



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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.

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

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

SOUS-ÉPREUVE U.12 - Technologie culinaire et pâtisserie

Session 2013

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Le sujet se compose de 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

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.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Mise en situation

M. Durant, un particulier vous demande de réaliser une prestation à son domicile, pour 20 personnes.

Vous lui faites deux propositions de menu, il vous demande ensuite plusieurs renseignements pour l'aider à animer sa soirée.

Pour l'apéritif, nous vous proposons un assortiment de canapés variés.

<u>Menu 1</u>	<u>Menu 2</u>
Gaspacho andalou	Escargots à la Bourguignonne
Bar de ligne à l'unilatérale aux artichauts, sauce Nantua	Pavé de truite poché, beurre nantais Garniture florentine
Chapon fermier de l'Orléanais contisé aux morilles sauce au vin jaune Pommes paille, purée Crécy	Côte de bœuf au poivre vert Garniture choisy
Mille-feuille aux pommes Golden AOC caramélisées	Sabayon champenois aux fruits frais Biscuits de Reims
Glace pain d'épices au miel de lavande	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Technologie culinaire

1. Culture culinaire

Pour animer son dîner, M. Durant a réalisé un petit QUIZZ sur les grands chefs et le personnel de brigade de cuisine. Il vous demande de l'aider.

1.1. Compléter le tableau en associant un personnage cité ci-dessous :

George Pralus, Ferran Adrià, Cyril Lignac, Marc Verrat, Thierry Marx, Alain Ducasse, Paul Bocuse, Bernard Loiseau, Auguste Escoffier.

	Installé à Monaco, puis à Paris, il est le premier chef à diriger 2 restaurants 3 étoiles au guide Michelin.
	Animateur de Top-Chef sur M 6.
	Inspirateur de la cuisine moléculaire et élu meilleur cuisinier du monde en 2008.
	Chef du restaurant de l'hôtel parisien « Le Mandarin » qui associe une cuisine traditionnelle et innovante.
	Créateur de la pêche Melba.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.2. La brigade de cuisine et la répartition des tâches.

Nommer le poste responsable des préparations suivantes.

Gaspacho Andalou.	
Bar de ligne aux artichauts, beurre de crustacés.	
Garnitures Choisy et Florentine.	
Chapon fermier aux morilles et vin jaune.	
Mille-feuille de pommes au caramel Crème glacée au pain d'épices.	

1.3. Les termes culinaires.

Donner une définition aux termes suivants correspondant aux plats.

- Châtrer :

.....

- Contiser :

.....

- Habiller :

.....

- Fleurer :

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

- Cuire « au maigre » :

.....

- Tourer :

.....

M. Durant veut mieux connaître l'origine de certains produits du menu.

1.4. Produits régionaux

Rechercher parmi les plats du menu ceux qui correspondent aux régions proposées.
Compléter le tableau ci-dessous.

Produits	Région d'origine ou Pays
-	Centre
-	Franche-Comté
-	Espagne
-	Bretagne
-	Provence
-	Limousin

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. LES LÉGUMES

2.1. Pour votre repas, vous avez commandé un certain nombre de légumes. Vous réceptionnez les légumes ci-dessous :

Compléter le tableau en indiquant leur classification. (Voir exemple)

Liste des légumes de la livraison	Classification
<u>Exemple Poivrons rouges</u>	Légumes fruits.
Carottes	
Oignons	
Concombre	
Ail	
Artichauts	
Asperges	
Pommes de terre Charlotte et bintje	
Laitue	

2.2. Sur les cageots, des étiquettes de différentes couleurs sont apposées. Préciser pour chaque couleur, sa catégorie et ses caractéristiques.

Compléter le tableau ci-dessous :

Couleur de l'étiquette	Catégorie	Caractéristiques
Rouge		
Verte		
Jaune		
Grise		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.3. Pour l'achat de vos pommes de terre, le fournisseur vous a livré deux variétés :

* de la Charlotte

* de la Binjte.

Quelle variété choisissez-vous pour chacune de deux préparations ?

Compléter le tableau et justifier.

Préparation	<u>Variété de la pomme de terre</u>	<u>Justification</u>
Pomme Château		
Pomme Paille		

2.4.M. Durant vous demande de lui préciser la base des appellations des garnitures classiques ci-dessous :

Garniture		Dubarry	Florentine	Choisy	Crécy
Légume	Asperge				

3. LES POISSONS

Pour votre commande de bar, le mareyeur vous propose plusieurs qualités, du « bar de ligne » ou du « bar de chalut ».

