

# Barème de notation récapitulatif

(Document à destination des correcteurs)

Références de la question			Nombre de points attribués à la question		Notation du candidat
Thèmes généraux		Questions détaillées			
<b>Technologie culinaire</b>					
1	Culture culinaire	Artisans de l'évolution Termes culinaires		2 6	
2	Le personnel	Fonctions du chef		6	
3	Saveurs et présentations	Aromates, épices et condiments		7	
4	Produits frais :  Les fruits	4.1 Commercialisation		6	
		4.2 Utilisation		7	
	La viande de veau	4.3.1 Définition		1	
		4.3.2 Classification 4.3.3 Dénominations et cuissons		3 9	
5	Cuisine Régionale	5.1 Connaissances produits		3	
6	Les Sauces	Sauce mère et dérivées		9	
7	Vins, eaux de vie, liqueurs en cuisine	7.1 Vins, eaux de vie, liqueurs en cuisine	Utilisation	2	
		7.2 Les marinades	Types et explications	3	
<b>Technologie pâtissière</b>					
8	Composant de base	8.1 Influences et propriétés		2	
	Appareils	8.2 Les meringues		3	
		8.3 Cuisson du sucre		3	
		8.4 Règles de cuisson		2	
	Les Desserts	8.5 Créativité		6	
<b>TOTAL</b>				/80	

**Session 2007**

Facultatif : code

Examen et spécialité

**BP Cuisinier**

Intitulé de l'épreuve

**U12 → Technologie culinaire et pâtissière**

Type

**BARÈME DE NOTATION**

Facultatif :  
date et heure

Durée  
**2 heures**

Coefficient  
**2**

N° de page / total  
**Feuille : 1/1**