

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

SOUS ÉPREUVE 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 à la fin de l'épreuve, sans en détacher aucune page.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat
Épreuve : U.12	Feuille n° 1/8	

SUJET	Session 2007	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° 1/8

Technologie culinaire

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 :

	Il réalise des émissions télévisées à vocation culinaire afin de faire connaître les grands chefs.
	Il est l'ambassadeur des « savoirs-faire » et « des produits » français à l'étranger.
	A écrit « Le Viandier ».
	La cuisine des plantes sauvages alpines.

1-2/ Le vocabulaire culinaire (6 points)

Foisonner	
Sangler	
Puncher	
Lustrer	
Décanter	
Pincer	

2 : Le personnel

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

--

3 : Saveurs et présentations

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

DEFINITION	EXEMPLES	UTILISATIONS
<u>Aromates</u> : Substances végétales de saveur et d'odeur agréables. Elles sont utilisées pour parfumer, améliorer le goût, et la présentation.		
<u>Epices</u> :		
<u>Condiments</u> :	à saveur acide :	
	à saveur saline :	
	à saveur sucrée :	
	à saveur alliacée :	

4 : Les Produits frais

Les fruits :

La cuisine actuelle emploie une très large variété de fruits afin d'obtenir des saveurs aigres-douces, des goûts contrastés ou même en guise d'accompagnement.

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

BP Cuisinier	Session 2007	Rappel codage
U12 → Technologie culinaire et pâtisserie		Feuille : 3/8

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

Complétez le tableau suivant : (7 points)

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		
Fruits à pépin		
Fruits à noyaux		
Fruits rouges et baies		
Fruits oléagineux		
Fruits amylacés		
Fruits séchés		

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)

.....

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

2 :

R :

3 :

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
			Fond blanc ou brun
			Osso Bucco Milanaise
			Noix Choisy
			Escalopes à la crème
			Paillard de au citron
			Quasi Clamart

5 : Cuisine régionale

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

Régions	spécialités régionales	Boissons	Identification des produits des terroirs
<i>Ex : BOURGOGNE</i>	<i>Pochouse</i>	<i>Kir</i>	poisson d'eau douce et vin rouge de bourgogne.
AQUITAINE			
BRETAGNE			
ALSACE			
PROVENCE			

BP Cuisinier	Session 2007	Rappel codage
U12 → Technologie culinaire et pâtisserie		Feuille : 5/8

6. Les sauces

Les sauces de base :

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

Classifications	Sauce mère	Sauces dérivées
Sauces émulsionnées instables froides		
Sauces émulsionnées stables froides		
Sauces émulsionnées stables à chaud		

7. Vins, eaux de vie, liqueurs en cuisine

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

7-1/ Complétez le tableau suivant : (2 points)

But	Vins ou eaux de vie ou liqueurs employés	Recettes
<i>Ex : Flamber</i>	<i>Cognac</i>	<i>Steak au poivre</i>
Mariner		Civet de marcassin
Réduire		Sauce Madère
Mouiller		Truite au Riesling
Aromatiser		Canard à l'orange

7-2 / Les marinades : Citez les différents types de marinade et expliquez leur but : (3 points)

Type de marinade	Explications

BP Cuisinier	Session 2007	Rappel codage
U12 → Technologie culinaire et pâtisserie		Feuille : 6/8

Technologie pâtissière

8 : Pâtisserie

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

Complétez le tableau suivant : (2 points)

<i>composants</i>	<i>propriétés</i>	<i>Exemple de pâte réalisable</i>
<i>Exemple : Sel</i>	<i>Exhausteur de goût</i>	<i>Pâte brisée</i>
Farine type 45		Brioche
Œufs		Pâte à crêpes
Sucre		Pâte sucrée
Levure biologique		Pâte à savarin

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)

<i>Dénominations</i>	<i>Utilisations</i>

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

Complétez le tableau ci-dessous : (3 points)

<i>Appellations</i>	<i>Températures</i>	<i>Utilisations</i>
<i>Ex : Filet</i>	<i>107°C – 110°C</i>	<i>Fruits confits</i>
	120°C	
	155°C – 165°C	
	170°C – 180°C	

BP Cuisinier	Session 2007	Rappel codage
U12 → Technologie culinaire et pâtissière		Feuille : 7/8

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

Dans quel but ? (1 point)

-

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

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

-

-

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)	
Décors (2 points)	