Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous épreuve :

NOM :

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms :

Né(e) le :

N° du candidat

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

Ne rien Écrire

Appréciation du correcteur

Note :

Banque 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

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

BAREME DE NOTATION

Références de la question		Nombre de points attribués à la question
TECHNOLOGIE CULINAIRE		
1	La brigade de cuisine	7
2	Les assaisonnements en cuisine	5
3	Connaissances des produits	11
4	Les potages	2
5	Les termes culinaires	5
6	Les poissons et coquillages	10
7	Les œufs	10
8	Les sauces	8
9	Les viandes de boucherie	8
TECHNOLOGIE PATISSIERE		
10	La pâtisserie	14
	TOTAL	**/80**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie culinaire

Situation professionnelle :

Vous êtes employé comme 1er chef de partie tournant au restaurant **« Le Monnet Gourmand»** à Honfleur.
La carte du restaurant vous est présentée et vous devez vous l'approprier afin d'organiser votre travail et répondre aux questions qui pourraient vous êtes posées par votre supérieur et vos demi-chefs de partie, ainsi que vos commis.

MENU

Entrées

Salade Honfleuraise

(*Salicorne, fond d'artichaut, feuille de chêne, maquereau fumé, dés de pommes et de betteraves, tomate, crème fraîche, crevettes)*

Œuf poché et sa crème de petits pois

Velouté de carottes de Créances

……

Poissons

Jalousie à la mousseline de sole, épinards sautés, beurre blanc

Cabillaud poché et pommes de terre écrasées, sauce safranée

Noix de st Jacques, fondue d'endives à la crème d'Isigny

……

Viandes

Côte de bœuf, sauce marchand de vin, pommes croquettes

Fricassée de volaille sauce vallée d'Auge

Carré d'agneau de pré salé rôti aux légumes printaniers

……

Desserts

Iles flottantes aux pralines caramélisées

Paris Brest

Aumônière de crêpe aux pommes, sauce caramel

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1- La brigade de cuisine :

1.1. Dans le cadre d'une brigade classique, votre chef, vous demande de désigner quel chef de partie doit réaliser chacun des plats listés ci-dessous

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

1.2. Vous avez été nommé chef de partie tournant. Quelles sont d'après vous, les qualités pour lesquelles le chef vous a choisi ?

……

……

……

……

2. Connaissance des produits: Les assaisonnements en cuisine.

Vous disposez en cuisine de différents assaisonnements. Vous prenez en charge un commis, vous lui expliquez la classification des assaisonnements ci-dessous en utilisant le tableau suivant.

(Un seul choix possible)

Le basilic, les clous de girofle, le cornichon, le paprika, l'ail, le sel, l'oseille, le raifort, la menthe, le cumin.

AROMATES	EPICES	CONDIMENTS
• ……	• ……	• ……
• ……	• ……	• ……
• ……	• ……	• ……
• ……	• ……	• ……
• ……	• ……	• ……
• ……	• ……	• ……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.1. Connaissances des produits : les légumes.

Vous réceptionnez les légumes. Pour informer votre commis, vous complétez le tableau ci-dessous en donnant un exemple complémentaire à chaque famille.

LEGUMES (contenus dans la carte)	FAMILLE DE LEGUMES (situation au sol)	UN LEGUME DE LA MEME FAMILLE
Ex : navet	**Ex : racine**	**Ex : salsifis**
Carotte		
Petits pois		
Echalote		
Salade		

3.2. Dans les fruits et légumes que l'on trouve à la carte, listez les légumes ou les fruits par gamme et précisez leurs lieux de stockage.

GAMME	FRUITS OU LEGUMES	LIEUX DE STOCKAGE
1° Gamme		
2° Gamme		
3° Gamme		
4° Gamme		
5° Gamme		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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. <u>Les potages</u>

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.

……
……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Les termes culinaires :

Votre commis doit comprendre les termes culinaires ci-dessous. Justifiez l'utilisation de ces termes en les illustrant par une technique mise en œuvre en rapport avec les plats de la carte.

