

# BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

SOUS EPREUVE U.12-Technologie culinaire et pâtisserie

**Durée : 2 heures**

**Coefficient : 2**

**Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.**

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

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>		N° d'anonymat
Épreuve : U.12	Feuille n° 1/12	

<b>Sujet</b>	Session 2005	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : <b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>			
Intitulé de l'épreuve : Technologie culinaire et pâtisserie			
Nom et prénom : .....	Durée 2 heures	Coefficient 2.	Feuille n° 1/12

# Technologie culinaire

## Question n° 1. La brigade (3points)

a) Vous venez de prendre la place de Chef de cuisine dans un grand hôtel comportant un restaurant gastronomique avec une brigade constituée. Donnez pour chacun des chefs de partie leurs spécificités. (2,5 points)

### Garde-manger

.....  
.....

### Entremétier

.....  
.....

### Tournant

.....  
.....

### Saucier rôti

.....  
.....

### Poissonnier

.....  
.....

b) Pendant le service vous vous tenez au passe pour annoncer les bons. Quel est votre rôle ? (0,5 point)

.....  
.....

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 2/12

Ne rien inscrire dans cette partie



➤ Mettez les affirmations suivantes dans l'ordre « Pour braiser à brun une viande » (5 points)

❖ Couvrir et cuire au four	❖ .....
❖ Dégraisser la braisière	❖ .....
❖ Glacer la pièce	❖ .....
❖ Egoutter et rectifier le fond de braisage	❖ .....
❖ Parer, désosser	❖ .....
❖ Suer la garniture aromatique	❖ .....
❖ Larder	❖ .....
❖ Mariner dans le vin	❖ .....
❖ Rissoler la viande	❖ .....
❖ Mouiller avec la marinade et du fond à mi-hauteur	❖ .....

➤ Dans cette liste de morceaux de viande, entourez ceux qu'il est préférable de Braiser (2 points).

Carré d'agneau

Cote de bœuf

Epaule d'agneau

Aiguillette de bœuf

Noix de veau

Tendron de veau

Jambon

Tournedos

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 4/12

Ne rien inscrire dans cette partie

**Question n° 4. Les fonds (3 points)**

a) Réalisation d'un fonds brun, complétez les différentes phases manquantes : (2 points)

1) Concasser les éléments de base

2) .....

3) Au 2/3 de la coloration ajouter la garniture aromatique

4) Débarrasser les os et la garniture dans une marmite

5) .....

6) Verser le déglacage sur les os et compléter à l'eau froide

7) .....

8) Dégraisser et écumer ajouter le reste de la garniture

9) Cuire

10) .....

11) Durée maximum de conservation d'un fond dans un établissement ayant obtenu la marque de salubrité relative aux PCEA :

..... à + 3° C

..... à -18° C

b) Donnez 2 utilisations d'un fumet de poisson clarifié (1 point).

.....

.....

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 5/12

Ne rien inscrire dans cette partie

**Question n° 5. Les potages (6 points)**

➤ Reliez par une flèche les potages suivants avec leurs compositions :

POTAGES

COMPOSITIONS

OX-TAIL

Velouté de veau avec asperges et crème

CRECY

Purée de légumes crus (concombre, tomate, poivron, oignon, huile d'olive ...)

SOISSONNAIS

Marmite de bœuf réalisée avec de la queue de bœuf

MINISTRONE

A base de purée de carottes

ARGENTEUIL

Mélange de légumes aromatiques, tomates, haricots verts et blancs, jambon fumé, spaghettis et parmesan

GASPACHO

Fonds blanc, haricots blancs crème

**Question n° 6. Les sauces (6 points)**

➤ Complétez le tableau

	Sauces de base	Ingrédients ajoutés	Sauces dérivés
Ex.	Velouté de poisson	Fumet de soles, essence de champignons, huîtres, moules	Sauce normande
	Sauce vinaigrette	Persil, cerfeuil, oignon câpres	
	Sauce hollandaise	Jus et zeste orange sanguine	
	Sauce béarnaise		Sauce choron
	Velouté de veau	Essence de champignon, jaune d'œuf, beurre et persil haché	
	Sauce poivrade		Sauce diane
		Purée d'oignon	Sauce soubise

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 6/12

Ne rien inscrire dans cette partie

**Question n° 7. Les œufs et les ovoproduits (7 points)**

a) Vous avez 20 pièces d'œuf au litre (œuf sans coquille 50 g ) (2 points).

Combien de jaunes avez vous au litre ? .....

