



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

Corrigé U.12 Technologie culinaire et pâtisserie

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Technologie culinaire

Mise en Situation

Préalablement à votre embauche pour un poste de Chef de Partie, vous êtes reçu par le Chef qui souhaite tester vos connaissances et compétences sur vos bases en matière culinaire.

Il vous présente un menu qui va être servi à la prochaine carte. Vous devez répondre au questionnaire suivant.

Menu

**Croustade d'œufs Pochés, fondue d'endives,
Sauce Hollandaise.**

**Filet de Daurade à l'unilatérale, ragoût de Coquillages et
Coco de Paimpol.**

**Médaille de Veau sous la mère sauté au Chablis,
Jardinière de légumes.**

Tartelette Bourdaloue, Glace à la Vanille Bourbon

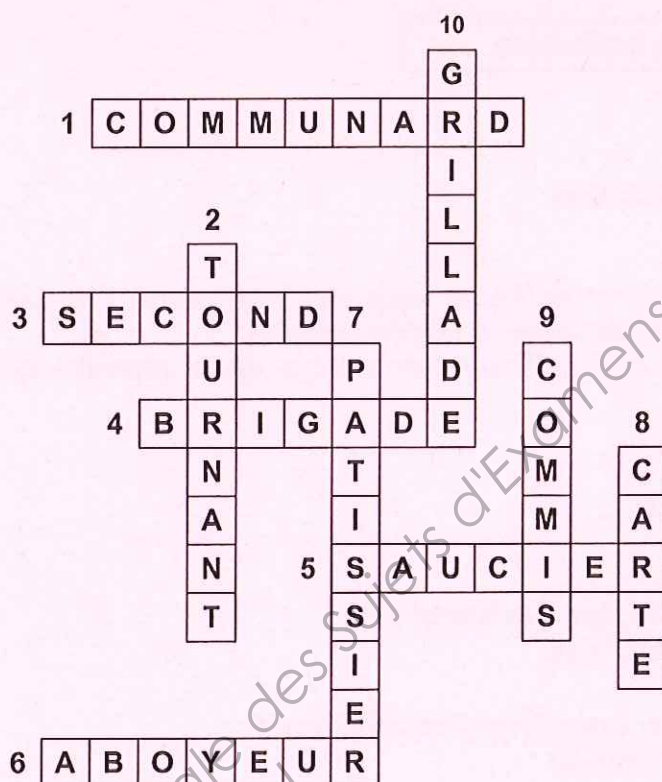
| | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------------|-----------|
| Brevet professionnel Cuisinier | Code : | Session 2012 | Corrigé |
| Technologie culinaire et pâtisserie | Durée : 2 h | Coefficient : 2 | Page 1/10 |

Cuisiniers, artisans de l'évolution de la cuisine Française

1. Compléter le tableau en associant un personnage cité ci-dessous. 0,25 pt/réponse = 1,5 point

| | |
|-------------------|--|
| JOËL ROBUCHON | Animateur de l'émission sur France 3 « Bon Appétit bien sûr ». |
| PAUL BOCUSE | Un concours de cuisine internationale qui se déroule tous les 2 ans à Lyon, porte son nom. |
| TAILLEVANT | Il a écrit « Le Viandier ». |
| MARC VEYRAT | La cuisine des plantes sauvages Alpines. |
| NICOLAT APPERT | Il a mis au point une méthode d'appertisation. |
| AUGUSTE ESCOFFIER | Il est auteur du guide culinaire. |

2. Compléter les mots croisés à l'aide des définitions suivantes. 0,5 pt/réponse = 5 points



1 Je prépare le repas pour le personnel.

2 Je suis le Chef de Partie qui remplace les collègues lorsqu'ils sont absents.

3 Je dirige les chefs de partie sous la responsabilité du Chef.

4 C'est le nom que l'on donne à l'ensemble de l'équipe de cuisine.

5 J'ai un poste à grandes responsabilités, pour moi le fonds de veau n'a pas de secret

6 J'annonce les bons de commande arrivant de la salle.

7 Intégré à l'équipe de cuisine et pourtant je réalise les entremets sucrés.

8 Support commercial élaboré par le chef de cuisine destiné à la clientèle du restaurant.

9 Chaque chef de partie en a un ou plusieurs sous sa responsabilité.

10 Le rôti s'occupe d'un mode de cuisson qui rappelle celle du barbecue.

3. Parmi les plats du menu, se trouvent des produits régionaux, nommer la région d'origine pour chacun d'eux. 0,5 pt/réponse = 4 points

