



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

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		
Technologie culinaire			
1	Histoire de la cuisine 1.1 les grands noms	5	
2	Le personnel 2.1 Chefs de partie 2.2 La brigade aujourd'hui	2.5 1,5	
3	Les cuissons 3.1 Techniques de cuisson	6	
4	Connaissances des produits 4.1 La traçabilité 4.2 Estampillage 4.3 Commercialisation 4.4 Catégories	1 1 5 6	
5	Les garnitures 5 Tableau à compléter	5	
6	Produits de la pêche 6.1 Classification des poissons 6.2 Mollusques et crustacés	5 5	
7	Fonds et sauces 7 Sauces mères et dérivées	10	
8	Les cuisines régionales 8.1 Recettes et produits	6	
Technologie pâtissière			
9	Les pâtes de base 9.1 Propositions 9.2 Réactions 9.3 Crèmes, dérivées	9 4 4	
10	Autres préparations pâtissières 10.1 Meringue 10.2 Les phénomènes 10.3 Le chocolat	1,5 1,5 1	
TOTAL		/80	

Examen et spécialité BP Cuisinier		Session 2011			
Intitulé de l'épreuve U12 → Technologie culinaire et pâtissière					
Type	BARÈME DE NOTATION	Facultatif : date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 2	Page : 1/1