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.1. Compléter le tableau en précisant les trois types de pêche pratiqués de nos jours et la durée de sortie en mer.

Nom du type de pêche			
Durée de sortie en mer			

3.2. Que signifie l'appellation « bar de ligne » ?

.....

3.3. Pour contrôler et conserver votre poisson et vos crustacés dans des conditions d'hygiène réglementaires, des règles essentielles doivent être respectées.

À la livraison du « bar de ligne » et des écrevisses, quels contrôles effectuez-vous ?

	« Bar de ligne »	Écrevisses
Critères de fraîcheur (minimum trois critères par produit)	- - -	- - -
Conditions de stockage		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4. LES CUISSONS

Le détail de la cuisson du chapon fermier contisé aux morilles intéresse vivement M. Durant, il vous demande de vérifier sa proposition de recette.

C'est une recette de chapon « poêler ».

4.1. Classifier les différentes étapes pour réaliser ce poêlage.

1 :	- Déglacer au vin jaune
2 : <i>Faire colorer le chapon au beurre.</i>	- Suer la garniture sans coloration
3 :	- Pincer, dégraisser.
4 :	- Brider.
5 :	- Sortir, réserver la volaille
6 :	- <i>Faire colorer le chapon au beurre</i>
7 :	- Chinoiser la sauce
8 :	- Réduire le fond de poêlage
9 :	- Mouiller à la demi-glace
10 :	- Cuire au four à couvert
11 :	- Rectifier, vérifier l'assaisonnement

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4.2. La commercialisation. L'estampillage : l'étiquette commerciale.

À la livraison de vos chapons, M. Durant vous questionne sur leur traçabilité et la signification de certains termes.



4.2.1. Que signifient les termes suivants ?

- « Chapon » :
- « Prêt à cuire » :
- « Label rouge » :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4.2.2. Compléter le tableau ci-dessous en recherchant sur l'étiquette page précédente les informations demandées.

Informations demandées	Renseignements
	Dénomination commerciale
	Département
	N° INSEE de la commune
	N° de l'abattoir
	N° de lot
	Classe
	0°+4°C
	Pays d'origine

5. LES VINS ET ALCOOLS

M. Durant vous propose d'utiliser quelques alcools qu'il possède dans sa cave personnelle. Parmi la liste qu'il vous donne, retrouvez à quel plat vous pourrez associer ces vins et alcools.

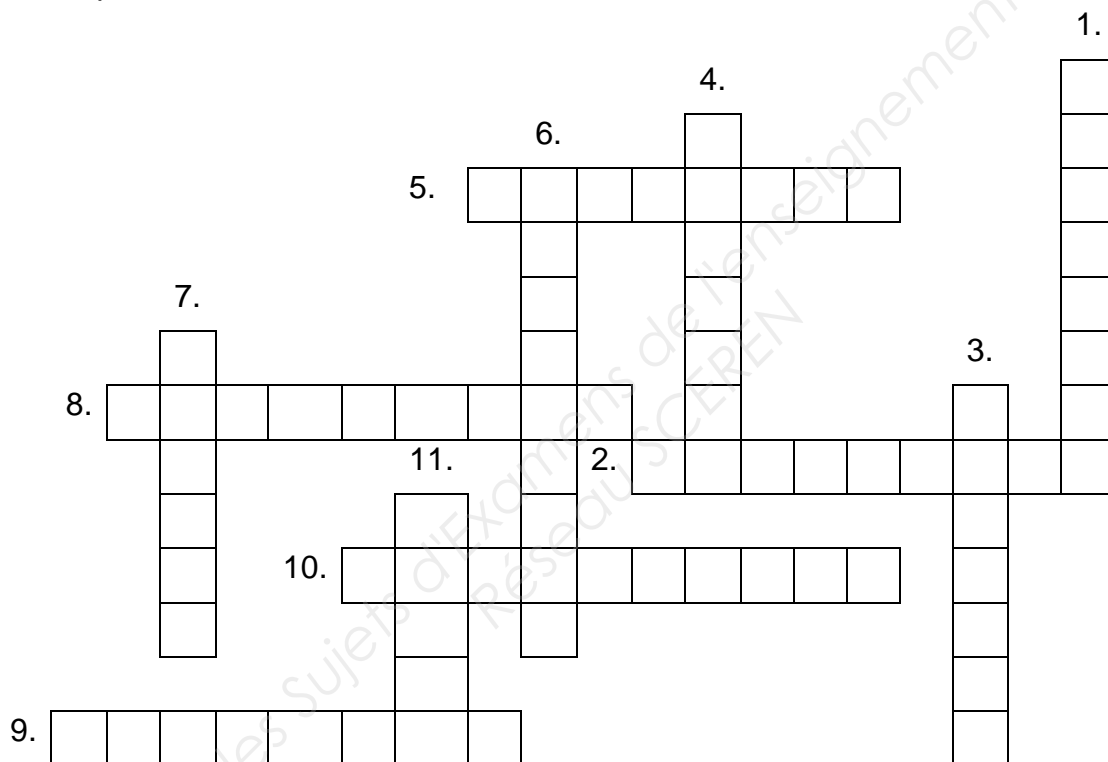
Intitulé des plats de vos menus	Alcools proposés par M. Durant
	Vin Jaune
	Muscadet
	Champagne
	Vin d'Arbois
	Cognac
	Calvados
	Marc de Bourgogne

