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

SOUS ÉPREUVE U.12 - Technologie culinaire et pâtissière

Session 2016 • Code sujet : **Non indiqué** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Culture culinaire** (3 questions) — **Page 3**
2. **Approvisionnement en produits frais** (12 questions) — **Page 5**
3. **Préparations de base** (2 questions) — **Page 12**
4. **Les cuissons** (1 question) — **Page 14**
5. **Les viandes** (2 questions) — **Page 15**
6. **Les pâtes** (4 questions) — **Page 17**
7. **Les crèmes et les œufs** (2 questions) — **Page 20**
8. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 22**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2016/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2016 - 1-Sujet.pdf

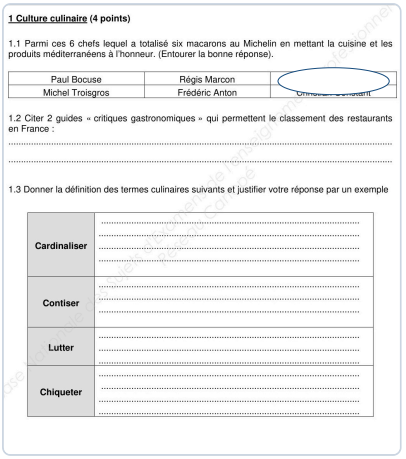
1. Culture culinaire

Dans un restaurant gastronomique méditerranéen, la carte s'inspire du territoire et des produits locaux. Le dossier porte sur la culture gastronomique et le vocabulaire professionnel de cuisine.

Question 1.1. Parmi les six chefs proposés, désigner en entourant son nom celui qui a totalisé six macarons au Michelin en mettant à l'honneur la cuisine et les produits méditerranéens.

La bonne réponse est Alain Ducasse. Il est le chef associé à la mise à l'honneur des produits et de la cuisine méditerranéenne, notamment au restaurant Le Louis XV, à Monaco. Parmi les six noms présentés dans le tableau, c'est donc son nom qu'il faut entourer. Les autres chefs proposés ne correspondent pas à la réponse attendue pour cette question.

Nom à entourer



1 Culture culinaire (4 points)

1.1 Parmi ces 6 chefs lequel a totalisé six macarons au Michelin en mettant la cuisine et les produits méditerranéens à l'honneur. (Entourer la bonne réponse).

Paul Bocuse	Régis Marcon	
Michel Troisgros	Frédéric Anton	

1.2 Citer 2 guides « critiques gastronomiques » qui permettent le classement des restaurants en France :

1.3 Donner la définition des termes culinaires suivants et justifier votre réponse par un exemple

Cardinaliser	
Contiser	
Lutter	
Chiqueter	

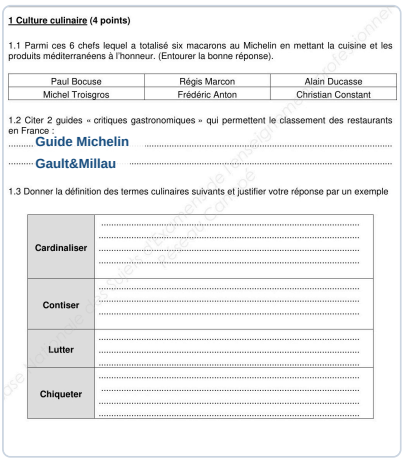
✓ RÉPONSE À RETENIR

Alain Ducasse

Question 1.2. Citer deux guides de critique gastronomique qui permettent le classement des restaurants en France.

Deux guides de critique gastronomique permettant de classer ou distinguer les restaurants en France sont le Guide Michelin et le Gault&Millau. Le Michelin attribue notamment des étoiles, tandis que le Gault&Millau distingue les tables par ses notes et ses toques. Il suffit d'en citer deux : d'autres guides reconnus peuvent également convenir si leur nom est exact.

Guides à inscrire



1 Culture culinaire (4 points)

1.1 Parmi ces 6 chefs lequel a totalisé six macarons au Michelin en mettant la cuisine et les produits méditerranéens à l'honneur. (Entourer la bonne réponse).

Paul Bocuse	Régis Marcon	Alain Ducasse
Michel Troisgros	Frédéric Anton	Christian Constant

1.2 Citer 2 guides « critiques gastronomiques » qui permettent le classement des restaurants en France :

Guide Michelin

Gault&Millau

1.3 Donner la définition des termes culinaires suivants et justifier votre réponse par un exemple

Cardinaliser	
Contiser	
Lutter	
Chiqueter	

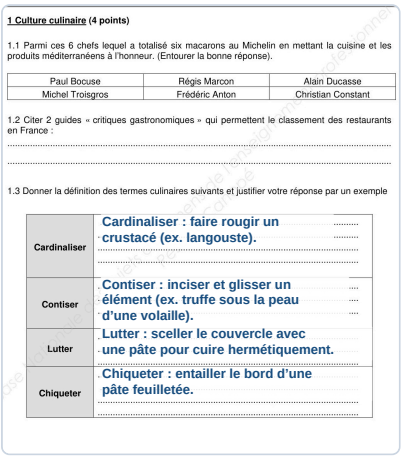
✓ RÉPONSE À RETENIR

Guide Michelin et Gault&Millau.

