



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

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 détacher aucune page.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		N° d'anonymat
Épreuve : U.12	Feuille n° 1/13	

SUJET	Session 2011	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° 1/13	

Technologie culinaire

Vous êtes chef de partie garde-manger dans un restaurant traditionnel proposant des spécialités régionales et une activité traiteur en fin de semaine.

Le chef vous demande de proposer un menu pour un repas d'affaire fin novembre pour 50 convives en respectant les consignes ci-dessous :

- un apéritif à base de 3 petites pièces chaudes.
- une entrée à base de sole avec une garniture à base de riz.
- un plat de volaille à base de poularde accompagné de 3 garnitures.
- un plat à base de viande de veau.
- un dessert base café gourmand composé de 3 mignardises.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : **U.12** - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 2/13

Ne rien inscrire dans cette partie

1. Culture culinaire

1.1 Replacer le nom des grands hommes et des femmes qui correspondent aux descriptions ci-dessous : **5 points**

Paul Bocuse	Nicolas Appert	Anne-Sophie Pic	Alain Ducasse	Hyppolyte Mège-Mouriès
Auguste Antonin Parmentier	Auguste Escoffier	Les frères Troisgros	Bernard Loiseau	Joël Robuchon

	Elle obtient les 3 macarons du fameux guide Michelin
	Auteur du « Guide culinaire » et très lié à la famille Ritz, il en dirigera plusieurs établissements. Il crée la Pêche Melba pour remercier une cantatrice dont la voix l'avait enchanté.
	Surnommé « le Primat des Gueules », il officie à Collonges au Mont-d'Or, MOF en 1961, trois macarons Michelin en 1965, il fera beaucoup pour la reconnaissance du métier de cuisinier.
	Trois Macarons Michelin récompensent leur cuisine fine et légère dans le petit restaurant de Roanne. Une recette ! l'escalope de saumon à l'oseille. C'est aujourd'hui le fils Michel qui en tient les fourneaux.
	Il découvre la pomme de terre en Allemagne et tente d'en imposer la consommation en France. Il y parvient grâce à l'aide de Louis XVI.
	Son restaurant à Paris fut élu « meilleur restaurant du monde » par un magazine américain. Il anime une émission de télévision appelée « Bon appétit, bien sûr ».
	Gascon d'origine, il détient 6 macarons : 3 au « Louis Seize » à Monte-Carlo et 3 au « Piazza Athénée » à Paris.
	À l'initiative de la réflexion sur la cuisine dite « moléculaire ».
	Il met au point un procédé qui permet de conserver les aliments dans des bocaux en verre puis dans des boîtes de conserves.
	Chef de « l'Hôtellerie de la Côte d'Or » à Saulieu, il a marqué les années 80-90, homme médiatique et fervent ambassadeur de la cuisine française.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 3/13

Ne rien inscrire dans cette partie

2. Le personnel

2.1 Dans une brigade structurée, désigner les chefs de parties responsables des préparations culinaires suivantes : **2,5 points**

	Fumet de sole et fond blanc de volaille
	Carré de veau poêlé Bouquetière de légumes
	Petits hors d'œuvre chauds salés
	Habillage de la poularde
	Café gourmand

2.2 Les grandes brigades tendent à être structurées avec plus de souplesse et polyvalences des tâches. Citer les trois pôles de production distincts. **1,5 points**

1	2	3
---	---	---

3. Les cuissons

3.1 Votre chef vous demande de préparer des filets de soles cuits à court-mouillement (les soles sont entières et non vidées) de réaliser la sauce et de poêler une poularde (fournie effilée). Décrivez en détail les procédés que vous allez mettre en œuvre pour ces deux plats. Il vous demande également de confectionner ces garnitures d'accompagnement, un riz pilaf, des pommes cocottes, des fonds d'artichauts, et un légume oublié.

6 points

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Feuille n° 4/13

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Ne rien inscrire dans cette partie

Processus de mise en cuisson à court-mouillement des filets de sole

Proposez 2 processus de mise en cuisson du riz

Pilaf :

Créole :

Décrivez votre choix de processus de mise en cuisson de la poularde

Réalisation et Cuisson des 3 garnitures

Des artichauts cuits sous-vide

Une garniture à base de pommes de terre

Un légume oublié de votre choix

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 5/13

Ne rien inscrire dans cette partie

4. Connaissance des produits

4.1 Traçabilité

Depuis la crise de la vache folle, un document de traçabilité a été mis en place pour suivre les produits suivant l'expression de la « fourche à la fourchette ».

Comment s'appelle ce document ?

