



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

<b>dans ce cadre</b>	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
	Prénoms :	
	Né(e) le :	N° du candidat <input type="text"/>
	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
<b>Ne rien écrire</b>	<b>Appréciation du correcteur</b>	
	<input type="text"/>	

## BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

**SOUS ÉPREUVE U.12 - Technologie culinaire et Pâtisserie**

**Durée : 2 heures**

**Coefficient : 2**

**Vous écrivez directement vos réponses aux emplacements prévus.**

**Vous devez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans en détacher aucune page.**

Brevet professionnel Cuisinier	Code :	Session 2012	SUJET
Technologie culinaire et pâtisserie	Durée : 2 h	Coefficient : 2	Page 1/16

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Technologie culinaire**

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.**

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

**Tartelette Bourdaloue, Glace à la Vanille Bourbon.**

Brevet professionnel cuisinier	SUJET	Session 2012	Technologie culinaire et pâtisserie	Page 2/16
--------------------------------	-------	--------------	-------------------------------------	-----------

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### Culture Culinaire

#### Cuisiniers, artisans de l'évolution de la cuisine Française

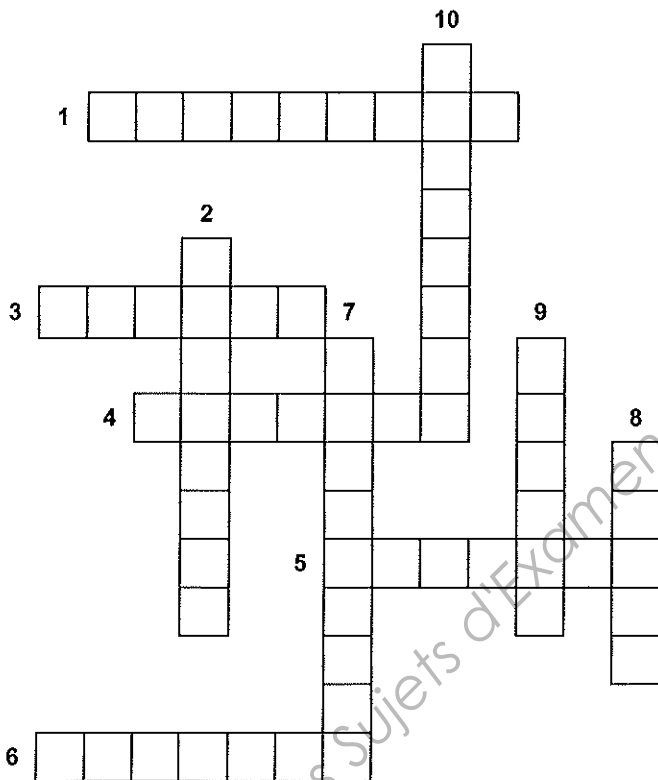
##### 1. Compléter le tableau en associant un personnage cité ci-dessous.

Auguste Escoffier, Joël Robuchon, Nicolas Appert, Alain Ducasse, Thierry Marx, Taillevent, Marc Veyrat, Sophie Pic, Paul Bocuse.

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

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 2. Compléter les mots croisés à l'aide des définitions suivantes :



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 rôtiiseur s'occupe d'un mode de cuisson qui rappelle celle du barbecue.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

3. Parmi les plats du menu, se trouvent des produits régionaux, nommer la région d'origine pour chacun d'eux.

Produits	Région d'origine
Veau sous la mère de l'Aubrac	
Coco de Paimpol	
Vanille Bourbon	
Endives	
Huîtres de Bouzigues	
Chablis	
Beurre AOP	
Carottes de Créances	

4.

4.1 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le produit correspondant à chaque gamme ainsi que leur température de stockage.

Gamme	Produit	Température de stockage
1		
2		
3		
4		
5		

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

4.2 Selon les exemples de produits, indiquer pour chacun d'eux leur mode de conservation.

Produits	Modes de Conservation
<i>Exemple : Pâtes de fruits, fruits confits, confitures.</i>	<b>Sucre</b>
Confit de canard, oie, porc, poisson (hareng, sardine)	
Conserves de légumes et de fruits	
Lait et crème en brick UHT	
Produits frais (légumes, viandes, poissons œufs...)	
Légumes secs, viande et poisson séchés...	
Mélanges de salades, légumes crus en sachets	

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

5. Donner une définition pour les termes culinaires suivants correspondant au plat.

Ébarber : .....

Glacer : .....

Pocher : .....

Clarifier : .....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

6.

6.1 Que signifient les inscriptions mentionnées sur cette étiquette ?

<i>Indication relevée sur l'étiquette :</i> <b>6142545</b>	<i>Exemple :</i> <i>N° de l'étiquette attribué à cette canadienne</i>
<b>Éts Vaudrin lieu dit Morey 57590 Liocourt</b>	
<b>3-57-406-01</b>	
<b>3</b>	
<b>57</b>	
<b>406</b>	
<b>01</b>	
<b>360</b>	
<b>A</b>	
<b>23.03.01</b>	

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.

Composants	Propriétés	Exemple
<b>Jaune d'œuf</b>	-	- <i>Pâte à choux</i>
	- <i>Liant</i>	-
<b>Blanc d'œuf</b>	- <i>Moussante</i>	-
	-	- <i>Clarification</i>



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

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

Définition	Exemples
.....	- .....
.....	- .....
.....	- .....
.....	- .....