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

6. LES SAUCES ÉMULSIONNÉES

En milieu de repas, M. Durant voudrait proposer un petit jeu sur les sauces à ses convives.

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



- 1 : hollandaise + crème + moutarde.
- 2 : mayonnaise + câpres + cornichons + persil.
- 3 : dérivé du beurre blanc.
- 4 : béarnaise + menthe.
- 5 : hollandaise + jus d'orange + zestes.
- 6 : mayonnaise + purée de tomates.
- 7 : béarnaise + tomates concassées.
- 8 : mayonnaise + crème fouettée.
- 9 : vinaigrette + oignons + câpres + fines herbes.
- 10 : hollandaise + crème fouettée.
- 11 : béarnaise + glace de viande.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

7. LES PRODUITS LAITIERS

Pour la réalisation de votre crème anglaise, vous allez chercher le lait en chambre-froide BOF, lors du stockage, les étiquettes des bouteilles ont été détériorées, seule la couleur des bouchons < bleu, rouge, vert > vous donne un renseignement.

7.1. Déterminer le type de lait correspondant aux couleurs des bouchons et donner le pourcentage en matière grasse (MG) pour chacun d'eux.

Couleur des bouchons	Type de lait	% en MG
Bleu		
Rouge		
Vert		

7.2. Les beurres composés

Pour confectionner vos canapés, vous réalisez un assortiment de beurre composé à froid, avec des éléments crus ou cuits.

Proposer deux beurres composés à base d'éléments crus et deux beurres composés à base d'éléments cuits. Vous en préciserez la composition succincte.

	Appellation du beurre	Ingrédients
Éléments crus	<i>Exemple : Maître d'hôtel</i>	<i>Beurre, persil, citron, sel fin.</i>
Éléments cuits		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Technologie pâtissière

8. LES PÂTES ET LES CRÈMES

La pâte feuilletée est en P-A-I. M. Durant est intrigué par le terme P.A.I, il vous demande quelques explications ainsi que l'intérêt d'utiliser ce type de produit.

8.1. Définition d'un P.A.I :

.....

8.2. Donner 3 avantages des P.A.I.

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

8.3. Les glaces

M. Durant est ravi que vous proposiez une glace « maison » à la vanille Bourbon, il est très intéressé par sa fabrication.

Compléter le tableau ci-dessous en expliquant les différentes étapes.

Étapes de fabrication	Explications
Recette du mix	
Pasteurisation	
Foisonnement	
Sanglage	
Stockage	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

8.4. La crème pâtissière : pour le dessert du menu 1, vous proposez un choix de crèmes dérivées de la pâtissière. Vous en donnez les principaux ingrédients et un exemple d'utilisation, autre que le millefeuille aux pommes.

La crème pâtissière et ses dérivées.

Compléter le tableau ci-dessous.

	DÉRIVÉES	Ingrédients ajoutés	Exemple d'utilisation
LA CRÈME PATISSIÈRE			

8.5. Parmi les invités de M. Durant, une personne est diabétique. Il vous demande de remplacer le sucre par un substitut.

Proposer deux exemples de substitut du sucre :

.....
.....