



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2014

ÉPREUVE E1 : ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

Aucun document ou matériel autorisé

*Le sujet se compose de 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE			E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Session : 2014		Coef : 2	Durée : 1 heure	
Repère : 1406-CU T 11		Ce sujet comporte 9 pages	Page 1/9	

PRÉSENTATION DU SUJET



Vous assistez le responsable de l'unité de production au sein de l'entreprise « **LE CALENDAL** », hôtel-restaurant Spa situé dans la région Provence-Alpes-Côte-D'azur.

L'offre de restauration est constituée d'une gamme assez large (buffets, brunch, prestation de banquet, activité traiteur). Le restaurant contemporain propose également une carte d'été en terrasse.

BARÈME DE NOTATION

Dossier 1 :	L'élaboration d'un menu	5,5 points
Dossier 2 :	Les amuse-bouche	6,5 points
Dossier 3 :	HACCP – Le sous vide	5 points
Dossier 4 :	La créativité autour des œufs	3 points

TOTAL : 20 POINTS

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique	
Repère : 1406-CU T 11	Sous-épreuve E11 Technologie	
	Session 2014	Page 2/9

DOSSIER 1 : l'élaboration d'un menu

↻ La situation

À partir de la carte **DOCUMENT T1**, le chef de cuisine vous demande de réaliser un menu pour l'anniversaire de Monsieur Clément pour 45 adultes et 8 enfants en tenant compte de ses contraintes **DOCUMENT T2**.

↻ Votre rôle

Reporter  **ANNEXE T1** les exigences de menu et rédiger une proposition commerciale.

DOSSIER 2 : les amuse-bouche

↻ La situation

Le chef vous demande de réaliser une proposition de canapés, verrines ou pièces cocktail pour accompagner les boissons à l'apéritif.

↻ Votre rôle

Compléter  **ANNEXE T2** la fiche de production pour la manifestation avec le chef de cuisine.

DOSSIER 3 : HACCP – Le sous vide

↻ La situation

Afin de réaliser cette prestation de façon rationnelle et respectueuse des contraintes **HACCP**¹, vous utilisez le sous vide pour la cuisson du plat principal avec une distribution différée à 2 jours.

↻ Votre rôle

Compléter  **ANNEXE T3** le protocole de fabrication de ce plat.

DOSSIER 4 : la créativité autour des œufs

↻ La situation

Pour la mise en place du Brunch², le chef vous demande de proposer une présentation innovante des plats traditionnels suivants : les œufs mollets, les omelettes, les œufs brouillés, les œufs pochés.

↻ Votre rôle

Proposer  **ANNEXE T4** deux préparations innovantes ou originales, et un support de dressage adapté pour chacune d'entre elles.

¹ Analyse des Risques pour la Maîtrise des Points Critiques (Hazard Analysis Critical Control Point)

² Brunch : repas qui se prend entre la fin de la matinée et le début de l'après midi (contraction de breakfast et lunch)

DOCUMENT T1

Carte traiteur du restaurant « LE CALENDAL »

Nos entrées

Fondue de tomate servie chaude au thym frais sous un buisson de légumes, gressin et gaufrette de parmesan

~~~~~

Melon de Cavaillon du Languedoc et Jambon cru de Pays

~~~~~

Saumon mariné aux herbes fraîches, verrine d'avocat au piment d'Espelette

~~~~~

Foie gras de canard mi-cuit, compotée de figue et toasts aux céréales

~~~~~

Terrine de légumes bio servie tiède, légumes croquants

Nos plats

Suprême de pintade à la plancha, sauce à l'ail doux, riz noir de Camargue et tian de légumes

~~~~~

Tournedos de volaille de Bresse et fondue de tomate, écrasée de pomme de terre aux éclats d'olive noire, petits légumes du marché

~~~~~

Brochette d'agneau de Sisteron et tian de légumes

~~~~~

Filet de Dorade bio parfumé à la citronnelle, petits légumes gourmands, riz bio de Camargue

#### Desserts

Soufflé glacé et biscuit rose de Reims

~~~~~

La Verrine de panna cotta biscuit feuillantine, éclats de pistache

~~~~~

Cake au chocolat, coulis de chocolat

~~~~~

Charlotte aux fruits de saison, coulis de fruits

~~~~~

Café gourmand

(Les douceurs du moment, 1 expresso)

~~~~~

Glace et sorbet

Menu enfant 2 ans –10 ans

Pièce du boucher, tagliatelle, gratin de courgette

~~~~~

Thon, fondue de tomate et riz de Camargue