| Produits | Région d'origine |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Veau sous la mère de l'Aubrac | Massif Central - Auvergne |
| Coco de Paimpol | Bretagne |
| Vanille Bourbon | Antilles-Île de la Réunion ... |
| Endives | Nord Pas de Calais |
| Huîtres de Bouzigues | Languedoc-Roussillon |
| Chablis | Bourgogne |
| Beurre AOP | Normandie ou Poitou-Charentes |
| Carottes de Créances | Normandie |

4.1. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le produit correspondant à chaque gamme ainsi que leur température de stockage. 0,5 pt/réponse = 5 points

| Gamme | Produit | Température de stockage |
|-------|--|--|
| 1 | Frais | de 0°C à +8°C en fonction du produit |
| 2 | Appertisés | Température ambiante +15°C / +18°C 0°C à +4°C pour les semi-conserves |
| 3 | Surgelés | Froid négatif -18°C |
| 4 | D'origine végétale crus sous vide ou atmosphère modifiée | Supérieure à 4°C |
| 5 | Cuits sous vide | Supérieure à 4°C |

4.2. Selon les exemples de produits, indiquer pour chacun d'eux leur mode de conservation. 0,5 pt/réponse = 3 points

| Produits | Modes de Conservation |
|--|--|
| Exemple : Pâtes de fruits, fruits confits, confitures. | SUCRE |
| Confit de canard, oie, porc, poisson (hareng, sardine) | ENROBAGE |
| Conserves de légumes et de fruits | APPERTISATION / STÉRILISATION |
| Lait et crème en brick UHT | STÉRILISATION UHT |
| Produits frais (légumes, viandes, poissons œufs...) | RÉFRIGÉRATION / FROID POSITIF |
| Légumes secs, viande et poisson séchés... | DÉSHYDRATATION / DESSICCATION |
| Mélanges de salades, légumes crus en sachets | ATHMOSPHERE MODIFIÉE / SOUS-VIDE COMPENSÉ |

PLAT 1: Croustade d'œufs Pochés fondue d'endives, sauce Hollandaise

5. Donner une définition pour les termes culinaires suivants correspondant au plat. 0,5 pt/réponse = 2 points

Ébarber : Enlever les nageoires d'un poisson, les franges de blanc d'un œuf poché...

Glacer : Faire dorer sous la salamandre une sauce enrichie au jaune d'œuf. / Faire dorer sous la salamandre une pâtisserie saupoudrée de sucre glace. / Napper un chou de fondant. / Arroser une pièce poêlée à l'entrée du four pour obtenir une pellicule brillante.

Pocher : Cuire un aliment par immersion dans un liquide (eau, fond, sirops etc.)

Clarifier : Séparer le blanc du jaune d'un œuf. / Faire fondre du beurre pour séparer le petit lait et la caséine de la matière grasse. / Rendre un liquide opaque (fond) transparent par l'ajout d'une clarification : viande, poisson, légumes et blancs d'œufs.

6.

6.1. Que signifient les inscriptions mentionnées sur cette étiquette ? 0,5 pt/réponse = 4,5 points

| | |
|---|--|
| <i>Indication relevée sur l'étiquette :</i> 6142545 | <i>Exemple :</i> <i>N° de l'étiquette attribué à cette canadienne</i> |
| Ets Vaudrin lieu dit Morey 57590 Liocourt | Nom et raison sociale de l'entreprise expéditrice +adresse |
| 3-57-406-01 | N° d'immatriculation de l'expéditeur |
| 3 | N° de code européen attribué à la France |
| 57 | N° du département où ont été emballés les œufs |
| 406 | N° Insee de la commune |
| 01 | N° délivré à la société expéditrice |
| 360 | Nombres d'œufs dans la canadienne |
| A | Classe de qualité |
| 23.03.01 | Date limite d'utilisation optimale (d l u o) |