Question 1.3. Définir les termes culinaires « cardinaliser », « contiser », « lutter » et « chiqueter », et justifier chaque définition par un exemple.

Cardinaliser, c'est faire rougir un crustacé en le faisant revenir à feu vif, par exemple une langouste. Contiser consiste à pratiquer une incision pour y glisser un élément, comme des lamelles de truffe sous la peau d'une volaille. Lutter signifie sceller le couvercle d'un récipient avec une pâte pour rendre la cuisson hermétique. Chiqueter consiste à entailler régulièrement le bord d'une pâte, par exemple une pâte feuilletée, avant cuisson.

Définitions et exemples



1 Culture culinaire (4 points)

1.1 Parmi ces 6 chefs lequel a totalisé six macarons au Michelin en mettant la cuisine et les produits méditerranéens à l'honneur. (Entourer la bonne réponse).

Paul Bocuse	Régis Marcon	Alain Ducasse
Michel Troisgros	Frédéric Anton	Christian Constant

1.2 Citer 2 guides « critiques gastronomiques » qui permettent le classement des restaurants en France :

1.3 Donner la définition des termes culinaires suivants et justifier votre réponse par un exemple

Cardinaliser	Cardinaliser : faire rougir un crustacé (ex. langouste).
Contiser	Contiser : inciser et glisser un élément (ex. truffe sous la peau d'une volaille).
Lutter	Lutter : sceller le couvercle avec une pâte pour cuire hermétiquement.
Chiqueter	Chiqueter : entailler le bord d'une pâte feuilletée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cardinaliser : faire rougir un crustacé. Contiser : inciser et garnir. Lutter : sceller avec une pâte. Chiqueter : entailler le bord d'une pâte.

2. Approvisionnement en produits frais

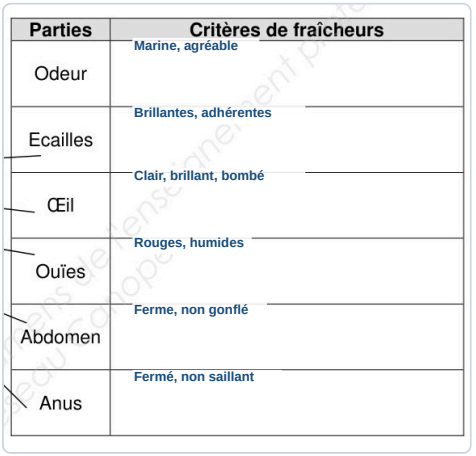
Pour préparer un menu de gala méditerranéen, le chef s'approvisionne en poissons, crustacés, légumes, huile d'olive et safran. Le dossier porte sur la fraîcheur, l'identification, le stockage, les usages culinaires et les signes de qualité de ces produits.

Question 2.1. Préciser les critères de fraîcheur d'un poisson pour chacune des parties indiquées dans le tableau : odeur, écailles, œil, ouïes, abdomen et anus.

Examinez les six zones du poisson : la fraîcheur se juge par un ensemble de signes concordants. Une odeur forte ou ammoniacale, des yeux ternes, des ouïes brunâtres ou un abdomen gonflé signalent une altération. À la réception, le poisson doit aussi être ferme et présenter un aspect brillant.

Partie	Critère de fraîcheur
Odeur	Légère odeur marine, agréable
Écailles	Brillantes et adhérentes à la peau
Œil	Clair, brillant et bombé
Ouïes	Rouges ou rosées, humides
Abdomen	Ferme, non gonflé et intact
Anus	Fermé, non saillant

Critères de fraîcheur du poisson



✓ RÉPONSE À RETENIR

Odeur marine agréable, écailles brillantes et adhérentes, œil clair et bombé, ouïes rouges et humides, abdomen ferme, anus fermé.

Question 2.2. Indiquer où stocker le poisson livré et à quelle température le conserver.

Rangez le poisson sans délai dans une enceinte réfrigérée, dans la zone réservée aux produits de la mer et séparée des aliments prêts à consommer. L'étiquette du sujet indique une conservation de 0 à 2 °C. Placez-le sur de la glace propre, dans un bac permettant l'écoulement de l'eau de fonte, sans que le poisson baigne dedans. Couvrez le bac et respectez la rotation des stocks.

