



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

SOUS ÉPREUVE U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

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.

	<i>Session 2010</i>	Facultatif : code			
Examen et spécialité BP Cuisinier					
Intitulé de l'épreuve U12 → Technologie culinaire et pâtisserie					
Type	CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 3	N° de page / total Feuille : 1/8

Situation professionnelle

Vous postulez comme chef de partie dans un établissement hôtelier de la région Bretagne, le chef de cuisine désire tester vos connaissances sur vos aptitudes à occuper ce poste.

La carte du restaurant est orientée sur les poissons et fruits de mer.

L'établissement propose également une activité traiteur et un service banquet.

1. Le personnel en cuisine : (4 pts)

Afin de vous situer dans votre future brigade, placer les noms de poste suivants en face de leur définition.

ENTREMETIER / COMMUNARD / SAUCIER / GARDE-MANGER

Définitions	Nom de poste
Élabore les plats en sauce, les fonds, etc. Son poste à moins d'importance aujourd'hui qu'autrefois.	SAUCIER
Prépare les viandes servies chaudes ou froides, les farces, les galantines, etc. Il est responsable de tous les produits stockés en chambre froide.	GARDE-MANGER
Prépare les légumes, les garnitures, les œufs, les entrées à base de fromage.	ENTREMETIER
Il prépare les repas du personnel. C'est souvent un bon commis qui assure ce travail.	COMMUNARD

	Session 2010	Facultatif : code		
Examen et spécialité BP Cuisinier				
Intitulé de l'épreuve U12 → Technologie culinaire et pâtisserie				
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 3	N° de page / total Feuille : 2/8

2. Les mollusques :

Vous allez débiter au poste de poissonnier,

2.1. Dans le tableau ci-dessous, citer pour chaque famille deux exemples de produit et une application culinaire (6 pts).

LES MOLLUSQUES		
FAMILLE	Exemples	Application culinaire
Céphalopodes	. Encornets, Seiches, Poulpes . Calmars	- à l'appréciation du jury
Gastéropodes	. Bigorneaux, Bulots, . Ormeaux, Lambis	- à l'appréciation du jury
Lamellibranches bivalves	Amandes de mer, Palourdes, Moules, St Jacques, Huîtres	- à l'appréciation du jury

2.2. Citer 3 critères de fraîcheur pour l'achat de « MOLLUSQUES » : (3 pts)

- 1- Lourds ;
- 2- Si possible vivant ;
- 3- Gorgés d'eau ;
(odeur agréable, recouverts de parasites vivaces, etc.)

3. Les poissons :

3.1. Compléter le tableau ci-dessous en citant 2 exemples de poissons pour chacun des descriptifs : (6 pts)

POISSON PLAT (2 filets)	1 : St pierre 2 : Daurade
POISSON PLAT (4 filets)	1 : Barbue, carrelet (plic), limande 2 : sole portion, sole filet, turbot, raie
POISSON ROND	1 : Baudroie (lotte), bar (loup), cabillaud, colin (lieu) 2 : Congre, merlan, rouget, sardine, maquereaux, thon

3.2. Élevage des produits de la mer : (4 pts)

Pour chacun des modes d'élevage ci-dessous, citer les mollusques correspondants.

Ostréiculture	Huîtres
Pectiniculture	Coquilles Saint Jacques
Mytiliculture	Moules
Conchyliculture	Coquillages

	Session 2010		Facultatif : code	
Examen et spécialité BP Cuisinier				
Intitulé de l'épreuve U12 → Technologie culinaire et pâtisserie				
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 3	N° de page / total Feuille : 3/8

3.3. Afin d'expliquer à votre commis la méthodologie de stockage des poissons frais, remplissez le tableau suivant : (2 pts)

Lieu de stockage et méthodologie de stockage des poissons frais: (1 pt)	Les poissons sont stockés dans un timbre ou armoire à poissons. Les poissons sont sur et recouverts de glace pilée, protégés par un papier sulfurisé ou un film alimentaire afin de ne pas mettre le produit en contact direct avec la glace. L'ensemble est disposé sur un égouttoir permettant à l'eau de fonte de glace de s'évacuer.
TC. (0,5 pt)	0°C à 2°C
Durée de conservation (0,5 pt)	48 heures. Changer la glace tous les jours.

