

## 1. Culture culinaire

### 1-1/ Cuisiniers, artisans de l'évolution de la cuisine française. (2 points)

Placez les noms des 4 chefs devant les définitions :

<i>JOEL ROBUCHON (0.5pt)</i>	Il réalise des émissions télévisées à vocation culinaire afin de faire connaître les grands chefs.
<i>PAUL BOCUSE (0.5pt)</i>	Il est l'ambassadeur des « savoirs-faire » et « des produits » français à l'étranger.
<i>TAILLEVENT (0.5pt)</i>	A écrit « Le Viandier ».
<i>MARC VEYRAT (0.5pt)</i>	La cuisine des plantes sauvages alpines.

### 1-2/ Le vocabulaire culinaire (6 points)

*A l'appréciation des correcteurs*

## 2 : Le personnel

Citez les fonctions sociales et techniques d'un chef de cuisine. (6 points)

*A l'appréciation des correcteurs*

<b>Groupement interacadémique II</b>		<i>Session 2007</i>		Facultatif : code	
Examen et spécialité <b>BP Cuisinier</b>					
Intitulé de l'épreuve <b>U12 → Technologie culinaire et pâtisserie</b>					
Type	Facultatif : date et heure	Durée <b>2 heures</b>	Coefficient <b>2</b>	N° de page / total <b>Feuille : 1/6</b>	
<b>CORRIGÉ</b>					

### 3 : Saveurs et présentations

Complétez les définitions et le reste du tableau en donnant une seule réponse par case. (7 points)

DEFINITION	EXEMPLES	UTILISATIONS
<b>Aromates</b> : Substances végétales de saveur et d'odeur agréables. Elles sont utilisées pour parfumer, améliorer le goût, et la présentation.	<i>aneth (0.25 pt)</i>	<i>décoration (0.25 pt)</i>
	<i>ciboulette (0.25 pt)</i>	<i>crème de ciboulette (0.25 pt)</i>
	<i>persil (0.25 pt)</i>	<i>bouquet garni (0.25 pt)</i>
	<i>cerfeuil (0.25 pt)</i>	<i>beurre de cerfeuil (0.25 pt)</i>
<b>Epices</b> : Substances aromatiques, exotiques qui sont (feuilles, graines, racines) séchées, destinées à relever la saveur, parfumer ou à colorer. (0.5pt)	<i>cannelle (0.25 pt)</i>	<i>poires au vin (0.25 pt)</i>
	<i>poivre noir (0.25 pt)</i>	<i>mignonnette steak au poivre (0.25 pt)</i>
	<i>safran (0.25 pt)</i>	<i>paëlla (0.25 pt)</i>
	<i>muscade (0.25 pt)</i>	<i>appareil à quiche (0.25 pt)</i>
<b>Condiments</b> : Substances aromatiques et épicées, ajoutées ou accompagnant les aliments pour relever le goût ; sont également concernés les aliments déjà préparés (moutarde, vinaigre, etc). (0.5pt)	à saveur acide : <i>cornichons(0.25 pt)</i>	<i>tartare (0.25 pt)</i>
	à saveur saline : <i>sel épicé (0.25 pt)</i>	<i>assaisonner farces (0.25 pt)</i>
	à saveur sucrée : <i>miel (0.25 pt)</i>	<i>nougat glacé (0.25 pt)</i>
	à saveur alliagée : <i>ail (0.25 pt)</i>	<i>soupe poisson (0.25 pt)</i>

### 4 : Les Produits frais

#### Les fruits :

Afin de parfaire la formation d'un jeune cuisinier de votre brigade, vous achetez un cuisseau de veau « élevé sous la mère ».

La classification ou « appréciation de la qualité » de cette viande de veau s'exprime par l'apposition d'un tampon sur la viande.

Avant de désosser le cuisseau, vous donnez les informations formatives au jeune dans les domaines suivants :

4-1/ La commercialisation des fruits est réglementée en France : 4 catégories ont été déterminées. Complétez le tableau suivant : (6 points)

Catégorie	Couleur de l'étiquette	Caractéristiques
<i>extra (0.5pt)</i>	<i>rouge (0.5pt)</i>	<i>exempt de défauts (0.5pt)</i>
<i>I (0.5pt)</i>	<i>verte (0.5pt)</i>	<i>quelques défauts (0.5pt)</i>
<i>II (0.5pt)</i>	<i>jaune (0.5pt)</i>	<i>second choix (0.5pt)</i>
<i>III (0.5pt)</i>	<i>grise (0.5pt)</i>	<i>vente particulière, car défauts importants (0.5pt)</i>

4-2/ L'utilisation en Cuisine des fruits crus ou cuits.