✓ RÉPONSE À RETENIR

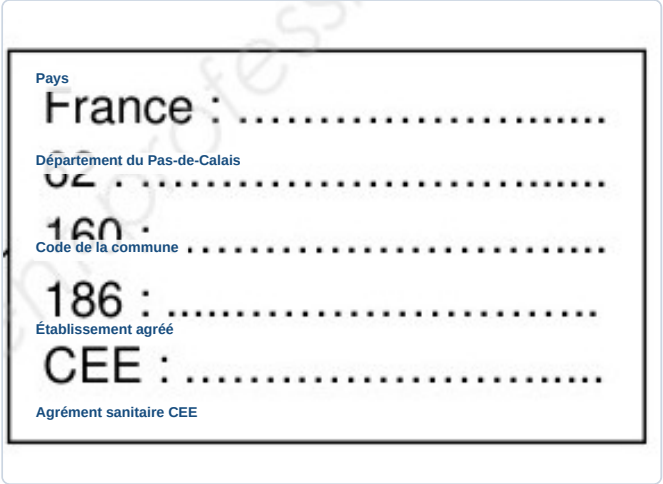
En chambre froide à poissons, entre 0 et 2 °C, sur glace propre et égouttée.

Question 2.3. Expliquer la signification des indications et codes visibles sur l'étiquette des caisses de livraison : France, 62, 160, 186 et CEE.

Ces indications se lisent sur la marque sanitaire ovale de l'établissement agréé. Le pays et le département précèdent les codes locaux d'identification. Sur cette étiquette, l'adresse de l'entreprise est à Boulogne-sur-Mer, dans le Pas-de-Calais. Les chiffres 160 et 186 distinguent la commune et l'établissement agréé. La mention CEE indique l'agrément sanitaire valable pour le commerce communautaire.

Indication	Signification
France	Pays
62	Département du Pas-de-Calais
160	Code de la commune
186	Numéro de l'établissement agréé
CEE	Agrément sanitaire communautaire

Signification des codes de l'étiquette



✓ RÉPONSE À RETENIR

France : pays ; 62 : département ; 160 : commune ; 186 : établissement agréé ; CEE : agrément sanitaire communautaire.

Question 2.4. Compléter le tableau en indiquant une utilisation culinaire précise pour les langoustines, les gambas, les étrilles destinées au coulis et les écrevisses. La langouste Thermidor est fournie en exemple.

La préparation doit mettre en valeur la chair du crustacé et respecter son temps de cuisson. Pour les étrilles, le sujet précise l'usage attendu : le coulis. Les écrevisses peuvent être servies entières à la nage ou préparées en gratin de queues. Voici des applications culinaires précises adaptées aux quatre produits demandés.

Crustacé	Utilisation culinaire précise
Langoustines	Grillées au beurre ou pochées, servies avec une sauce armoricaine
Gambas	En brochettes, grillées rapidement à la plancha
Étrilles	Cuites, pilées et passées pour réaliser un coulis
Écrevisses	Cuites à la nage ou préparées en gratin de queues

Utilisations culinaires des crustacés

..4 Votre carte présente un large choix de crustacés, compléter le tableau ci-dessous.

Crustacés	Utilisation culinaire précise
langouste	*Langouste Thermidor (en demi-carapaces, tailler en escalopes et napper de sauce Bercy réduite moutardée, sauce Mornay. Glacer)*
Langoustines	Grillées ou pochées, sauce armoricaine
Gambas	Brochettes grillées à la plancha
Etrilles (coulis)	Cuites, pilées et passées en coulis
Ecrevisses	À la nage ou queues en gratin

✓ RÉPONSE À RETENIR

Langoustines grillées ou pochées ; gambas en brochettes grillées ; étrilles en coulis ; écrevisses à la nage ou en gratin.

Question 2.5. Citer quatre poissons de Méditerranée pouvant être utilisés dans le cappuccino de bouillabaisse.

La bouillabaisse se prépare avec des poissons de Méditerranée à chair goûteuse, adaptés à la cuisson en soupe ou en fumet. Les espèces varient selon les arrivages et les choix du chef. Quatre réponses possibles sont proposées ci-dessous ; d'autres poissons méditerranéens convenant à cette préparation peuvent également être acceptés.

1. Rascasse
2. Grondin
3. Congre
4. Saint-Pierre

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rascasse, grondin, congre et Saint-Pierre.

Question 2.6. Pour chaque légume du tableau, cocher la partie comestible correspondante parmi les feuilles, légumes-fruits, racines, bulbes, rhizomes, tubercules, inflorescences et graines. Les légumes proposés sont la carotte, le petit pois, l'échalote, la pomme de terre, la tomate, le poivron, l'asperge, l'artichaut, la fleur de courgette et la laitue.

Associez chaque légume à la partie consommée. Le petit pois écossé est classé parmi les graines ; l'artichaut et la fleur de courgette sont des inflorescences. L'asperge est une jeune pousse, donc une tige, catégorie qui ne figure pas dans les choix du tableau : ne la cochez pas dans une catégorie inexacte.