6.2. L'œuf est très utilisé en cuisine pour ses propriétés physico-chimiques. Compléter le tableau ci-dessous en tenant compte des informations inscrites. 0,5 pt/réponse = 4 points

| Composants | Propriétés | Exemple |
|--------------------|--------------------|---|
| Jaune d'œuf | - Colorante | - <i>Pâte à choux</i> - Dorure |
| | - <i>Liant</i> | - Crème anglaise. - Sauce hollandaise... |
| Blanc d'œuf | - <i>Moussante</i> | - Meringue - Génoise |
| | - Liant | - <i>Clarification</i> - Farce mousseline ... |

6.3. Qu'appelle-t-on les ovo-produits ? Citer au moins 4 exemples.

2 points

| Définition (1 point) | Exemples (0,25 pt/réponse) |
|---|---|
| Les ovo-produits sont des œufs de classe B ou C qui ne peuvent plus être vendus et sont réservés à l'industrie. | <p>Œufs entiers ou jaunes ou blancs en brique conservés à +3°.</p> <p>Œufs entiers ou jaunes ou blancs surgelés conservés à -12°.</p> <p>Œufs pochés, mollets, durs sous vide ou atmosphère contrôlée.</p> <p>Œufs durs en saumure ou rouleaux et congelés.</p> <p>Omelettes précuites surgelées ou sous vide.</p> <p>Ovo-produits en poudre ou granulés.</p> |

6.4. Citer les différents modes de cuisson des œufs.

0,25 pt/réponse = 4,5 points

| Cuisson avec coquille | Durée | Cuisson sans coquille (non battus) | Durée | Cuisson hors de la coquille (battus) | Durée |
|-----------------------|--------|---------------------------------------|--------|--|-------------------------------------|
| COQUE | 3 mn | Huile chaude Frits | 30 s | Feu doux consistance crémeuse Brouillés | 5 mn Selon quantité |
| MOLLET | 5/6 mn | Eau + vinaigre Poché | 2/3 mn | Feu vif roulée Omelette | Selon cuisson demandée |
| DUR | 10 mn | Plat à œuf Au plat | 2/3 mn | | |
| | | En ramequin Cocotte/ Moulés | 5 mn | | |

La sauce hollandaise est une sauce émulsionnée

6.5. Classer les sauces de la liste dans le tableau suivant :

0,25 pt/réponse = 3,5 points

Liste : Mayonnaise – Vinaigrette – Rémoulade – Ravigote – Rouille – Aioli – Andalouse – Hollandaise – Beurre fondu – Choron – Beurre Blanc – Béarnaise – Maltaise – Paloise

| Émulsion Froide Instable | Émulsion Froide Stable | Émulsion Chaude Instable | Émulsion Chaude stable |
|--------------------------|--|------------------------------|---|
| Vinaigrette Ravigote | Mayonnaise Rémoulade Rouille Aioli Andalouse | Beurre fondu Beurre blanc | Hollandaise Choron Maltaise Béarnaise Paloise |

PLAT 2 : Filet de Daurade à l'unilatérale, ragoût de Coquillages et Coco de Paimpol.

7.1. Replacer ces différents circuits du commerce des poissons, dans les phrases correspondantes.
0,5 pt/réponse = 2,5 points

Liste des circuits :

la criée, le mareyeur, le commerce de gros, le commerce de détail, le circuit court.

a) Nommer l'ensemble de commerçants grossistes installés dans les ports, ils distribuent 85 % du poisson.

Le mareyeur.

b) Les restaurateurs se rendent régulièrement dans les marchés d'intérêt national (M.I.N), situés à l'intérieur du territoire dans les grands centres urbains, comment se nomme celui qui fournit les restaurateurs ainsi que les détaillants ?

Le commerce de gros.

c) Comment se nomme le processus de vente aux enchères qui a lieu dans les principaux ports de pêche, les mareyeurs viennent y acheter, c'est le lieu d'arbitrage entre l'offre et la demande ?

La criée.

d) Du producteur aux consommateurs, nommer ce circuit qui procure au restaurateurs des poissons de grande fraîcheur n'ayant pas subi le contact avec la glace.