Termes culinaires	Définitions	Techniques mises en œuvre dans le menu
Coucher		
Clarifier		
Monder		
Habiller une volaille		
Lustrer		
Déglacer		
Ebarber		
Pincer les sucs		
Historier		
Paner à l'anglaise		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6. Les poissons et coquillages :

6.1. A partir des différents poissons et coquillages inscrits sur la carte. Rechercher les renseignements permettant la classification de ceux-ci. Inscrivez vos réponses dans le tableau ci-dessous.

LES POISSONS ET COQUILLAGES DE LA CARTE	HABITAT	MORPHOLOGIE	NOMBRE DE FILETS
Ex : Anguille	**Ex : eau douce**	**Ex : rond**	**Ex : 2 filets**
Cabillaud			
St Jacques			
Sole			

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

A la livraison des soles et des st jacques, quels contrôles faîtes-vous effectuer à votre commis?

	Soles	St Jacques
Critères de fraîcheur (minimum trois critères par produit)		
Conditions de stockage		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.3. Afin de diversifier les plats de la carte, le chef souhaite inscrire des filets de sole bonne-femme.

Vous devez expliquer la mise en cuisson et la confection de la sauce**.**

Mise en cuisson	Confection de la sauce

7 Les œufs :

7.1 Votre commis en rangeant les œufs dans la chambre froide positive, s'interroge sur les indications portées sur l'étiquette de la canadienne d'œufs. Vous lui donnez la signification de chaque élément souligné de l'étiquette suivante.

Décret n°79-854 de 18/10/80 Arrêté ministériel Du 20 septembre 1985 **08483** Contrôle de qualité **MINISTERE** **DE L'AGRICULTURE** Nom : **GAEC DES 3B** Adresse : le lieu Hauvel 14130 LIVAROT N° Imm : F 1428801	**Exemple : 08483** : numéro de l'étiquette **GAEC DES 3B :**……..... **F**1428801 **:**……. F**14**28801 **:**……. **360 :**……. **A:**……
Nombre **: 360** Catégorie **: A55-60** A consommer de préférence avant le : **01 MARS 2014** **Après achat, conserver au réfrigérateur**	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Vous devez citer cinq techniques de cuisson des œufs et donner un exemple de plat pour chacune des cuissons proposées.

Technique de cuisson des œufs	Exemple d'appellation pouvant figurer sur une carte

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. Les sauces :

Vous avez à la carte plusieurs sauces et jus. Vous complétez le tableau suivant en expliquant pour chacun la technique de réalisation.

SAUCES	TECHNIQUES DE REALISATION
Beurre blanc	
Sauce vallée d'Auge	
Sauce marchand de vin	
Jus de rôti	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9 Les viandes :

9.1. L'agneau

a) Le carré d'agneau est vendu à la carte. Vous savez que les morceaux d'agneau sont commercialisés selon les appellations ci-dessous**.**

Appellation Commerciale Des Morceaux	Composition
Culotte d'agneau	**Exemple : Deux gigots raccourcis + deux selles de gigot**
Coffre	
Lamb-chop	
Noisette	
Gigot	

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

……
……

9.2. Le bœuf

a) Citez deux races à viandes, sur lesquelles on peut prélever la côte de bœuf.

- ……
- ……

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

-……

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

-……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie pâtissière

10. La pâtisserie :

10.1. Les pates de cuisine
Associez les matières premières et incidences sur la fabrication

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

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

……

……

……

……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

10.3. Les meringues

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

MERINGUE	TECHNIQUE	UTILISATION

10.4. Les crèmes de base en pâtisserie

Vous avez à la carte une crème Chiboust (aumônière de crêpes) et une crème mousseline (Paris Brest).

Donnez la technique de réalisation de chacune des crèmes.

CREME DE BASE	CREME MOUSSELINE	CREME CHIBOUST

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.