Légume	Partie comestible
Carotte	Racine
Petit pois	Graines
Échalote	Bulbe
Pomme de terre	Tubercule
Tomate	Légume-fruit
Poivron	Légume-fruit
Asperge	Jeune pousse, catégorie non proposée
Artichaut	Inflorescence
Fleur de courgette	Inflorescence
Laitue	Feuilles

Parties comestibles à cocher

LEGUMES	PARTIES COMESTIBLES							
	FEUILLES	LEGUMES FRUITS	RACINES	BULBES	RHIZOME	TUBERCULES	INFLORESCENCES	GRAINES
CAROTTES			✓					
PETIT POIS								✓
ECHALOTE				✓				
POMME DE TERRE						✓		
TOMATE		✓						
POIVRON		✓						
ASPERGES							✓	
ARTICHAUT							✓	
COURGETTE FLEUR	✓							
LAITUE								

Tige : hors catégories

✓ RÉPONSE À RETENIR

Carotte : racine ; pois : graines ; échalote : bulbe ; pomme de terre : tubercule ; tomate et poivron : légumes-fruits ; artichaut et fleur de courgette : inflorescences ; laitue : feuilles ; asperge : jeune pousse.

Question 2.7. Citer deux variétés pour chacun des produits suivants : fraise, tomate, artichaut et salade.

Les variétés ci-dessous constituent des réponses adaptées à la sélection de produits au marché. Pour les salades, batavia et romaine désignent des types variétaux usuels. D'autres variétés reconnues peuvent convenir également, à condition de citer des noms de variétés ou de types précis pour chaque produit.

Produit	Deux variétés
Fraise	Gariguette ; Mara des Bois
Tomate	Marmande ; Cœur de bœuf
Artichaut	Violet de Provence ; Camus de Bretagne
Salade	Batavia ; romaine

Variétés à inscrire



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fraise : Gariguette, Mara des Bois. Tomate : Marmande, Cœur de bœuf. Artichaut : Violet de Provence, Camus de Bretagne. Salade : batavia, romaine.

Question 2.8. Expliquer les actions suivantes : cuire dans un blanc, cuire à l'anglaise des haricots verts, cuire à l'anglaise des pommes de terre et cuire des légumes à la grecque.

Ces expressions désignent des techniques de cuisson distinctes. Le blanc limite l'oxydation des légumes. La cuisson à l'anglaise utilise une eau salée, mais le départ varie selon le produit : eau bouillante pour les haricots verts, eau froide pour les pommes de terre. La cuisson à la grecque est une cuisson douce dans une garniture aromatique.

1. **Dans un blanc :** cuire les légumes dans de l'eau avec farine, jus de citron et sel.
2. **Haricots verts à l'anglaise :** plonger dans l'eau bouillante salée, cuire à découvert, puis refroidir rapidement dans l'eau glacée.
3. **Pommes de terre à l'anglaise :** démarrer dans l'eau froide salée, porter à ébullition et cuire jusqu'à tendreté.
4. **À la grecque :** cuire doucement avec huile, aromates, citron ou vin blanc et un peu d'eau.

Techniques de cuisson des légumes

Cuire dans un blanc	**Eau, farine, citron et sel**
Cuire à l'anglaise des haricots verts	**Eau bouillante salée, puis eau glacée**
Cuire à l'anglaise des pommes de terre	**Départ eau froide salée**
Cuire des légumes à la Grecque	**Cuisson douce à l'huile et aux aromates**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Blanc : eau, farine, citron et sel. Haricots : eau bouillante salée puis refroidissement glacé. Pommes de terre : départ eau froide salée. Grecque : cuisson douce à l'huile et aux aromates.

Question 2.9. Expliquer la signification du sigle AOP figurant sur l'huile d'olive de Corse.

AOP signifie « Appellation d'origine protégée ». Cette mention garantit que le produit respecte un cahier des charges et un lien avec une aire géographique délimitée. Pour l'huile d'olive de Corse, l'origine et les conditions de production doivent satisfaire aux règles de l'appellation. La mention protège le nom du produit et garantit son rattachement au terroir désigné.

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP : Appellation d'origine protégée.

Question 2.10. Citer trois autres produits AOP de la région PACA, hors boissons.

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur compte plusieurs produits AOP hors boissons. Trois exemples recevables sont le Banon, fromage de chèvre, ainsi que des huiles d'olive bénéficiant chacune de leur appellation. Il faut bien citer des produits agricoles ou alimentaires et non des vins ou autres boissons.

- Banon AOP
- Huile d'olive de Haute-Provence AOP
- Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP

✓ RÉPONSE À RETENIR

Banon AOP ; huile d'olive de Haute-Provence AOP ; huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP.

Question 2.11. Expliquer la signification des deux symboles reproduits sur la bouteille d'huile utilisée pour préparer la vinaigrette au safran.

Les deux pictogrammes indiquent des usages culinaires de l'huile. Le symbole du haut représente l'assaisonnement, donc une utilisation à cru. Celui du bas représente la cuisson à la poêle. Ces indications aident à choisir l'usage adapté à la préparation : l'huile de la bouteille convient aussi bien à une vinaigrette qu'à une cuisson à la poêle.

Usages indiqués par les pictogrammes

	Assaisonnement à cru
	Cuisson à la poêle

Sujets d'Examen Réseau Ce

✓ RÉPONSE À RETENIR

Symbole supérieur : assaisonnement à cru. Symbole inférieur : cuisson à la poêle.