Le circuit court.

e) Nommer le poissonnier détaillant sédentaire (magasin), non sédentaire (étal, marché) ou grand magasin.

Le commerce de détail.

7.2. Compléter le tableau en identifiant les critères de fraîcheur des poissons.

0,25 pt/réponse = 2,5 points

| | |
|---|---|
| Écailles : Brillantes et adhérentes à la peau | Peau : Tendue |
| Œil : Convexe, brillant, clair, vif | Orifice anal : Bien clos |
| Branchies : Brillantes, humides, roses ou rouge sang | Odeur (mer) : Agréable de marée (iodée) |
| Opercule : Difficile à soulever | Odeur (eau douce) : Herbes aquatiques |
| Abdomen : Ferme (chair élastique) | Le corps doit être : Rigide, ferme tout en restant élastique |

7.3. Reconnaître et classer les poissons du tableau en fonction de leur morphologie et de leur habitat et leur nombre de filets.

0,25 pt/réponse = 6 points

Exemple : Barbue poisson plat vivant en mer et possédant 4 filets

| Nom | Daurade | Rouget | Truite | Turbot | Sole | Brochet | Saumon | Lotte |
|------------------|---------|--------|--------|--------|------|---------|-----------|-------|
| Forme | PLAT | ROND | ROND | PLAT | PLAT | ROND | ROND | ROND |
| Habitat | MER | MER | DOUCE | MER | MER | DOUCE | MER/DOUCE | MER |
| Nombre de filets | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

7.4. Classer ces coquillages par famille dans le tableau.

0,25 pt/réponse = 2 points

Coquillages : Bigorneaux, Saint-Jacques, Escargots terrestres, Huîtres, Bulots, Moules, Ormeaux, Coques

| Coquillages univalves | Coquillages bivalves | Gastéropodes |
|---------------------------------|--|----------------------|
| Bigorneaux Bulots Ormeaux | Saint-Jacques Huîtres Moules Coques | Escargots terrestres |

7.5. Les coquillages

0,5 pt/réponse = 1,5 point

a. Comment s'appelle l'élevage des coquillages ?

| | | | | |
|--------------------------------|---------|--------------|--------------------------------------|-----------|
| Brevet professionnel Cuisinier | Corrigé | Session 2012 | Technologie culinaire et pâtisseries | Page 6/10 |
|--------------------------------|---------|--------------|--------------------------------------|-----------|

- **Élevage des coquillages : Conchyliculture**
b. Citer les coquillages élevés par un ostréiculteur et un mytiliculteur ?
- **Ostréiculteur :** Huîtres
- **Mytiliculteur :** Moules

8.1. La cuisson des légumes secs implique de prendre certaines précautions qui auront pour but soit de prolonger soit de réduire le temps de cuisson. Donner les éléments correspondants. (Citer au moins 2 réponses / rubrique.) **0,5 pt/réponse = 2 points**

| Éléments pouvant prolonger | Éléments pouvant réduire |
|--|--|
| Départ eau bouillante Eau de cuisson salée Eau trop calcaire | Trempage des légumes Départ eau froide Eau graissée avec un corps gras |

8.2. Cocher, pour chaque préparation, la technique de cuisson par immersion qui convient. **0,5 pt/réponse = 4 points**

| Applications culinaires | Départ eau froide | Départ eau bouillante |
|-------------------------|-------------------|-----------------------|
| Pot au feu | X | |
| Macédoine de légumes | | X |
| Spaghettis | | X |
| Potage de légumes | X | |
| Fonds d'artichauts | | X |
| Légumes secs | X | |
| Œufs pochés | | X |
| Pommes de terre | X | |

PLAT 3 : Médaillon de Veau sous la mère, sauté au Chablis.

Pour réaliser le Médaillon de veau au Chablis, il est nécessaire d'effectuer une cuisson « sauter-déglacer ».