Complétez le tableau suivant : (7 points)

#### A l'appréciation des correcteurs

Classification	Exemple	Utilisation : garniture, salade, sauce, etc..
<i>Ex : fruits à pépins</i>	<i>pommes</i>	<i>poulet vallée d'Auge ou curry d'agneau ou salade Alice</i>
Agrumes	<i>oranges (0.5pt)</i>	<i>sauce malthaise (0.5pt)</i>
Fruits à pépins	<i>poires (0.5pt)</i>	<i>foie gras poêlé et poire (0.5pt)</i>
Fruits à noyaux	<i>cerises (0.5pt)</i>	<i>soupe de cerises (0.5pt)</i>
Fruits rouges et baies	<i>cassis (0.5pt)</i>	<i>magrets aux baies de cassis 0.5pt)</i>
Fruits oléagineux	<i>noix (0.5pt)</i>	<i>salade composée (0.5pt)</i>
Fruits amylicés	<i>marrons (0.5pt)</i>	<i>garniture dinde marrons (0.5pt)</i>
Fruits séchés	<i>raisins (0.5pt)</i>	<i>riz madras (0.5pt)</i>

BP Cuisinier

Session 2007

Rappel codage

U12 → Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille : 2/6

#### 4-3/ La Viande de Veau :

Afin de parfaire la formation d'un jeune cuisinier de votre brigade, vous achetez un cuisseau de veau « élevé sous la mère ».

La classification ou « appréciation de la qualité » de cette viande de veau s'exprime par l'apposition d'un tampon sur la viande.

Avant de désosser le cuisseau, vous donnez les informations formatives au jeune dans les domaines suivants :

4-3-1/ Veau « sous la mère » : (1 point)

- *Veau élevé et nourri exclusivement au lait entier (au pis de la vache ou au seau).*

4-3-2/ Donnez la signification générale des informations « 2R3 » portées sur le tampon, apposé par un classificateur officiel : (3 points)

- 2 : *Le chiffre correspondant à la couleur de la viande.*

- R : *La lettre de la conformation.*

- 3 : *Le chiffre de l'état d'engraissement.*

4-3-3/ Equipé de gants et du tablier protecteur, vous entreprenez la découpe des différents morceaux du cuisseau.

Nommez les et complétez le tableau ci-dessous : (9 points)

Morceaux	Catégorie	Mode de cuisson des morceaux entiers ou détaillés	Recette
<i>crose (0.5pt)</i>	<i>3 (0.5pt)</i>	<i>pocher départ à froid (0.5pt)</i>	Fond blanc ou brun
<i>jarret (0.5pt)</i>	<i>3 (0.5pt)</i>	<i>braiser (0.5pt)</i>	Osso Buco Milanaise
<i>noix (0.5pt)</i>	<i>1 (0.5pt)</i>	<i>poêler (0.5pt)</i>	Noix Choisy
<i>sous noix (0.5pt)</i>	<i>1 (0.5pt)</i>	<i>sauter (0.5pt)</i>	Escalopes à la crème
<i>noix pâtissière (0.5pt)</i>	<i>1 (0.5pt)</i>	<i>griller (0.5pt)</i>	Paillarde au citron
<i>quasi (0.5pt)</i>	<i>1 (0.5pt)</i>	<i>rôtir (0.5pt)</i>	Quasi Clamart

### 5 : Cuisines régionales

5-1/ Connaissance des produits : Complétez le tableau suivant : (3 points)

#### A l'appréciation des correcteurs

Régions	Mets	Boissons	Produits du terroir
Ex : BOURGOGNE	Pochouse	Kir	poisson d'eau douce et vin rouge de Bourgogne
AQUITAINE	<i>Confits d'oie (0.25pt)</i>	<i>Château Margaux (0.25pt)</i>	<i>Huîtres d'Arcachon (0.25pt)</i>
BRETAGNE	<i>Cotriade (0.25pt)</i>	<i>Cidre (0.25pt)</i>	<i>Andouille de Vire (0.25pt)</i>
ALSACE	<i>Choucroute (0.25pt)</i>	<i>Riesling (0.25pt)</i>	<i>Saucisse de Strasbourg (0.25pt)</i>
PROVENCE	<i>Pissaladière (0.25pt)</i>	<i>Rosé de Provence (0.25pt)</i>	<i>Nougat (0.25pt)</i>

BP Cuisinier	Session 2007	Rappel codage
U12 → Technologie culinaire et pâtisserie		Feuille : 3/6

## 6. Les Sauces

### Les Sauces de bases :

Citez les sauces mères et les sauces dérivées : (9 points)