Question 2.12. Indiquer de quelle plante est issu le safran.

Le safran est issu du crocus à safran, *Crocus sativus*. L'épice est constituée des stigmates rouges de la fleur, cueillis puis séchés. Ces filaments apportent couleur et arôme aux préparations. La réponse attendue porte donc sur la plante, et plus précisément sur les stigmates qui en sont récoltés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le safran provient des stigmates séchés de la fleur du crocus à safran (*Crocus sativus*).

3. Préparations de base

Le restaurant réalise quotidiennement des sauces émulsionnées et prépare un carpaccio de loup accompagné d'une marinade. Le dossier évalue la classification des sauces et des marinades ainsi que leurs applications culinaires.

Question 3.1. Compléter le tableau en citant quatre sauces de base émulsionnées, en indiquant pour chacune si elle est stable ou instable, puis en donnant une sauce dérivée de la cuisine française. La vinaigrette et la sauce ravigote sont fournies en exemple.

Sauce de base	Émulsionnée stable	Émulsionnée instable	Sauce dérivée
Mayonnaise	X		Tartare
Hollandaise		X	Béarnaise
Aïoli	X		Rouille
Beurre blanc		X	Beurre rouge
Vinaigrette		X	Sauce Ravigote

La mayonnaise et l'aïoli forment des émulsions stables. La hollandaise et le beurre blanc sont des émulsions instables, qui demandent une préparation et un service attentifs. Les sauces dérivées proposées sont des exemples de la cuisine française. La vinaigrette et sa dérivée, la sauce Ravigote, sont déjà indiquées sur le sujet.

Tableau des sauces émulsionnées complété

Sauce de base	Sauce émulsionnée stable	Sauce émulsionnée instable	Sauce dérivée
Vinaigrette		***X***	***Sauce Ravigote***
Mayonnaise	X		Tartare
Hollandaise		X	Béarnaise
Aïoli	X		Rouille
Beurre blanc		X	Beurre rouge

Réseau Canopé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mayonnaise : stable, tartare ; hollandaise : instable, béarnaise ; aïoli : stable, rouille ; beurre blanc : instable, beurre rouge.

Question 3.2. **Nommer les trois familles de marinades et associer à chacune l'application culinaire la plus appropriée parmi le coq au vin, le gigot de sanglier et le carpaccio de loup.**

Famille de marinade	Application culinaire
Marinade crue	Coq au vin
Marinade cuite	Gigot de sanglier
Marinade instantanée	Carpaccio de loup

La marinade crue associe la viande à une garniture aromatique et à un liquide non chauffés. La marinade cuite est chauffée, puis refroidie avant d'y faire mariner la viande, comme le gigot de sanglier. La marinade instantanée, très courte, assaisonne le poisson cru du carpaccio de loup.

Tableau des marinades complété

Marinades	Applications culinaires
* **Marinade crue**	**Coq au vin**
* **Marinade cuite**	**Gigot de sanglier**
* **Marinade instantanée**	**Carpaccio de loup**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coq au vin : marinade crue ; gigot de sanglier : marinade cuite ; carpaccio de loup : marinade instantanée.

4. Les cuissons

Le dossier s'appuie sur différentes applications culinaires de la carte du restaurant. Il faut les classer selon la présence d'un brunissement, la température de départ ou le caractère combiné de la cuisson.

Question 4.1. Classer dans le tableau le bœuf bourguignon, les laitues braisées, la blanquette de veau à l'ancienne, le carré de porc poêlé, les haricots verts vapeur, la brochette de gambas grillée et le wok de légumes. Utiliser les catégories cuisson avec brunissement, sans brunissement avec départ à chaud, sans brunissement avec départ à froid et cuisson combinée.

Une cuisson avec brunissement colore directement l'aliment, par grillade, poêlage ou sautage. La cuisson à la vapeur commence lorsque la vapeur est déjà chaude ; la blanquette se démarre à froid pour cuire sans coloration. Une cuisson combinée associe une première étape de coloration ou de saisie à une cuisson lente avec humidité. Les laitues braisées relèvent de cette dernière méthode.

Cuisson avec brunissement	Sans brunissement, départ à chaud	Sans brunissement, départ à froid	Cuisson combinée
Carré de porc poêlé Brochette de gambas grillée Wok de légumes	Haricots verts vapeur	Blanquette de veau à l'ancienne	Bœuf bourguignon Laitues braisées

Tableau des cuissons complété

Cuisson avec brunissement	Sans brunissement départ à chaud	Sans brunissement départ à froid	Cuisson combinée
Carré de porc poêlé Gambas grillées Wok de légumes	Haricots verts vapeur	Blanquette de veau	Bœuf bourguignon Laitues braisées

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brunissement : carré de porc poêlé, gambas grillées, wok de légumes. Départ à chaud : haricots verts vapeur. Départ à froid : blanquette. Cuisson combinée : bœuf bourguignon et laitues braisées.

