

BREVET PROFESSIONNEL DE CUISINIER

- SESSION 2004 -

U 12 : TECHNOLOGIE CULINAIRE ET PATISSIERE

CE DOCUMENT CONTIENT LE SUJET

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.

Vous devrez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans en détacher aucune page.

Celui-ci sera inséré dans la copie d'examen qui vous sera remise.

Groupement interacadémique II		Session 2004		Facultatif : code	
Examen et spécialité BP Cuisinier					
Intitulé de l'épreuve U12 → Technologie culinaire et pâtisserie					
Type	SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 3	N° de page / total Feuille : 1/9

TECHNOLOGIE CULINAIRE

1. VOCABULAIRE CULINAIRE (4 Points)

	Mélanger jaunes et sucre Enlever l'excès de sel Raffermer Pour épurer un produit carné
	Faire de légères entailles avec un couteau d'office sur le pourtour d'une pièce feuilletée
	Blanchir du riz préalablement lavé en le plongeant dans de l'eau froide et en le portant à ébullition quelques minutes
	Presser dans le fond d'un chinois à l'aide d'un pochon

2. CONNAISSANCE DES PRODUITS

Noms de produits et variétés

Complétez le tableau suivant l'exemple : Golden est la variété, je suis une pomme.

(10 Points)

Variété	Le nom du produit est ...
<i>Golden</i>	<i>pomme</i>
Aveline	
Ratte	
Napoléon	
Monstrueux de Viroflay	
Saint Pierre de Marmande	
Cuisse de poulet	
Chasselas	
D'ante	
Tarbais	
Chevrier	

BP Cuisinier	Session 2004	Rappel codage
U12 → Technologie culinaire et pâtisserie		Feuille : 2/9

3. FONCTIONS ET RESPONSABILITÉ DU CHEF

Quelles sont les fonctions et les responsabilités d'un chef de cuisine dans les domaines suivants ? (4 Points)

Technique :

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

Social :

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

4. HISTOIRE DE LA CUISINE

Associez chacun des noms suivants à leur fait correspondant en reportant leur numéro d'attribution. (4 Points)

N°1 : G. Tirel dit Taillevent

N° 2 : Fernand Point

N°3 : Curnonsky

N°4 : Georges Pralus

N°	FAIT IMPORTANT
	Cuisinier précurseur de la cuisine sous vide en France
	Chef et acteur majeur de l'évolution vers la cuisine nouvelle. A eu pour élèves, Bocuse et Troisgros
	Elu prince des gastronomes, fonde la revue « Cuisine et Vins de France »
	Il est le premier auteur connu, il a écrit « Le Viandier »

BP Cuisinier	Session 2004	Rappel codage
U12 → Technologie culinaire et pâtisserie		Feuille : 3/9

5. LES CUISSONS

5.1. La cuisson "poêler". (6 points)

Expliquez la technique :

.....

.....

.....

.....

.....

Quels sont ses buts ?

.....

.....

.....

Donner deux exemples :

.....

.....

5.2. La cuisson sous-vide. (6 points)

La cuisson sous-vide apporte de nombreux avantages. Citez deux exemples d'avantages dans les domaines suivants :

Organisationnel :

.....

.....

Economique :

.....

.....

Gustatif :

.....

.....

BP Cuisinier	Session 2004	Rappel codage
U12 → Technologie culinaire et pâtisserie		Feuille : 4/9

6. AROMATES, ÉPICES ET CONDIMENTS

Complétez le tableau suivant : (6 points)

	Aromates	Condiments	Epices
exemple : Paella			- SAFRAN
Béarnaise	- CERFEUIL		
Champignons à la Grecque		- OIGNONS	
Goulasch			
Sauce charcutière			
garniture grenobloise			

7. LES POTAGES (4 points)

Dans la classification des potages, citez quatre familles de potages liés en donnant un exemple pour chacune d'elle.

FAMILLES	EXEMPLES

8.1. LES VIANDES (8 points)

Complétez le tableau suivant :

plats	morceaux	animal	catégorie
Piccata lombarde		veau	
Lamb chop grillé			I
Palette à la diable			
Aiguillette braisée bourgeoise	Aiguillette Baronne		
Grenadin zingara			1
T-Bone steak béarnaise		bœuf	
Châteaubriand sauce choron			1
Osso-bucco Milanaise			3

8.2. LE GIBIER : (a+b+c = 7 points)

Second de cuisine dans un restaurant situé en Sologne, vous êtes amené à passer une commande de gibiers sauvages pour réapprovisionner votre stock.

a. Quelles sont les différentes sources d'approvisionnement possibles ? Citez en deux.

.....
.....

b. A quelle période de l'année se situe l'action ?

.....

c. Dans votre commande, vous préciserez :

deux gibiers de venaison :

-
-

deux gibiers à plumes :

-
-

d. Pour toutes les venaisons commandées, vous devez réaliser une marinade crue.
(4 points)

Donnez ses buts :

.....
.....

Donnez sa composition :

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

BP Cuisinier	Session 2004	Rappel codage
U12 → Technologie culinaire et pâtisserie		Feuille : 7/9

TECHNOLOGIE PÂTISSIÈRE

9. PÂTISSERIE (10 points)

Vous êtes affecté au poste de pâtissier. Dans votre carte des desserts, vous incluez divers entremets.

a. expliquez la technique de réalisation et de montage d'un riz à l'impératrice.
(7 points)

Technique de réalisation	Montage

b. dans les entremets contemporains, la meringue italienne entre fréquemment dans la composition. (4 points)

a) Expliquez la démarche de fabrication	b) Citez deux avantages d'une meringue italienne

BP Cuisinier	Session 2004	Rappel codage
U12 → Technologie culinaire et pâtisserie		Feuille : 8/9

c. Citez les différents biscuits de base utilisés en pâtisserie et donnez deux exemples de préparation. (6 points)

Biscuits de base	Exemple de préparation
-	-
-	-
-	-
-	-