Pocher sur plaque et cuire au four sans l'ouvrir au début de la cuisson.

Technique de la pâte à choux


Expliquez la technique de fabrication de la pâte à chou.

1. Bouillir les liquides et le beurre

2. Incorporer la farine, dessécher

3. Ajouter les œufs, pocher, cuire

Brevet professionnel cuisinier | SUJET | Session 2015 | U12 - Technologie | Page 13/14

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer la panade, ajouter la farine, dessécher, incorporer les œufs progressivement, pocher et cuire au four.

Les meringues

Question 10.3. Citez les deux différentes meringues, décrivez la technique de réalisation de chacune et donnez une utilisation pour chacune.

La meringue française est préparée à froid ; l'italienne est stabilisée par un sirop de sucre cuit. Elles se distinguent donc par leur mode de préparation et leur usage. La meringue française est cuite ou séchée, tandis que l'italienne s'incorpore aussi à des crèmes.

Meringue	Technique	Utilisation
Française	Monter les blancs en neige et incorporer progressivement le sucre ; dresser puis cuire ou sécher au four.	Meringuettes ou vacherin.
Italienne	Verser un sirop de sucre cuit sur les blancs montés en fouettant jusqu'au refroidissement.	Crème Chiboust ou décor de pâtisserie.

Meringues complétées

Citez les 2 différentes meringues, leur technique et une utilisation pour chacune d'elle.

MERINGUE	TECHNIQUE	UTILISATION
Française	Blancs montés + sucre ; cuire ou sécher au four	Meringuettes, vacherin
Italienne	Sirop cuit versé sur les blancs montés	Chiboust, décor

✓ RÉPONSE À RETENIR

Française : blancs montés avec le sucre, puis séchés au four. Italienne : sirop de sucre cuit versé sur les blancs montés ; elle peut alléger une crème Chiboust.

Les crèmes de base en pâtisserie

Question 10.4. Décrivez la technique de réalisation d'une crème mousseline, utilisée pour le Paris-Brest, et d'une crème Chiboust, utilisée pour l'aumônière de crêpes.

La crème mousseline du Paris-Brest est une crème pâtissière enrichie au beurre. Fouetter la crème pâtissière refroidie avec du beurre pommade de température voisine, jusqu'à obtenir une préparation lisse et légère.

La crème Chiboust associe une crème pâtissière à une meringue italienne, incorporée délicatement. On ajoute généralement de la gélatine pour assurer la tenue, puis on réserve la crème au froid.

Crèmes de base complétées

CREME DE BASE	CREME MOUSSELINE	CREME CHIBOUST
	Crème pâtissière refroidie + beurre pommade	Crème pâtissière + meringue italienne Gélatine pour la tenue, puis réserver au froid

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mousseline : crème pâtissière fouettée avec du beurre pommade. Chiboust : crème pâtissière allégée à la meringue italienne, avec gélatine pour la tenue.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2015)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U.12 du Brevet professionnel Cuisinier, session 2015, porte le code U12 et dure 2 heures, coefficient 2. À partir de la carte du restaurant Le Monnet Gourmand, elle évalue la technologie culinaire et pâtissière : organisation de brigade, connaissance des produits, techniques de préparation, hygiène, cuissons, sauces, viandes et bases de pâtisserie.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La classification des légumes, leur gamme et leur lieu de stockage guident leur réception et leur conservation.
- La fraîcheur et le stockage des poissons et coquillages se contrôlent selon des critères adaptés à chaque produit.
- La pâte à chou se prépare par dessèchement de la panade, puis incorporation progressive des œufs.
- La crème mousseline associe une crème pâtissière et du beurre, tandis que la crème Chiboust associe crème pâtissière et meringue.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour les tableaux de produits, distinguez soigneusement famille, gamme, catégorie et conditions de stockage.
- Pour chaque poisson ou coquillage, donnez des critères de fraîcheur spécifiques et au moins trois critères si cela est demandé.
- Décrivez les techniques dans un ordre opératoire cohérent et nommez les étapes essentielles.
- Pour les préparations pâtissières, distinguez les ingrédients, leur fonction et la technique propre à chaque crème ou meringue.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter une technique de réalisation pour obtenir une réponse complète ?

Décrivez les étapes dans leur ordre d'exécution, depuis la préparation des ingrédients jusqu'à la finition. Précisez les modes de cuisson, les incorporations et les contrôles importants, sans vous limiter à citer les ingrédients.

Q : Comment répondre aux questions de fraîcheur et de conservation des produits de la mer ?

Séparez les critères d'observation de la fraîcheur des conditions de stockage. Donnez des critères propres à chaque produit, puis indiquez des conditions de conservation adaptées et conformes aux exigences d'hygiène.

Q : Comment gérer les deux heures et le barème de cette épreuve ?

Le sujet attribue 80 points répartis entre dix thèmes, avec les valeurs indiquées au barème. Repérez les points de chaque thème, avancez régulièrement et réservez du temps pour vérifier les tableaux et les réponses courtes.

Q : Quels éléments le jury attend-il dans les réponses techniques ?

Le jury attend un vocabulaire professionnel exact, des étapes cohérentes et des réponses adaptées au produit ou au plat concerné. Respectez les quantités demandées, comme les cinq techniques ou les trois critères minimaux.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2015/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2015 - 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.