5. Les viandes

L’agneau est une viande fréquemment cuisinée dans le restaurant et figure au menu du gala sous la forme d’une souris au miel de lavande. Le dossier porte sur l’origine d’un morceau et sur l’identification et l’accompagnement de plusieurs découpes d’agneau.

Question 5.1. Indiquer de quel morceau de l’agneau est issue la souris.

La souris d’agneau n’est pas un morceau distinct du gigot : c’est le muscle charnu, de forme allongée, situé à son extrémité basse et entourant le bas de l’os. On la détache du gigot arrière. Riche en tissu conjonctif, elle convient à une cuisson lente et douce, qui la rend fondante après braisage ou confisage. Elle correspond au morceau annoncé dans le menu du gala.

Réponse 5.1 complétée

5 Les viandes (6 points)

5.1 De quel morceau est issu une souris d’agneau ?

..... Bas du gigot, autour de l’extrémité de l’os .....

5.2 L’agneau est l’animal le plus cuisiné dans le restaurant.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Muscle situé à l’extrémité basse du gigot arrière, autour du bas de l’os.

Question 5.2. Pour chacun des morceaux commandés au boucher, préciser son descriptif et proposer une garniture : baron d’agneau, coffre d’agneau, lamb chop, mutton chop et noisettes d’agneau.

Ces appellations indiquent des pièces entières ou des portions découpées dans différentes parties de l’agneau. Les garnitures proposées sont des accompagnements classiques, à adapter à la cuisson et à la présentation choisies.

Morceau	Descriptif	Garniture proposée
Baron d’agneau	Deux gigots réunis par la selle	Flageolets et pommes château
Coffre d’agneau	Partie thoracique comprenant côtes et poitrine	Ratatouille et pommes fondantes
Lamb chop	Côtelette d’agneau taillée dans le carré	Haricots verts et pommes rissolées
Mutton chop	Grande côtelette taillée dans la selle de mouton	Purée de pommes de terre et légumes glacés
Noisettes d’agneau	Médaillons désossés taillés dans la selle	Gratin dauphinois et jus d’agneau

Les pièces entières se prêtent au rôtissage. Les côtelettes et les noisettes, plus petites, cuisent rapidement. Les garnitures peuvent être remplacées par d’autres accompagnements adaptés à la viande et au menu.

Tableau 5.2 complété

Commande à votre boucher	Descriptif du morceau	Proposer une garniture
Un baron d'agneau	2 gigots réunis par la selle	Flageolets, pommes château
Un coffre d'agneau	Côtes et poitrine, partie thoracique	Ratatouille, pommes fondantes
Un lamb chop	Côtelette taillée dans le carré	Haricots verts, pommes rissolées
Un mutton chop	Grande côtelette de selle de mouton	Purée de pommes, légumes glacés
Des noisettes d'agneau	Médaillons désossés de la selle	Gratin dauphinois, jus d'agneau

✓ RÉPONSE À RETENIR

Baron : deux gigots et selle, flageolets. Coffre : côtes et poitrine, ratatouille. Lamb chop : côtelette, pommes rissolées. Mutton chop : côtelette de mouton, purée. Noisettes : médaillons désossés, gratin dauphinois.

6. Les pâtes

La partie pâtissière est consacrée à la tarte au citron meringuée prévue au menu du restaurant. Les questions portent sur la classification et les emplois des pâtes, leur développement à la cuisson et les techniques de fabrication des meringues.

Question 6.1. Classer les pâtes suivantes dans les catégories du tableau : pâte brisée, pâte feuilletée, pâte à cake, pâte à brioche, pâte à savarin, pâte à gaufre, pâte à choux, pâte à frire, pâte à génoise et pâte à biscuit. Les catégories sont les pâtes sèches, levées, poussées, molles et montées.

Catégorie	Pâtes
Sèches	Brisée, feuilletée
Levées	Brioche, savarin
Poussées	Cake, à choux
Molles	À gaufre, à frire
Montées	Génoise, biscuit

La pâte à choux appartient aux pâtes poussées : elle gonfle principalement grâce à la vapeur d'eau qui se forme à la cuisson. Les pâtes levées se développent avec la levure biologique ; les pâtes montées tirent leur légèreté de l'air incorporé en fouettant les œufs. La pâte feuilletée, malgré son développement au four, reste classée parmi les pâtes sèches.

Classement des pâtes complété

PÂTES SECHES	Pâte brisée, pâte feuilletée
PÂTES LEVÉES	Pâte à brioche, pâte à savarin
PÂTES POUSSÉES	Pâte à cake, pâte à choux
PÂTES MOLLES	Pâte à gaufre, pâte à frire
PÂTE MONTÉES	Pâte à génoise, pâte à biscuit

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sèches : brisée, feuilletée. Levées : brioche, savarin. Poussées : cake, choux. Molles : gaufre, à frire. Montées : génoise, biscuit.

Question 6.2. Donner, pour chacune des pâtes brisée, feuilletée, à choux et à frire, une application salée et une application sucrée.