Combien de blancs avez vous au litre ? .....

b) Citez 6 présentations commerciales d'ovoproduits (3 points).

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

c) Quels sont les avantages de l'utilisation des ovoproduits ? (4 réponses souhaitées) (2 points)

- .....
- .....
- .....
- .....

**Question n° 8. Les poissons et les crustacés (3 points)**

a) Quelle est la meilleure façon de conserver votre poisson frais ? (1,5 points)

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

b) Citez 3 critères de qualité indispensable pour acheter du homard européen ? (3 réponses souhaitées). (1,5 points)

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

<b>BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER</b>	Feuille n° 7/12
Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie	

Ne rien inscrire dans cette partie

**Question n° 9. Les volailles (4 points)**

➤ L'appellation « A.O.C volaille de Bresse » répond à un cahier de charge très strict.  
Citez 4 obligations pour obtenir cette A.O.C. (justifiez votre choix).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Question n° 10. Les viandes de boucherie (5 points)**

a) Associez les morceaux suivants à un animal : (4 points)

Baron / travers / aloyau / sous noix / gigot / basse-côte / échine / quasi

BŒUF	AGNEAU	PORC	VEAU

b) La qualité de la viande de veau est classée selon 3 critères : Citez les. (1 point)

➤ .....

➤ .....

➤ .....

✂

Ne rien inscrire dans cette partie



**Question n° 11. Culture culinaire (3 points)**

➤ Complétez le tableau suivant en choisissant le nom qui correspond :

Appert – Vatel – Carême – Escoffier – Bocuse – Point.

1631-1671 célèbre pour sa conscience professionnelle	
1748-1841 a mis au point une méthode de stérilisation	
1847-1935 Auteur du Guide Culinaire	
1897-1955 Chef du restaurant « La Pyramide » à Vienne – formateur de grands chefs	
Le plus illustre cuisinier du XIX è siècle – Passionné d'architecture – auteur du Pâtissier Royal	
Célèbre cuisinier du XX è siècle surnommé Mr Paul	

**Question n° 12. Les vins et alcools (3 points)**

➤ Lors de la réalisation de certaines préparations culinaires, vous êtes amené à employer divers vins et alcools. Retrouvez les différents alcools ou vins utilisés dans les recettes suivantes :

Recettes	Vins ou Alcools
Steak au poivre	
Bar au fenouil flambé	
Œuf en meurette	
Canard à l'orange	
Côte de veau Vallée d'Auge	
Carbonade Flamande	

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 9/12

Ne rien inscrire dans cette partie

# Technologie pâtissière

## Question n° 1. Les pâtes (5 points)

➤ Associez une pâte à chacune des préparations suivantes :

PREPARATIONS	PATES
Tarte alsacienne	
Jalousie aux amandes	
Forêt noire	
Charlotte aux fraises	
Moka	
Palmier (petits fours)	
Paris-Brest	
Fond <del>ç</del> de St Honoré	
Aumônière de poires	
Pets de nonne	

## Question n° 2. Les glaces (2 points)

➤ Numérotez les différentes étapes de la préparation d'une glace de 1 à 5

SANGLAGE	
PASTEURISATION	
PREPARATION DU MIX	
STOCKAGE	5
FOISONNEMENT	

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtissière

Feuille n° 10/12

✂  
.....  
Ne rien inscrire dans cette partie

**Question n° 3. Les crèmes et les appareils de base ( 13 points)**

a) Comment réalisez vous une crème Chiboust ? (2 points)

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

b) Comment réalisez vous un appareil à bavarois aux œufs ? (2 points)

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

c) Expliquez les phénomènes physico-chimiques entraînant la levée des pâtes : (4,5 points)

1) pâte feuilletée : (1 point)

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

2) pâte à choux : (1 point)

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

3) pâtes levées : (1,5 points)

Composition :

.....

+ Eau entre 20 et 30°C + Farine

= Fermentation alcoolique

Quel élément permet la formation de trous dans la pâte ?

.....

Élément qui s'évapore lors de la cuisson

.....

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 11/12

Ne rien inscrire dans cette partie

4) pâtes montées : (génoise, à biscuit, à frire) (1 point)

.....

.....

.....

d). Citez les 3 différentes meringues, leurs particularités et une utilisation pour chacune d'entre elles.  
(4,5 points)

### TECHNIQUE DE REALISATION

MERINGUE	PARTICULARITES	UTILISATION

**BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER**

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 12/12

✂

.....

Ne rien inscrire dans cette partie