4. Les viandes de boucherie :

Pour le service Banquet, vous réaliserez des préparations à base de viandes

4.1. À partir des morceaux de viandes cités ci-dessous, proposer 2 préparations culinaires utilisant ces morceaux : (6 pts)

MORCEAUX DE VIANDES	PRÉPARATIONS CULINAIRES
Exemple : Filet de Bœuf	1 : « Tournedos ROSSINI »
	2 : « Filet de bœuf WELLINGTON »
Carré d'Agneau	1 : « Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes »
	2 : « Côte d'agneau grillé »
Noix de Veau	1 : « Escalope de veau MILANAISE »
	2 : « Escalope VENNOISE »
Épaule d'Agneau	1 : « Navarin d'agneau »
	2 : « Curry d'agneau »

4.2. La traçabilité : (2 pts)

Expliquer en quelques lignes la signification de la «traçabilité» d'une viande de boucherie :

Permet le transfert ininterrompu de l'élevage à la distribution, d'informations de nature réglementaire ou volontaire à destination du consommateur, pour assurer sa sécurité alimentaire et l'informer. La procédure de traçabilité s'appuie sur le système d'identification, dotant les animaux d'une véritable carte d'identité individuelle sans laquelle ils ne peuvent circuler.

	Session 2010		Facultatif : code		
Examen et spécialité BP Cuisinier					
Intitulé de l'épreuve U12 → Technologie culinaire et pâtisserie					
Type	CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 3	N° de page / total Feuille : 4/8

Lecture d'une estampille. Que signifie : Cuisseau de veau classe 1R2.

À l'appréciation des correcteurs.

5. Les œufs et les ovo-produits : (3 pts)

Pour éviter les risques d'intoxication alimentaire, le service banquet a adopté les ovo-produits.

Citer 3 avantages à l'utilisation des OVO-PRODUITS

LES OVO-PRODUITS	
AVANTAGES	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation : rationnelle, pratique, rapide. • Facilité d'emploi • Garantie bactériologique très sûre. • Qualité constante • Préparations économiques • Facilités de stockage et de conservation • Propriétés physiques remarquables

6. Les préparations culinaires élaborées à l'avance :

Dans le cadre de l'activité traiteur, l'établissement est amené à travailler sur différentes liaisons pour les réceptions extérieures.

6.1. Pour chacune des liaisons énumérées ci-dessous, citer la législation en vigueur (température de stockage, de transport, et de remise en température) : (6 pts)

TYPE DE LIAISON	LÉGISLATION
LIAISON CHAUDE	- Stockage, transport, distribution à température supérieure ou égale à 63°C
LIAISON REFRIGÉRÉE	- Stockage, transport à 3°C - Remise en température de + 13°C à + 63°C à cœur en moins d'une heure.
LIAISON SURGELÉE	- Stockage, transport à - 18°C - Remise en température de - 18°C à + 63°C à cœur en moins d'une heure.

6.2. Expliquer la différence entre un DLC et une DLUO : (3 pts)

DLC : date limite de consommation, le produit ne peut être utilisé après la date indiquée.
DLUO : date limite d'utilisation optimale, le produit peut être utilisé après la date indiquée, mais sera de qualité inférieure.

		Session 2010	Facultatif : code		
Examen et spécialité BP Cuisinier					
Intitulé de l'épreuve U12 → Technologie culinaire et pâtisserie					
Type	CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 3	N° de page / total Feuille : 5/8

7. H.A.C.C.P : (6 pts)

En tant que responsable de la partie poisson, vous devez rédiger la fiche de protocole de nettoyage du timbre à poissons.

Citer les différentes informations qui doivent impérativement se trouver sur la fiche :

Nom de l'établissement

N° de protocole

Nom du matériel à nettoyer

Responsable du nettoyage

Fréquence du nettoyage

Les produits utilisés

Les équipements complémentaires

La méthode

Le contrôle

8. Les spécialités régionales :

Dans son service banquet, le chef de cuisine envisage de proposer à la clientèle des soirées à thèmes.