Choisir des préparations qui illustrent bien l'usage de chaque pâte : la brisée convient aux fonds, la feuilletée aux préparations en couches, la pâte à choux aux pièces dressées ou pochées, et la pâte à frire aux aliments enrobés avant cuisson. Une réponse salée et une réponse sucrée sont données pour chacune.

1. Brisée : quiche lorraine ; tarte au citron.
2. Feuilletée : bouchée à la reine ; mille-feuille.
3. À choux : gougère ; éclair.
4. À frire : beignets de courgette ; beignets aux pommes.

Applications des pâtes complétées

PÂTE BRISÉE	- Salé : quiche lorraine - Sucré : tarte au citron
PÂTE FEUILLETÉE	- Salé : bouchée à la reine - Sucré : mille-feuille
PÂTE A CHOUX	- Salé : gougère - Sucré : éclair
PÂTES A FRIRE	- Salé : beignets de courgette - Sucré : beignets aux pommes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brisée : quiche lorraine, tarte au citron. Feuilletée : bouchée à la reine, mille-feuille. Choux : gougère, éclair. À frire : beignets de courgette, beignets aux pommes.

Question 6.3. Expliquer le phénomène de développement d'une pâte poussée.

À la cuisson, la chaleur dilate les gaz présents dans la pâte et transforme l'eau en vapeur, ce qui augmente le volume des alvéoles. Selon la recette, un agent levant peut aussi produire du dioxyde de carbone. La pâte gonfle tant que sa structure reste extensible ; ensuite, la coagulation des protéines et la gélatinisation de l'amidon fixent le volume et donnent à la préparation sa tenue. Pour la pâte à choux, la vapeur joue un rôle essentiel.

Développement d'une pâte poussée

6.3 Expliquer le phénomène de développement d'une pâte poussée.

La chaleur dilate les gaz présents dans la pâte et transforme l'eau en vapeur.

Selon la recette, un agent levant peut aussi produire du dioxyde de carbone.

La pâte gonfle, puis les protéines coagulées et l'amidon gélatinisé fixent sa structure.

✓ RÉPONSE À RETENIR

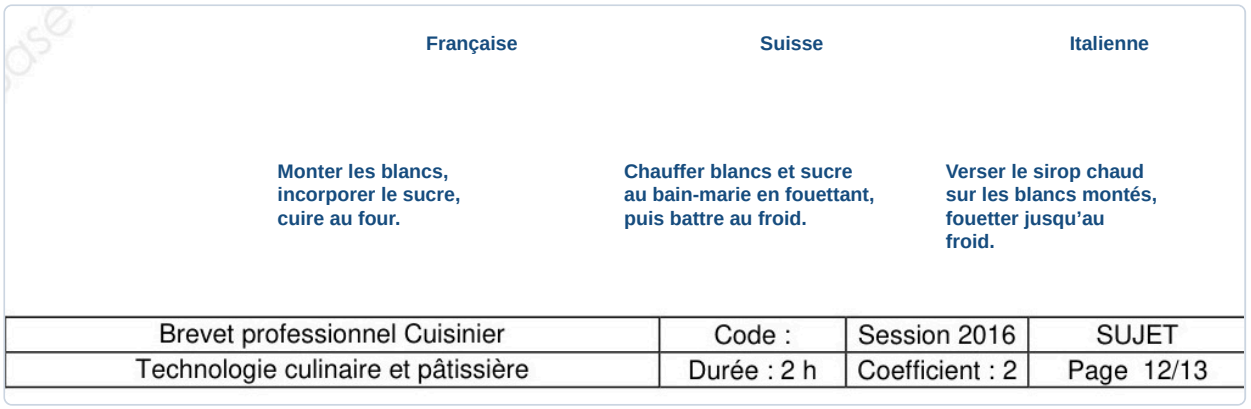
Les gaz se dilatent et l'eau se transforme en vapeur à la cuisson : la pâte gonfle, puis sa structure se fixe.

Question 6.4. **Citer trois types de meringue et décrire les techniques de fabrication correspondantes.**

Meringue	Technique de fabrication
Française	Monter les blancs en neige, puis incorporer progressivement le sucre. Dresser et cuire au four.
Suisse	Chauffer les blancs et le sucre au bain-marie en fouettant, puis battre jusqu'à refroidissement.
Italienne	Verser un sirop de sucre cuit sur les blancs montés, en fouettant jusqu'à refroidissement.

La meringue française se prépare à froid et doit ensuite être cuite ou séchée. Pour la suisse, les blancs et le sucre chauffent ensemble au bain-marie avant d'être fouettés jusqu'au refroidissement. Pour l'italienne, le sirop chaud est versé progressivement sur les blancs déjà montés. Ces trois techniques donnent des textures et des usages différents.

Types et techniques de meringue complétés



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Française : blancs montés avec le sucre. Suisse : blancs et sucre chauffés au bain-marie. Italienne : sirop chaud versé sur les blancs montés.