9.
9.1. Classer les étapes de réalisation d'une sauce courte par déglacage (sauter-déglacer). **0,25 pt/réponse = 2,25 points**

- Déglacer (vin blanc)
- Faire suer la garniture aromatique.
- Réduire à nouveau, passer la sauce au chinois sans fouler
- Ajouter le fond (plus la crème pour certaines préparations)
- Dégraisser partiellement le récipient de cuisson
- Réduire
- Ajouter la garniture aromatique s'il y a lieu.- Pincer les sucs (suivant recette).
- Assaisonner et monter au beurre.

| | |
|---|--|
| 1- Pincer les sucs (suivant recette). | 6- Réduire |
| 2- Dégraisser partiellement le récipient de cuisson | 7- Ajouter le fond (plus la crème pour certaines préparations) |
| 3- Ajouter la garniture aromatique s'il y a lieu | 8- Réduire à nouveau, passer la sauce au chinois sans foulé |
| 4- Faire suer la garniture aromatique. | 9- Assaisonner et monter au beurre. |
| 5- Déglacer (vin blanc ou porto) | |

9.2. Il existe 3 classifications pour la cuisson « sauter ». Compléter le tableau en fonction des cuissons. 0,25 pt/réponse = 1,75 point

Pommes de terre - Escalope Viennoise - Steak au poivre - Œuf au plat – Filet de daurade à l'unilatérale - Côte de porc Charcutière – Médaillon de veau Duroc

| Sauter simple | Sauter pané et enrobé | Sauter déglacer |
|---|-----------------------|--|
| Pommes de terre Oeuf au plat Filet de daurade à l'unilatérale | Escalope Viennoise | Steak au poivre Côte de porc Charcutière Médailon de Veau au Chablis |

9.3. Cocher pour chaque préparation le vin, l'alcool ou la liqueur utilisé.

0,25 pt/réponse = 2,5 points

| | Rouge | Blanc | Calvados | Kirsch | Rhum | Cognac | Curaçao | Grand Marnier | Porto | Bière |
|--------------------------|-------|-------|----------|--------|------|--------|---------|---------------|-------|-------|
| Baba | | | | | X | | | | | |
| Canard à l'orange | | | | | | | X | | | |
| Civet | X | | | | | | | | | |
| Melon | | | | | | | | | X | |
| Sabayon | | X | | | | | | | | |
| Forêt Noire | | | | X | | | | | | |
| Sauce Américaine | | | | | | X | | | | |
| Soufflé Liqueur | | | | | | | | X | | |
| Tripes à la mode de Caen | | | X | | | | | | | |
| Pâte à Frire | | | | | | | | | | X |

Viande de Boucherie : Le veau sous la mère.

9.4. Définir brièvement le terme « Veau sous la mère ».

1 point

Élevé au lait de la mère jusqu'à trois mois.

9.5. Pour la viande de veau, un troisième critère intervient pour définir la fraîcheur et la qualité de la viande.

Énumérer les informations du marquage suivant.

0,5 pt/réponse = 1,5 point

2 Couleur Rose clair.....

R Bonne conformation.....

3 Engraissement couvert.....

9.6. Indiquer le nom des appellations spécifiées dans le tableau en les choisissant dans la liste ci-dessous. 0,25 pt/réponse = 2,5 points

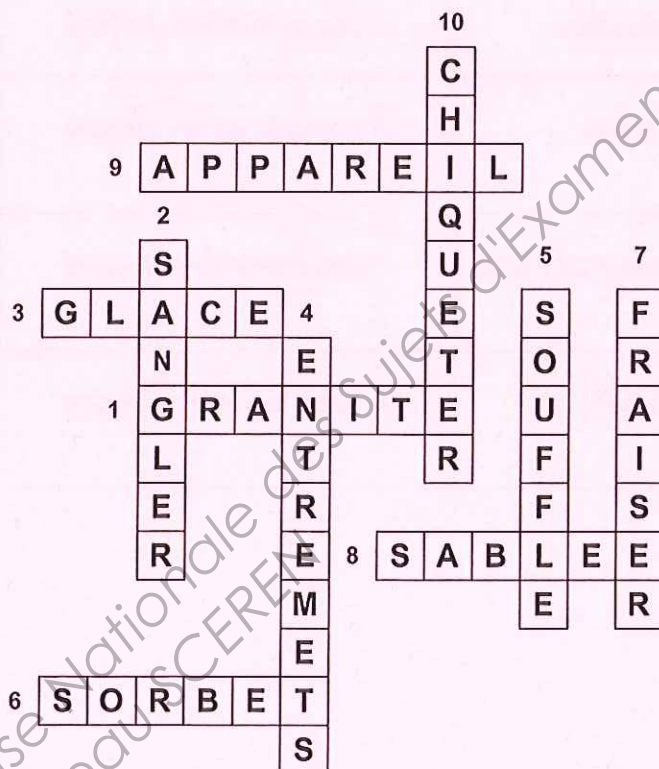
Choix : Rognonnade – Paillarde – Fricandeu – Côte – Piccata – Médailon – Osso bucco – Escalope – Paupiette – Grenadin