8.1. Compléter le tableau ci-dessous : (3 pts)

La région	Produits locaux ou ingrédients typiques de la région	Spécialité régionale	Gâteau(x) ou confiserie(s)
l'Alsace	- Le Munster	- Choucroute	- Le kouglof
la Bourgogne	- La moutarde de Dijon	- Les escargots à la Bourguignonne	- Les dragées d'anis de Flavigny
la Provence	- L'huile d'olive - L'ail	- La bouillabaisse - L'aïoli - La ratatouille Niçoise	- Les calissons d'Aix
le Sud-Ouest	- Les cèpes - Le foie gras	- Le confit d'ole ou de canard	- Les cannelés
la Bretagne	- Les poissons - Les crustacés	- Les galettes	- La far breton - Le kouing-aman - Les crêpes
La Normandie	- La crème - Le cidre - Le calvados	- L'escalope à la normande - Les moules à la crème - Les tripes à la mode de Caen	- La tarte normande aux pommes

8.2. Dans une semaine, vous accueillez un groupe qui désire un menu Breton, Faites une proposition de menu 3 plats (entrée, plat, dessert) (3 pts)

À l'appréciation du jury

	Session 2010		Facultatif : code		
Examen et spécialité BP Cuisinier					
Intitulé de l'épreuve U12 → Technologie culinaire et pâtisseries					
Type	CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 3	N° de page / total Feuille : 6/8

9. La cuisine allégée : (5 pts)

L'établissement désire proposer à sa clientèle séminaire un menu « cuisine allégée ».

Proposer un menu pouvant être servi aux curistes en thalassothérapie.

Citer 3 plats dont un dessert.

Justifier votre choix en précisant les caractéristiques des produits utilisés, techniques de cuisson et argumenter le choix des modes de cuisson mis en œuvre.

Moins de corps gras

Moins de sucre

Cuisson « pochée » privilégiée

Quantité moindre

Nom du plat	

À l'appréciation du jury

10. Les fruits et leur utilisation culinaire : (3 points)

Compléter le tableau suivant l'exemple.

Exemple d'utilisation

Famille	Dénomination des fruits	
<i>Ex : Fruits à pépins</i>	<i>Pommes, poires, raisins...</i>	<i>Tartes, bavares, soufflés</i>

	Session 2010		Facultatif : code	
Examen et spécialité BP Cuisinier				
Intitulé de l'épreuve U12 → Technologie culinaire et pâtisserie				
Type	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 3	N° de page / total Feuille : 7/8
CORRIGÉ				

11. Les crèmes de base :

Compléter le tableau suivant : (6 pts)

Appellation	Particularités techniques	Proposer deux utilisations courantes
Exemple : Crème au beurre	Appareil à bombe (jaunes + sucre cuit à 120°C) et beurre monté	- Moka, opéra etc... - Ajouter à la crème pâtissière (imitation crème mousseline)
Crème pâtissière	Cuisson à ébullition	- Garnir de pâte à choux, tarte, entremet, etc. - Base pour crème diplomate (avec crème chantilly)
Crème anglaise	Cuisson à la nappe	- Sauce - Base pour bavaroise
Crème prise sucrée	Idem appareil à quiche	- Tarte alsacienne - Clafoutis
Crème caramel	Cuire au four au bain marie	- Crème renversée

12. Les préparations glacées :

12.1. Donner la base qui permet de réaliser les 2 préparations glacées suivantes : (3 pts)

- LES GLACES :

La crème anglaise

- LES SORBETS :

Jus ou pulpe de fruits ou sirop

12.2. Température : (4 pts)

Indiquer les températures correspondantes :

Opération	Températures correspondantes
TURBINAGE	- 16°C
STOCKAGE GLACE	- 20°C
STOCKAGE SORBET	- 25 à - 30°C
SERVICE DES GLACES	- 12 à - 15°C

12.3. Donner le nom de 2 stabilisateurs pouvant entrer dans la composition d'une glace (2 pts)

Agar-agar, Alginates, Faine de Gaur, Pectine, Gélatine alimentaire, Carraghénates, Gomme de Xanthane, Fruits, Farine de Caroube, etc...

12.4. Décrire le processus de montage d'une omelette norvégienne. (2 pts)

Préciser les points critiques relatifs aux normes d'hygiène.

À l'appréciation du correcteur.

		Session 2010		Facultatif : code	
Examen et spécialité BP Cuisinier					
Intitulé de l'épreuve U12 → Technologie culinaire et pâtissière					
Type	CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 3	N° de page / total Feuille : 8/8