1 point

4.2 Estampillage

Après abattage, un inspecteur vétérinaire appose des estampilles sur les carcasses.

Que signifient les mentions portées sur cette estampille ?

1 point



FR	
19	
275	
01	
CE	Abattoir agréé par la Communauté Européenne

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER		Feuille n° 6/13
Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie		

Ne rien inscrire dans cette partie

4.3 Commercialisation des viandes

En plus de l'inspection sanitaire vétérinaire, les carcasses sont ensuite classées et estampillées selon plusieurs critères en vue de leur commercialisation. Que signifie ces indications ?

Compléter le tableau ci-dessous :

5 points

Bœuf						
Conformation (masses musculaires)	E	U	R	O	P	A
État d'engraissement		1	2	3	4	5
						Très fort
Veau						
Couleur		1		2	3	4
Conformation		E	U	R	O	P
				Bonne		
État d'engraissement		1	2	3	4	5
		Maigre				Très gras

4.4 Les viandes de boucherie, le veau

Pour chaque catégorie, citer deux morceaux, un mode de cuisson adapté et une application culinaire.

6 points

Catégories	Morceaux	Mode de cuisson	Application culinaire
1 ^{ère} catégorie			
2 ^{ème} catégorie			
3 ^{ème} catégorie			

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 7/13

Ne rien inscrire dans cette partie

5. Les garnitures classiques**5 points**

Compléter le tableau :

Dénomination	Composition	Suggestion de recettes
Jardinière de Légumes		
Bouquetière		
Choisy		
Clamart		
Argenteuil		
Doria		
Châtelaine		
Boulangère		
Dubarry		
Vert-pré		

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 8/13

Ne rien inscrire dans cette partie

6 Les produits de la pêche

6.1 Classification des poissons selon leur milieu naturel et leur forme.

Donnez le nom de deux poissons rentrant dans ces critères de classification. **5 points**

Mer	Poissons ronds	2 filets	
	Poissons plats	2 filets	
		4 filets	
Eau douce	Poissons ronds	2 filets	
Migrateurs			

6.2 Mollusques et crustacés.

Compléter le tableau ci-dessous.

5 points

		Espèces
Coquillages	Lamellibranches bivalves	.
	Gastéropodes	.
Céphalopodes		.
Crustacés	Eau douce	.
	Eau de mer	.

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 9/13

Ne rien inscrire dans cette partie

7 Les fonds, les sauces

Compléter le tableau suivant :

10 points

Fonds de base	Sauce mère	Sauces dérivées
Lait		Mornay
		Soubise
	Américaine	

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 10/13

Ne rien inscrire dans cette partie

8 Les cuisines régionales

8.1 Associer les recettes et produits suivants à leur région d'origine.

6 points

Pounti aux pruneaux	Tripes à la mode de Caen	Caviar	Mirabelles	Olives de Nyons	Pochouse
Bouillabaisse	Flammenküche	Tripoux	Époisses	Calvados	Poulet sauté Basquaise

	Alsace
	Bourgogne
	Aquitaine
	Normandie
	Provence Alpes Côte d'azur
	Auvergne

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 11/13

Ne rien inscrire dans cette partie

Technologie pâtissière

9 Les pâtes de base

9.1 Proportions

Proposer 3 mignardises pour chacune des pâtes faisant partie de la composition de votre café gourmand : **9 points**

Pâte Brisée		Pâte Feuilletée		Pâte à génoise	
Appellation	Descriptif	Appellation	Descriptif	Appellation	Descriptif

9.2 Décrire pour chacune de ces 2 pâtes le phénomène de développement (augmentation de volume) durant la cuisson : **4 points**

Pâte feuilletée	Pâte à génoise

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : U.12 - Technologie culinaire et pâtissière

Feuille n° 12/13

Ne rien inscrire dans cette partie

9.3 Crèmes dérivées

Donner quatre exemples de crèmes dérivées de la crème pâtissière et leur composition : **4 points**

Crèmes dérivées	1	2	3	4
Composition				

10 Autres préparations pâtissières

10.1 Les meringues :

Citer les trois sortes de meringues que vous connaissez et leur méthode d'élaboration.

1,5 points

Nom	Méthode d'élaboration

10.2 Expliquer le phénomène de développement des blancs dans la confection des meringues. **1,5 points**

.....

.....

10.3 Le chocolat

Proposer une mignardise chaude à base de chocolat.

1 point

.....

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

Épreuve : **U.12** - Technologie culinaire et pâtisserie

Feuille n° 13/13

Ne rien inscrire dans cette partie