

Barème de notation récapitulatif

(Document à destination des correcteurs)

Références de la question		Nombre de points attribués à la question	Notation du candidat	
Technologie Culinaire / 60				
1	La brigade	a) Donnez pour chacun des chefs de partie leurs spécificités	2,5 pts	
		b) Quel est votre rôle ?	0,5 pt	
2	Les corps gras.	a) Citez 2 beurres A.O.C	1 pt	
		b) Pour frire vos préparations à la carte, quels corps gras utilisez-vous ?	3 pts	
3	Les cuissons	a) Sous l'action de la chaleur, quelles sont les modifications que subissent les nutriments ?	4 pts	
		b) Braiser une viande.	A quel type de cuisson appartient "braiser une viande"	2 pts
			Mettez les affirmations suivantes dans l'ordre "braiser à brun une viande"	5 pts
			Dans cette liste de morceaux de viande, entourez ceux qu'il est préférable de braiser	2 pts
4	Les fonds	a) Réalisation d'un fond brun, complétez les différentes phases manquantes	2 pts	
		b) Donnez 2 utilisations d'un fumet de poisson clarifié	1 pt	
5	Les potages		6 pts	
6	Les sauces		6 pts	
7	Les œufs et les ovoproduits	a) Vous avez 20 pièces d'œufs au litre	2 pts	
		b) Citez 6 présentations commerciales	3 pts	
		c) Quels sont les avantages de l'utilisation des ovoproduits ?	2 pts	
8	Les poissons et les crustacés	a) Quelle est la meilleure façon de conserver votre poisson ?	1,5 pt	
		b) Citez 3 critères de qualité indispensable pour acheter du homard européen ?	1,5 pt	
9	Les volailles		4 pts	
10	Les viandes de boucherie	a) Associez les morceaux suivants à un animal	4 pts	
		b) La qualité de la viande est classé selon 3 critères : citez les	1 pt	
11	Culture culinaire		3 pts	
12	Les vins et alcools		3 pts	
TOTAL			/60	

Groupement interacadémique II	Session 2005	Facultatif : code	
Examen et spécialité BP Cuisinier			
Intitulé de l'épreuve U12 → Technologie culinaire et pâtisserie			
Type BAREME DE NOTATION	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 2
		N° de page / total Feuille : 1/2	

Barème de notation récapitulatif

(Document à destination des correcteurs)

Références de la question		Nombre de points attribués à la question	Notation du candidat	
Technologie Pâtissière				
1	Les pâtes	5 pts		
2	Les glaces	2 pts		
3	Les crèmes et mes appareils de base	a) Comment réalisez vous une crème Chiboust ?	2 pts	
		b) Comment réalisez vous un appareil à bavarois aux œufs ?	2 pts	
		c) Expliquez les phénomènes physico-chimiques entraînant la lavée des pâtes	1 Pâte feuilletée	1 pt
			2 Pâte à choux	1 pt
			3 Pâtes levées	1,5 pt
4 Pâtes montées	1 pt			
d) Citez les 3 différentes meringues, leurs particularités et une utilisation pour chacune d'entre elles	4,5 pts			
TOTAL		/20		

TOTAL : technologie culinaire et technologie pâtissière	/80	
--	------------	--

Groupement interacadémique II		Session 2005		Facultatif : code	
Examen et spécialité BP Cuisinier					
Intitulé de l'épreuve U12 → Technologie culinaire et pâtissière					
Type BAREME DE NOTATION	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 2	N° de page / total Feuille : 2/2	