7. Les crèmes et les œufs

Pour réaliser les desserts, le professionnel peut utiliser des œufs frais ou des ovo-produits. Le dossier évalue la comparaison de ces produits et la connaissance des propriétés de l'œuf à partir de ses utilisations culinaires.

Question 7.1. Compléter le tableau en indiquant les avantages et les inconvénients des ovo-produits, en tenant compte des éléments déjà fournis.

Avantages	Inconvénients
Prêts à l'emploi, ils font gagner du temps.	Qualités organoleptiques parfois inférieures à celles des œufs frais.
Qualité organoleptique constante.	Conservation limitée après ouverture.
Dosage régulier et pertes réduites.	
Stockage et utilisation pratiques.	
Coût inférieur grâce à une main-d'œuvre réduite.	
Bonne sécurité microbiologique si le produit est pasteurisé.	

Après ouverture, respecter la température et la durée de conservation indiquées par le fabricant.

Tableau 7.1 complété

	Avantages	Inconvénients
Ovo produits	• Prêts à l'emploi : gain de temps • Qualité organoleptique constante • Dosage régulier, moins de pertes • Stockage et utilisation pratiques • Coût inférieur aux produits traditionnels car moins de main d'œuvre • Sécurité microbiologique si pasteurisés	• Goût parfois inférieur aux œufs frais • Conservation limitée après ouverture

✓ RÉPONSE À RETENIR

Avantages : gain de temps, régularité, dosage précis, stockage pratique, coût réduit. Inconvénients : qualités gustatives parfois moindres et conservation limitée après ouverture.

Question 7.2. À partir des utilisations indiquées dans le tableau, lister les propriétés correspondantes des œufs : crèmes prises, sauces, pâtes, cuissons des œufs, liaisons, crème anglaise et pâtissière, sauces émulsionnées stables, dorure, meringue, soufflé, pâte à frire, marmite, consommés et gelée.

Utilisations	Propriétés
Crèmes prises, sauces, pâtes, cuissons des œufs, liaisons, crème anglaise et pâtissière	Coagulante et épaississante à la cuisson.
Sauces émulsionnées stables	Émulsifiante, grâce notamment au jaune.
Dorure, sauces	Colorante et brillante.
Meringue, soufflé, pâte à frire	Moussante : le blanc incorpore et retient l'air.
Marmite, consommés, gelée	Clarifiante : le blanc retient les impuretés en coagulant.

La propriété recherchée dépend du constituant utilisé et de la préparation : le jaune émulsionne, tandis que le blanc mousse et clarifie.

Propriétés des œufs complétées



✓ RÉPONSE À RETENIR

Propriétés : coaguler, épaissir, émulsionner, colorer, faire mousser et clarifier.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2016)

Bilan de l'épreuve : Épreuve U.12 de technologie culinaire et pâtissière du BP Cuisinier, session 2016, sans code sujet indiqué, d'une durée de 2 heures et de coefficient 2. Autour d'un menu de gala méditerranéen et d'une tarte au citron meringuée, elle évalue l'approvisionnement, les produits, les cuissons, les viandes, les sauces, les pâtes, les œufs et les techniques pâtissières.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fraîcheur d'un poisson s'évalue à partir de plusieurs indices : odeur, écailles, œil, ouïes, abdomen et anus.
- AOP signifie « appellation d'origine protégée » et garantit un lien entre un produit, son origine géographique et un cahier des charges.
- Une marinade se choisit selon le produit, la préparation culinaire et la durée de marinage.
- Les propriétés culinaires de l'œuf comprennent notamment la coagulation, l'émulsification, la moussabilité, la coloration et la clarification.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour les tableaux de classement, vérifier que chaque produit ou application est associé à une catégorie cohérente.
- Distinguer les critères de fraîcheur d'un poisson des conditions de son stockage.
- Employer le vocabulaire professionnel et donner des exemples précis lorsque la consigne le demande.
- Relier chaque propriété des pâtes ou des œufs à l'utilisation culinaire indiquée.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser une réponse sur la fraîcheur d'un poisson ?

Reprenez chacune des six parties du tableau et donnez un critère observable pour chacune. Distinguez l'aspect, l'odeur et la fermeté, puis répondez séparément à la question sur le lieu et la température de conservation.

Q : Comment choisir le type de marinade adapté à une préparation ?

Commencez par nommer les trois familles de marinades demandées, puis associez chaque plat à la plus appropriée. Appuyez le choix sur le produit et le type de préparation, sans confondre classification et composition.

Q : Comment gérer le temps et le barème de cette épreuve ?

L'épreuve dure deux heures et les sept dossiers totalisent 80 points. Répartissez le temps selon le barème, en consacrant une part importante à l'approvisionnement et aux pâtes, qui représentent les dossiers les plus fortement notés.

Q : Qu'attend le jury dans les tableaux et les définitions ?

Le jury attend des classements cohérents, un vocabulaire professionnel exact et des réponses correspondant aux cases du tableau. Pour les définitions culinaires, donnez une explication claire et un exemple concret lorsque la consigne le demande.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2016/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2016 - 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.