

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.**

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

Sujet	Session 2005	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER			
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

Question n° 2. Les corps gras (4 points)

a) Citez 2 beurres A.O.C. (1 point)

.....
.....

b) Pour frire vos préparations à la carte, quels corps gras utilisez vous ?
(2 réponses souhaitées et justifier votre choix) (3 points)

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

Question n° 3. Les cuissons (13 points)

a) Sous l'action de la chaleur, quelles sont les modifications que subissent les nutriments suivants ? (4 points)

Protides :

Lipides :

Glucides (sucre rapide) :

Glucides (sucre lent) :

b) Braiser une viande. (9 points)

➤ À quel type de cuisson appartient « braiser une viande »? (2 points)

.....

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 3/12

✕
.....
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 déglçage 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)

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

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER	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 ç 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