~~~~~

Glace 2 boules

DOCUMENT T2

à	contact@lecalandal.fr				
cc					
objet	anniversaire de M. Clément				
pièce(s) jointe(s)	0 fichier(s)				
vérifier l'orthographe	signature ▼	thème ▼	priorité : normale ▼		
Police ▼	Taille ▼	G I S	🏠 ▼	A ▼	☰ ☱ ☲ ☳ ☴ ☵ ☶ ☷

Bonjour,

Je dois organiser mon anniversaire, pourriez-vous m'envoyer une proposition pour 45 adultes et 8 enfants tenant compte des points suivants :

pour le menu des adultes :

- une entrée froide avec un produit marqueur de la région Languedoc-Roussillon,
- un plat à base de volaille, avec un produit marqueur de la Bourgogne,
- un dessert avec un produit marqueur de la région Champagne-Ardenne,

pour le menu des enfants :

- j'aimerais connaître le morceau de viande proposé sur le menu enfant et sa cuisson,
- nous sommes sensibles à l'impact environnemental de la pêche et ne souhaiterions pas de thon pour les enfants. Proposez-moi un plat avec un poisson plat à 2 filets,
- et pour le dessert un sorbet composé d'un fruit marqueur de la région de Bretagne.

J'attends votre proposition.

Cordialement,

M Clément

21630 POMMARD

ANNEXE T1

► Identifier les exigences du client. Proposer le plat correspondant en nommant le produit marqueur à partir de la carte traiteur.

MENU ADULTE		
PLAT	EXIGENCE CLIENT	PROPOSITION COMMERCIALE
ENTRÉE		Plat proposé : • Produit marqueur : •
PLAT		Plat proposé : • Produit marqueur : •
DESSERT		Plat proposé : • Produit marqueur : •

► Identifier les exigences du client pour le menu enfant. Proposer le plat correspondant en nommant le produit marqueur à partir de la carte traiteur.

MENU ENFANT		
PLAT	EXIGENCE CLIENT	PROPOSITION COMMERCIALE
PLAT À BASE DE VIANDE		Plat proposé : • cuisson : •
PLAT À BASE DE POISSON		Plat proposé : • Poisson plat à 2 filets : • Descriptif technique : •
DESSERT		Plat proposé : • Produit marqueur : •

ANNEXE T2

► Proposer un amuse-bouche et détailler la composition en fonction du produit principal et du support.

FICHE DE PRODUCTION APÉRITIF			
PRODUIT PRINCIPAL	SUPPORT	INTITULÉ DE L'AMUSE-BOUCHE APÉRITIVE	COMPOSITION
Légume Courgette		Velouté de courgette	
Fruits de mer Moule de bouchots			
Volaille Blanc de volaille			
Fromage Maroilles	Toast (ou autre support alimentaire) ou feuille de brick		

Source : www.laboutiquedujetable.com le 17/10/2013 à 11 h 12

ANNEXE T3

► Compléter les étapes manquantes de fabrication du plat principal, identifier un point critique par étape et proposer une explication ou une remédiation.

PROTOCOLE DE FABRICATION		
ÉTAPE DE FABRICATION	POINT CRITIQUE	EXPLICATION / REMÉDIATION
Jour de la production		
Étape 1 : réaliser les préparations préliminaires. <ul style="list-style-type: none"> • • 	Lavage des mains, propreté du poste de travail et du matériel	
Étape 2 : mettre sous vide.	Utiliser des poches thermorésistantes Utiliser des gants	
Étape 3 : cuisson. <ul style="list-style-type: none"> • 	Monter en température trop longue	
Étape 4 : -----		Abaisser rapidement la température au cœur du produit afin de respecter la réglementation
Étape 5 : -----		Permet d'identifier le produit et de gérer sa production en fonction de la méthode FIFO (first in, first out).
Étape 6 : -----		Respect des températures de stockage
Le jour de la distribution		
Étape 7 : -----		Respect de la réglementation pour la remontée en température du produit
Étape 8 : dressage et envoi	Présentation harmonieuse. Veiller à la température de distribution du produit et au temps d'attente.	
Service du plat ou assiette		

ANNEXE T4

INTITULÉ DES PLATS	PRÉPARATION INNOVANTE OU ORIGINALE	SUPPORT DE DRESSAGE ADAPTÉ
 <p>Œuf poché</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Œuf de caille poché avec concassée de tomate verte confite, germes de moutarde • Œuf poché au bouillon truffé, mouillette de pain d'épice, jus de baies roses 	<p>Sur une cuillère japonaise</p> <hr/> <p>Dans une tasse à thé en cristal</p>
 <p>Omelette roulée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • 	
 <p>Œufs brouillés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • 	

Source : www.fotosearch.com 16/05/2012 à 14 h 03

<p align="center">BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE</p>	<p align="center">E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie</p>	
<p align="center">Repère : 1406-CU T 11</p>	<p align="center">Session 2014</p>	<p align="center">Page 9/9</p>