Classifications	Sauce mère	Sauces dérivées
Sauces émulsionnées instables froides	<i>Sauce vinaigrette (1pt)</i>	<i>Sauce ravigote (0.5pt)</i>
		<i>Vinaigrette moutardée (0.5pt)</i>
Sauces émulsionnées stables froides	<i>Sauce mayonnaise (1pt)</i>	<i>Sauce andalouse (0.5pt)</i>
		<i>Sauce cocktail (0.5pt)</i>
		<i>Sauce tartare (0.5pt)</i>
		<i>Sauce verte (0.5pt)</i>
Sauces émulsionnées stables à chaud	<i>Sauce hollandaise (1pt)</i>	<i>Sauce maltaise (0.5pt)</i>
	<i>Sauce béarnaise (1pt)</i>	<i>Sauce mousseline (0.5pt)</i>
		<i>Sauce choron (0.5pt)</i>
		<i>Sauce paloise (0.5pt)</i>

## 7. Vins, eaux de vie, liqueurs en cuisine

7- 1 / Ces produits sont utilisés dans de nombreuses préparations. Selon le but recherché et le produit principal, un bon usage s'impose.

Complétez le tableau suivant : (2 points)

But	Vins ou eau de vie ou liqueurs employés	Recettes
Ex : Flamber	Cognac	Steak au poivre
Mariner	<i>Vin rouge (0.5pt)</i>	<i>Civet de marcassin</i>
Réduire	<i>Madère (0.5pt)</i>	<i>Sauce Madère</i>
Mouiller	<i>Vin blanc (0.5pt)</i>	<i>Truite au Riesling</i>
Aromatiser	<i>Liqueur d'Orange (0.5pt)</i>	<i>Canard à l'orange</i>

7- 2 / Les Marinades

*A l'appréciation des correcteurs*

BP Cuisinier	Session 2007	Rappel codage
U12 → Technologie culinaire et pâtisserie		Feuille : 4/6

## Technologie pâtissière

### 8 : PATISSERIE

8-1/ Certains composants ont des propriétés sur la réalisation des pâtes.

Complétez le tableau suivant : (2 points)

Composant	propriétés	Exemple de pâte réalisable
Exemple : Sel	Exhausteur de goût	Pâtebrisée
Farine type 45	<i>Riche en gluten, utilisée pour les pâtes qui doivent acquérir du corps (0.5pt)</i>	<i>Brioche</i>
Œufs	<i>Assurent liaison et cohésion. Modifient couleur et saveur. (0.5pt)</i>	<i>Pâte à crêpes</i>
Sucre	<i>Donne un goût sucré, de la coloration et un croustillant. (0.5pt)</i>	<i>Pâte sucrée</i>
Levure biologique	<i>Permet (diluée en liquide tiède) la pousse avant cuisson des pâtes levées. (0.5pt)</i>	<i>Pâte à Savarin</i>

### 8-2/ Les meringues et cuisson du sucre

Citez les meringues réalisées en pâtisserie et donnez une utilisation.

Complétez le tableau ci-dessous : (3 points)

Dénominations	Utilisations
<i>Meringue française ou ordinaire (0.5pt)</i>	<i>Œufs à la neige. (0.5pt)</i>
<i>Meringue suisse (0.5pt)</i>	<i>Réalisation de petits fours. (0.5pt)</i>
<i>Meringue italienne (0.5pt)</i>	<i>Masquer des entremets. (0.5pt)</i>

8-3/ Les différentes phases de cuisson du sucre.

Complétez le tableau ci-dessous : (3 points)

Appellations	Températures	Utilisations
Ex : Filet	107°C – 110°C	Fruits confits
<i>Boulé (0.5pt)</i>	120°C	<i>Meringue italienne Crème au beurre (0.5pt)</i>
<i>Caramel clair (0.5pt)</i>	155°C – 165°C	<i>Fruits déguisés Sucre tiré (0.5pt)</i>
<i>Caramel (0.5pt)</i>	170°C – 180°C	<i>Crème caramel (0.5pt)</i>

8-4/ Selon l'utilisation de ce sucre cuit, le mélange « sucre-eau » peut être « graissé ».

Dans quel but ? (1 point)

- *Eviter au sucre de masser.*

Proposez deux produits permettant d'éviter le problème ? (1 point)

Au choix, soit 0,5 point par bonne réponse.

- *Glucose*
- *Acide tartrique*
- *Crème de tartre*
- *Jus de citron*

**8-5/ Les Desserts (6 points)**

Créativité :

Concevez une assiette de desserts dont l'élément principal sera « La fraise » (toutes déclinaisons possibles), sans restrictions sur les produits, matériels, décors, sauces, pâtes, appareils, coulis etc...

Dénominations des réalisations à base de fraises. (4 points)	<i>Ex : Mini tartelette (garnie crème+fraises) – Mini savarin (garni chantilly+fraises) – Bavaois (pulpe fraises, chantilly, gélatine sirop). Coulis fraises – sorbet fraises « en quenelle ».</i>
Décors (2 points)	<i>Ex : Chantilly – Feuilles menthe – Triangle caramel – Feuilles chocolat.</i>