**6.4 Citer les différents modes de cuisson des œufs :**

Cuisson avec coquille	Durée	Cuisson sans coquille (non battus)	Durée	Cuisson hors de la coquille (battus)	Durée

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

La sauce hollandaise est une sauce émulsionnée.

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

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

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

7.

7.1 Replacer ces différents circuits du commerce des poissons dans les phrases correspondantes.

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.

.....

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 ?

.....

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 ?

.....

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

.....

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

.....

Brevet professionnel cuisinier	SUJET	Session 2012	Technologie culinaire et pâtisserie	Page 9/16
--------------------------------	-------	--------------	-------------------------------------	-----------

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

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

Écailles : .....	Peau : .....
.....	.....
OEIL : .....	Orifice anal : .....
.....	.....
Branchies : .....	Odeur (mer) : .....
.....	.....
Opercule : .....	Odeur (eau douce) : .....
.....	.....
Abdomen : .....	Le corps doit être : .....
.....	.....

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

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

Nom	Daurade	Rouget	Truite	Turbot	Sole	Brochet	Saumon	Lotte
Forme								
Habitat								
Nombre de filets								

**7.4 Classer ces coquillages par famille dans le tableau.**

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

Coquillages univalves	Coquillages bivalves	Gastéropodes
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**7.5 Les coquillages**

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

• **Élevage des coquillages :** .....

b) Citer les coquillages élevés par un ostréiculteur et un mytiliculteur.

• **Ostréiculteur :** .....

• **Mytiliculteur :** .....

**8.**

**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.)**

Éléments pouvant prolonger le temps de cuisson	Éléments pouvant réduire le temps de cuisson
.....	.....
.....	.....
.....	.....

**8.2 Cocher, pour chaque préparation, la technique de cuisson par immersion qui convient.**

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**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).

- 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	6
2	7
3	8
4	9
5	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

9.2 Il existe 3 classifications pour la cuisson « sauter ». Compléter le tableau en fonction des cuissons :

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
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

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

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Viande de Boucherie : Le veau sous la mère.**

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

.....

**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 :**

**2** .....

**R** .....

**3** .....

**9.6 Indiquer le nom des appellations spécifiées dans le tableau en les choisissant dans la liste ci-dessous.**

**Choix : Rognonnade – Paillarde – Fricandeaue – Côte – Piccata – Médaillon – Osso bucco – Escalope – Paupiette – Grenadin**

Pièce taillée dans un carré	
Tranche de veau taillée dans la sous-noix pâtissière peu épaisse	
Tranche de noix épaisse piquée de lard gras	
Petit fricandeaue piqué de lard gras (exemple Zingara), deux pièces par personne	
Taillé dans le filet mignon ou la sous-noix	
Tranche de jarret avec os	
Escalope de veau bien aplatie (appelé aussi minute de veau)	
Petite escalope très mince et arrondie (3 pièces par personne)	
Petite escalope farcie et ficelée	
Longe de veau avec son rognon	

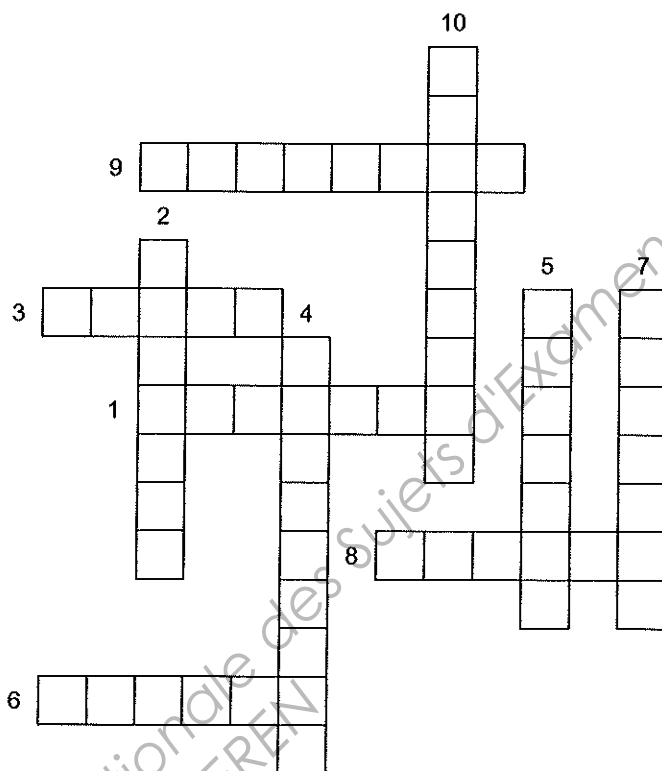
**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **Technologie pâtissière**

**PLAT 4 : Tartelette Bourdaloue Glace à la Vanille Bourbon.**

**10.**

**10.1 Compléter les mots croisés à l'aide des définitions suivantes.**



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.

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.



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

10.2 Les fruits sont classés en 7 types. Indiquer dans le tableau 2 exemples pour chaque type demandé.

**Exemple**

Type de Fruits	Exemples
Agrumes	
Amylacés	
Baies	
À noyaux	
Oléagineux	
À pépins	
Secs	

10.3 Compléter le tableau suivant :

Type de Pâte ou Crème	Nom de la Pâte ou de la Crème	Utilisation
	Feuilletée	
Pâte molle		
Amande en poudre + sucre semoule + matière grasse + œuf et arôme		
	Crème Anglaise	
Purée de fruit + sirop collé + crème fouettée		
Crème fleurette montée sur glace + sucre glace + vanille		