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

*Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.*

*Vous devez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve.*

*Ce sujet comporte 13 pages*

**L'usage de la calculatrice est autorisé.**

***Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome***

***et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante***

***(Réf. C n° 99-186 du 16-11-1999).***

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

| Dossiers | Barème |
|---|---|
| Dossier n°1 : Culture culinaire | 4 pts |
| Dossier n°2 : Approvisionnement en produits frais | 30,5 pts |
| Dossier n°3 : Préparation de base | 5,5 pts |
| Dossier n°4 : Les cuissons | 3,5 pts |
| Dossier n°5 : Les viandes | 6 pts |
| Dossier n°6 : Les pates | 19,5 pts |
| Dossier n°7 : Les crèmes et les œufs | 11 pts |

# Technologie culinaire

Vous travaillez comme chef de partie au restaurant gastronomique « Le mas des oliviers », dans une région touristique, en plein cœur d'une oliveraie. Ce restaurant propose un menu gastronomique. La cuisine trouve son inspiration dans le territoire. Elle est créative, sans cesse renouvelée en fonction des approvisionnements des producteurs locaux.
Les menus sont établis à la semaine en tenant compte des nécessitées de service, séminaires, repas de gala, familiaux et apéritifs dînatoires.

Pour la soirée de gala d'un séminaire prévue à la fin du mois, en collaboration avec le chef, vous venez de concevoir un menu sur le thème de la « Méditerranée ».

Cappuccino de bouillabaisse

ou

Terrine de marcassin, croustillant de cèpes

****

Souris d'agneau au miel de lavande

ou

Carpaccio de loup, légumes craquants, langoustines cuites minute, vinaigrette au safran
Risotto aux artichauts et fleur de courgette farcie

******

Plateau de fromages

*****

Tarte au citron de Menton

ou

Soupe de Mara des bois, granité de basilic

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réalisé par Canopé

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## 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

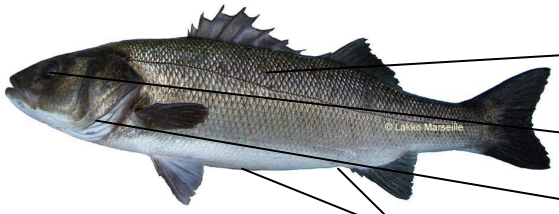
| | |
|---|---|
| **Cardinaliser** | ..... ..... ..... ..... |
| **Contiser** | ..... ..... ..... |
| **Lutter** | ..... ..... ..... |
| **Chiqueter** | ..... ..... ..... ..... |

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## 2. Approvisionnement en produits frais (30,5 points)

2.1 L'approvisionnement du poisson se fait plusieurs fois par semaine, via une criée. Chaque livraison fait l'objet d'un contrôle qualité. Préciser les critères de fraîcheur d'un poisson.




| Parties | Critères de fraîcheurs |
|---|---|
| Odeur | |
| Ecailles | |
| Œil | |
| Ouïes | |
| Abdomen | |
| Anus | |

2.2 Où et à quelle température allez-vous stocker le poisson livré ?

.....

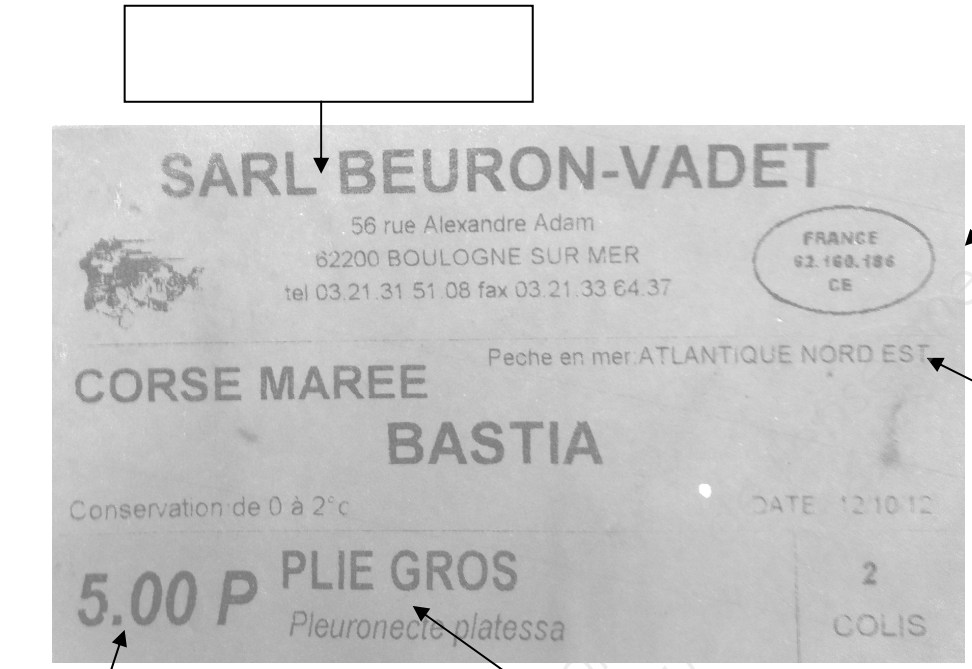
.....

.....

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

2.3 Expliquer à l'apprenti la signification de l'étiquette apposée sur les caisses de livraison.




France : ……
62 : ……
160 : ……
186 : ……
CEE : ……

2.4 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 | |
| Gambas | |
| Etrilles (coulis) | |
| Ecrevisses | |

Base Nationale des Sujets d'Examen professionnel
Réseau Canopé

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

2.5 Citer 4 poissons de méditerranée pouvant être utilisés dans le « cappuccino de bouillabaisse » :

1. .....
2. .....
3. .....
4. .....

2.6 Le chef cuisine de nombreux légumes. Cocher dans le tableau ci-dessous les légumes en fonction de leur partie comestible.

| 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 | | | | | | | | |

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

2.7 Votre chef vous envoie au marché de proximité pour sélectionner auprès des producteurs locaux les légumes nécessaires au menu.
Citer 2 variétés pour chaque fruit et légume énoncés ci-dessous :

| | |
|---|---|
| **Fraise** | 1. .....<br>2. ..... |
| **Tomate** | 1. .....<br>2. ..... |
| **Artichaut** | 1. .....<br>2. ..... |
| **Salade** | 1. .....<br>2. ..... |

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** | |
| **Cuire des légumes à la Grecque** | |

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

2.9 Vous utilisez essentiellement de l'huile d'olive Corse AOP. Que signifie le sigle AOP ?

.....

.....

2.10 Citez trois autres produits AOP de la région PACA hors boisson.

- .....
- .....
- ……..

2.11 Pour réaliser votre vinaigrette au safran votre bouteille d'huile comporte les symboles suivants : que signifient-t-ils ?

| | |
|---|---|
|  | |
|  | |

2.12 De quelle plante est issue le safran ?

.....

.....

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## 3. Préparations de base (5,5 points)

3.1 Vous allez réaliser quotidiennement des sauces émulsionnées, citer 4 sauces de base, cocher leur famille d'appartenance et citer leur sauce dérivée de la cuisine française.

| Sauce de base | Sauce émulsionnée stable | Sauce émulsionnée instable | Sauce dérivée |
|---|---|---|---|
| ***Vinaigrette*** | | ***X*** | ***Sauce Ravigote*** |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

3.2 Vous réalisez une marinade pour votre carpaccio de loup.
Les marinades peuvent être classées en trois familles. Lesquelles ? Complétez le tableau en faisant correspondre les applications culinaires suivantes : coq au vin, gigot de sanglier, carpaccio de loup avec la marinade la plus appropriée.

| Marinades | Applications culinaires |
|---|---|
| * | |
| * | |
| * | |

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## 4 Les cuissons (3,5 points)

4.1 Classer dans le tableau suivant ci-dessous les différentes applications culinaires suivantes : bœuf bourguignon, laitues braisées, blanquette de veau à l'ancienne, carré de porc poêlé, haricots verts vapeur, brochette de gambas grillée, wok légumes.

| Cuisson avec brunissement | Sans brunissement départ à chaud | Sans brunissement départ à froid | Cuisson combinée |
|---|---|---|---|
| | | | |

## 5 Les viandes (6 points)

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

.....

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

| Commande à votre boucher | Descriptif du morceau | Proposer une garniture |
|---|---|---|
| Un baron d'agneau | | |
| Un coffre d'agneau | | |
| Un lamb chop | | |
| Un mutton chop | | |
| Des noisettes d'agneau | | |

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

# Technologie pâtissière

## La tarte au citron meringuée

### 6 Les pâtes (19,5 points)

6.1 Classer les pâtes de base suivantes dans le 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.

| | |
|---|---|
| **PÂTES SECHES** | |
| **PÂTES LEVÉES** | |
| **PÂTES POUSSÉES** | |
| **PÂTES MOLLES** | |
| **PÂTE MONTÉES** | |

6.2 Compléter le tableau en donnant pour chaque pâte ci-dessous une application salée et une application sucrée.

| | |
|---|---|
| **PÂTE BRISÉE** | -……<br>-…… |
| **PÂTE FEUILLETÉE** | -……<br>-…… |
| **PÂTE A CHOUX** | -……<br>-…… |
| **PÂTES A FRIRE** | -……<br>-…… |

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6.4 La tarte au citron est traditionnellement meringuée, citez trois types de meringue ainsi que leurs techniques de fabrication.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Meringues** | | | |
| **Techniques de fabrication** | | | |

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## 7. Les crèmes et les œufs (11 points)

7.1 Pour la réalisation du dessert vous utiliserez des œufs frais ou des ovo produits, compléter le tableau sur les avantages et inconvénients des ovo produits.

| | Avantages | Inconvénients |
|---|---|---|
| **Ovo produits** | • ……<br>.....<br>• Qualité organoleptique constante<br>• ……<br>.....<br>• ……<br>.....<br>• Coût inférieur aux produits traditionnels car moins de main d'œuvre<br>• ……<br>..... | • ……<br>……<br>.....<br>• ……<br>……<br>..... |

7.2 Les œufs sont très utilisés pour la réalisation des pâtisseries, ils présentent aussi différentes propriétés. En vous aidant de leurs utilisations, lister les propriétés dans le tableau.

| Utilisations | Propriétés |
|---|---|
| • Crème prise, sauce, pâtes<br>• Les différentes cuissons des œufs<br>• Les liaisons à base de jaune et de crème<br>• Crème : crème anglaise, pâtissière | |
| • Sauces émulsionnées stables | |
| • Dorure, sauces | |
| • Meringue, soufflé, pâte à frire | |
| • Marmite, consommés, gelée | |

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.