| | |
|---|------------|
| Pièce taillée dans un carré | CÔTE |
| Tranche de veau taillée dans la sous-noix pâtissière peu épaisse | ESCALOPE |
| Tranche de noix épaisse piquée de lard gras | FRICANDEAU |
| Petit fricandeu piqué de lard gras (exemple Zingara), deux pièces par personne. | GRENADIN |
| Taillé dans le filet mignon ou la sous-noix. | MÉDAILLON |
| Tranche de jarret avec os | OSSO-BUCCO |
| Escalope de veau bien aplatie (appelé aussi minute de veau) | PAILLARDE |
| Petite escalope très mince et arrondie (3 pièces par personne) | PICCATA |
| Petite escalope farcie et ficelée | PAUPIETTE |
| Longe de veau avec son rognon | ROGNONNADE |

Technologie pâtissière

Tartelette Bourdaloue, Glace à la Vanille Bourbon.

10.1. Compléter les mots croisés à l'aide des définitions suivantes. 0,25 pt/réponse = 2,5 points



1 Sorbet réalisé avec un sirop peu concentré, à texture granuleuse.

2 Opération correspondant à la congélation du mélange qui se transformera en préparation glacée.

3 Préparation à base de crème anglaise parfumée (chocolat – vanille) puis turbinée.

4 Nom d'usage donné à un dessert dressé en cercle.

5 Dessert ayant pour base une crème pâtissière, des blancs montés en neige puis cuit au four.

6 Dessert glacé composé de sirop et pulpe de fruits puis turbiné.

7 Travailler une pâte sur un marbre avec la paume de la main.

8 Nom de la pâte dont l'action consiste à travailler de la farine, du sucre, du beurre en parcelles.

9 Mélange de différents éléments entrant dans la composition d'une préparation.

10 Favoriser la présentation d'une abaisse de pâte en pratiquant de petites entailles à l'aide d'un couteau d'office.

10.2 Les fruits sont classés en 7 types. Indiquer dans le tableau 2 exemples pour chaque type demandé. 0,25 pt/exemple = 3,5 points

| Type de fruits | Exemples |
|-------------------|---|
| Agrumes | Orange- pamplemousse -citron jaune -citron vert –mandarine etc. |
| Amylacés | Bananes – châtaignes- marron |
| Baies | Airelles – framboises – cassis – fraises – framboises – groseilles -mûres |
| À noyaux | Abricot – avocat – brugnon – pêche – cerises – mangues – prunes |
| Oléagineux | Amandes – noisettes - noix – noix de coco – olives - pistaches |
| À pépins | Raisins – pommes – poires – pastèques – melon – kiwi – grenade |
| Secs | Abricots – dattes – figues – pruneaux - raisins |

À l'appréciation du jury

10.3. Compléter le tableau suivant :

0,25 pt/réponse = 3 points

| Type de Pâte ou Crème | Nom de la Pâte ou de la Crème | Utilisation |
|---|--------------------------------------|---------------------------------|
| Pâte sèche | Feuilletée | À l'appréciation du jury |
| Pâte molle | Choux / Crêpes / Gaufres | À l'appréciation du jury |
| Amande en poudre + sucre semoule + matière grasse + œuf et arôme | Crème d'Amandes | À l'appréciation du jury |
| Jaunes blanchis avec sucre, cuire à la nappe puis refroidir | Crème Anglaise | À l'appréciation du jury |
| Purée de fruit + sirop collé + crème fouettée | Appareil à Bavaois aux fruits | À l'appréciation du jury |
| Crème fleurette montée sur glace + sucre glace + vanille | Crème Chantilly | À l'appréciation du jury |

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN